

Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Die Wiener Suchtel Ein beliebtes Wiener Kaffeegebäck

Diese echt Wiener Spezialität ist zugleich die beliebteste Hausbäckerei zum guten Wiener Kaffee, nebst dem bekannten Guglhupf. Der gemaltliche Wiener Kaffeetrunk läßt sich ohne Suchtel oder „Guglhupf“ kaum in die Wege leiten, und die Gausfrau erntet stets doppelten Dank ihrer Gäste, wenn sie das Aroma des Kaffees noch durch diese Pflanzenart des Gausmens abtönen versteht.

Die Bereitung des Suchtelteiges

Man treibt in einer Schüssel 100 bis 150 Gramm Butter gut ab und rührt mit derselben allmählich zunächst 40 bis 50 Gramm Feinstzucker, sodann ½ Kaffeelöffel Salz, dann 3 Eizotter, und ein ganzes Ei gut zusammen. In eine tiefe Schüssel gibt man 1 Pfund feines Mehl, macht oben eine Grube und gießt in dieselbe etwa ¼ Liter warmes Milch, in der zuvor ein Stüchlein Gese (etwa 20 bis 40 Gramm) aufgelöst wurde, hinein und vermischt das Mehl mit der Milch. Dann gibt man aus der anderen Schüssel den angerührten Inhalt dazu und schlägt nun so lange den Teig, bis er seine diesen Weichheit erhält. Aufhören wirkt und sich zum Kneten abkühlt, ohne daran stehen zu müssen. Ist der Teig zu fest, dann trocknet man ein bißchen lauwarme Milch nach; ist er zu dünn, so flautet man mit den Fingern etwas Mehl hinzu und schlägt so lange, bis der Teig fertig ist, worauf man die Schüssel mit einem Tuche zudeckt und an einem warmen (nicht heißen) Orte ruhen läßt, damit die Gese ihn hochtreibt. Ist er genügend hoch geworden, dann bestreut man das Brett mit Mehl und legt den Teig aus der Schüssel darauf. Man rollt ihn jetzt mit dem Nudelwalze so lange aus, bis er so dick wie der keine Finger ist. Nun schneidet man ihn zerart in Stücke, doch jedes etwa drei Finger breit und mittelfingerlang ist und gibt in die Mitte diese Teigstreifen in eine Kaffeelöffelfüllung und schiebt den Teig über der Füllung zusammen, indem man die Teigblätter mit den Fingern über die Füllung hochzieht und fest zusammenbrückt, damit die Füllung nicht austreten kann.

Die Fällung der Suchtel

Dann schneidet man eine Kaffeetasse oder eisernes Backblech gut mit zerlassener Butter aus und gibt Stück für Stück hinein, indem man sie wie Pfastersteine aneinanderreihet, stets die zusammengehörigen Stellen über der Füllung nach oben gerichtet. Damit sie jedoch nicht aneinanderkleben, wird jede Stelle, wo eine Suchtel die andere berührt, mit Mehl bestreut, zuvor mit Butter bestrichen und erst dann die Suchtel daneben gelegt und so weiter, bis die Backen voll sind. Das volle Backen oder Kaffeetasse bedeckt man nun neuertlich mit einem Tuche und läßt sie an einem warmen Orte so „gehen“, bis sie noch einmal so hoch geworden sind. Dann erst werden sie ebenfalls mit zerlassener Butter bestreut und in der Mühle langsam, also bei nicht zu schneller Feuer, etwa ¼ bis 1 Stunde gebacken, bis sie oben eine schöne braune Kruste bekommen. Danach nimmt man die Kaffeetasse (Backen) aus der Mühle, läßt sie vollständig auf dem Brette um, so daß die Suchtel einzeln auseinanderfallen, bestreut sie mit Feinstzucker, läßt sie austüpfen und trägt sie lauwarm bis kalt auf, sie fallen nie heiß gegessen werden. Wie dem Strudel, so geben auch den Suchtel eine der verschiedenen Füllungen den Namen und Charakter.

Die beliebtesten Füllungen

1. Die Zopfenbuckeln. Die Fülle geschieht mit Weisfläse, der gerade so angerührt wird wie beim Weisfläsestrudel, Zopfenstrudel. 2. Die Pommesbuckeln. Das zur Fällung benutzte Pflaumenmehl wird genau so angerührt wie bei Zopfenbuckeln. 3. Die nach der Marmelade oder frischen Früchten. Die zur Fällung benutzt, gibt es dann noch Himbeer-, Erdbeer-, Johannisbeere-, Kirsche-, Heidelbeere-, Zwetschen-, Aprikosenbuckeln.

Bei der Fällung ist darauf zu achten, daß nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig gefüllt wird. Besondere die Fällung siehe noch die Strudelbuckeln und Klobebuckeln nach. Obst gut natürlich ohne Steine, Beerenfrüchte gut gewaschen, ohne Stiele als Füllung benutzt werden. Weisfläse müssen auf dem Feuerboden in seine Stücken (ähnlich wie Gurkenhälften) gehackt werden. Fein und Gehäuse darf dabei nicht mitkommen.

Gute Zimmerluft zu erzielen. In neueren Mästen oder Tischlampenräumen herrscht bekanntlich häufig noch lang ein über Geräusch, der

jedoch leicht zu betreiben ist. Man werfe in ein Becken mit glühenden Holzkohlen einige Hände voll **Wagnersdeeren**. Das Geräusch stelle man in die Mitte des in Frage kommenden Raumes und halte Fenster und Türen sorgfältig geschlossen. Schon nach Tagesfrist wird der auf die Kerben fallende* häßliche Geruch völlig verschwunden sein. Das Auskochen kann ohne Bedenken vorgenommen werden, wenn man den kleinen Kohlenherd auf eine eiserne Unterlage — am besten ein Runderblech — stellt. Zapfen, Deckenstich, Gerbinen, Porzellan und Wollstoffe leiden übrigens durch das Räucherverfahren nicht im geringsten. — Wagnersdeeren sowie Holzkohlen erhält man, wie noch bemerkt sein möge, für wenig Geld in jeder größeren Drogerie.



Das war ein schöner Reinsall mit dem Preis ausgeschrieben für mich ja nicht! Der „Maestro“ rief und Pflinsen. Pflinsen (Lamen!) (Stadt der historischen „Kale“) über die arme Zigarette! Wenn sie mein Nachmittagskaffeeeinladungsvorsprechen einlösen wollte, hätte Vorzug seine große Montagsgehalte ausräumen müssen! Das Direktorium schrieb mir einen sehr lieben Brief; es erliefen ebenfalls sehr wohl die wirtschaftlichen Zusammenhänge zwischen Pflinsentomatenzucker und Eisenindustrie an, aber „momentan“ seien sie noch im Lokomotivbau gut beschäftigt und müßten die Umstellung auf Pflinsentomaten zu ihrem größten Bedauern auf später verschieben. „Ja ja, das kennt man ja! Den guten Zip haben die großen Beren ein, wenn man aber mal eine kleine Gefälligkeits-„Momentan“ doch zu unserem Pflinsentomaten kommen! Ich werde nur sehr sehr erpressen; für sieben Käse — ich komme natürlich mit — weist Du schon Platz haben, Friedchen! Aber nun sprich Dich mit dem Vater, zunächst nach dem Rezept der Väterfelder A n n i:

Hefe-Pflinsen

In ¼ Liter lauwarmen Milch quirlt man ¼ Pfund Mehl, 1 Ei, 1 Schöpfel Zucker, 1 Messerspitze Salz, etwas geriebene Muskatnuss und 15 Gramm Hefe. Den Topf in der Wärme des warmen Stens etwa 1 Stunde zugedeckt stehen lassen, dann alles nochmal gut verquirlen und wie Gierkuchen auf beiden Seiten goldgelb backen lassen. (Für 2 Personen.)

Pflinsen von Buttermilch

Werden auf diese Weise zubereitet, gleiche Teil Milch und Mehl, nur kann man etwas mehr Gese nehmen (auf ½ Liter 20 Gramm). Den Teig bei beiden Rezepten recht schön dickflüssig machen.

Gierkuchen kommt Schwester Biene (hoffentlich habe ich den wunderlichen Namen nicht falsch geschrieben) mit

Pflinsen ohne Hefe

4 Schöpfel Mehl, 2 Eier, ¼ Liter Sahne oder Milch, 1 Teil warmes Wasser, 70 Gramm Korinthen, 2 Schöpfel geschnittener Butter, etwas Zitronenschale und etwas Salz. Das Mehl wird mit der Milch fein gerührt, mit dem übrigen vermischt, zum Langsamem Aufgehen, zugedeckt 1½ bis 2 Stunden an einen warmen Ort gestellt. Den Teig bäckt man dann in der Pfanne in Schmalz oder Butter zu kleinen Kuchen, die nur einmal umgelegt werden, und zwar dann erst, wenn sie oben ganz trocken geworden. Gierkuchen ist auf diesen Gebieten ja zu Hause und pleist Gutz ein Stücken von

Bierenklauen

1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 3 bis 4 Eier, ½ Pfund Mandeln, kleine Messerspitze Gierkuchenzug und etwas Milch. Aus dem Teig Rollen machen und in Fett backen.

Pflinsen mit Korinthen

Zu 1 Pfund erwärmten Mehls nehme man 1 Liter warme Milch, 70 Gramm geschnittene Butter, 2 bis 3 Eier, 1 Schöpfel Zucker, 30 Gramm Gese, ¼ Pfund Korinthen, Zimt oder Muskatblüte, etwas Salz. Das Mehl wird mit der Milch fein gerührt, mit dem übrigen vermischt, zum Langsamem Aufgehen, zugedeckt 1½ bis 2 Stunden an einen warmen Ort gestellt. Den Teig bäckt man dann in der Pfanne in Schmalz oder Butter zu kleinen Kuchen, die nur einmal umgelegt werden, und zwar dann erst, wenn sie oben ganz trocken geworden. Gierkuchen ist auf diesen Gebieten ja zu Hause und pleist Gutz ein Stücken von

Sahnen-Pflinsen

Man quirlt ¼ Liter Sahne mit 4 Eiern, etwas Zucker, abgeriebene Zitronen, 50 Gramm zerlassener Butter, wenig Salz, ungefähr 150 bis 200 Gramm Mehl klar, eine Suppenteller voll Teig tut man in die Pfanne mit zerlassener

Butter; sobald der Teig bäckt, streut man Korinthen darüber und bäckt die Pflinsen auf beiden Seiten hellbraun. Mit Zucker und Zimt bestreuen und warm auf den Tisch bringen.

Die Väterfelder Woll-Glase-Pflinsere kauft bei dieser Gelegenheit auch wieder mal aus der Bereitung auf und vorerst ein solches:

Pflinsen-Rezept

1½ Pfund Mehl, 4 bis 5 Eier (je mehr, je besser), etwas Salz, 20 Gramm Gese und soviel Milch, daß es wie dicke Milch wird; nicht zu dick und nicht zu dünn, sonst bäckt es sich nicht. Man löst die Gese in der lauwarmen Milch auf, läßt sie aufgehen und quirlt alles gut durcheinander. Dann nimmt man ein Stück Speck an die Gabel, reißt die Gierkuchensuppe jedesmal gut damit aus und gießt soviel von der Masse hinein, daß es ein dünner Kuchen wird, und bäckt ihn von beiden Seiten nicht zu braun. Bestreicht ihn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit Zucker und Zimt, rollt ihn zusammen und ist ihn zum Kaffee.

Schwester Gertrud aus der Streifher Gegend hat auch was zu melden:

Hefe-Pflinsen

Für 10 Pfennig Hefe verrühre man mit etwas Mehl, Zucker und warmer Milch und laße das Gese aufgehen. Inzwischen macht man einen Teig von 1 Pfund Mehl, ¼ Liter Milch (warm), 2 Eier (eines zu Schnee schlagen) und etwas Salz. Ist die Gese aufgegangen, mische man sie darunter. Den Schluß macht Schwester Klärchen mit:

Pflinsen von Sahne

4 Eier, 125 Gramm Mehl, eine kleine halbe Tasse süße und saure Sahne, etwas Milch, 50 Gramm geschnittene Butter, Salz, Zucker, abgeriebene Zitronen und das zu Schnee geschlagene Eiweiß rührt man zu einem glatten Teig.

Pflinsen mit Bier

Von 3 Eiern, das Weiße zu Schnee geschlagen, 60 Gramm geschnittene Butter, 125 Gramm Mehl, ¼ Liter braunes Bier, Salz und ein wenig Muskat, davon bereite man den Pflinsenteig.

Pflinsen mit Speck

Man bereite von 4 Eiern, das Weiße zu Schnee geschlagen, ¼ Pfund Weizenmehl, ¼ Liter Milch und Wasser, Salz, ein Stüchlein zerlassene Butter und etwas Zucker einen Teig. Brate gewöhnten Speck aus, aber nicht braun werden lassen, tue denselben in den Teig und backe davon hellbraune Pflinsen.

Weintrunden in Brantwein

Man kochere für 3 Pfund Wein 800 Gramm Zucker, mische, wenn er erkalte ist, dazu ¼ Liter Feinstbrantwein und gieße alles, vollständig kalt, über die gewaschenen Weintrunden und bindet den Topf mit Pergamentpapier zu.

Ein stärkendes Getränk

½ Liter Sahne kocht man mit Zucker, bis sie festigt, verührt 3 Eigelb und tut sie in die Sahne unter anhaltendem Rühren, nimmt sie dann vom Feuer und quirlt ein Glaschen Rum oder Cognac hinzu.

Wenn ich das stärkende Getränk nicht gehabt hätte, wäre mir übel geworden von all den Pflinsen! Aber nun bade, bade Kuchen, Friedel, und kochde im Wollhaus Kaffee für die 6 Preisgetränken und Zeinen

Gorgon Zola II.

Bodenprüfung auf Sand, Ton und Kalk

Die Grundstoffe, die einen Boden bilden, lassen sich einfach und rasch bestimmen mit Hilfe des Geruchs-, Gefühls- und Gesichtssinns. Sand besteht aus einzelnen Mineralkörnern, deren Natur manchmal schon mit bloßem Auge, sonst mit dem Vergrößerungsglase, feststellen ist, wobei der Quarz in rötlichen und der Glimmer in schwarzen, braunen, gelblichen oder silberglänzenden Schüppchen meist erscheint. Nach der mineralischen Natur der Sande unterscheidet man mittlere, Quarz-, Spal- und Glimmersande, von denen die Spal- sande die wertvollsten sind, weil sie zu einem tonigen Bodenbestandteil verwerten. Durch die Größe der Sandfraktionen wird die Bindigkeit des Sandbodens bedingt; denn je grobkörniger der Sand ist, um so leichter ist er zwischen Daumen und Zeigefinger zu zerreiben.

Ton fällt sich in trockenem Zustande glatt wie Zeife an und läßt sich mit dem Fingernagel glätten. Ein Stück trockenen Tons an die feuchte Lippe gebracht, löstet an ihr, und angefeuchtet, verbreitet es einen eigenartigen „Tongeruch“, der mit der Größe des Tongehalts im Boden steigt. Im feuchten Zustande ist der Ton festig, formbar und schläpfrig, da ihm die Klebrigkeit des Sandes wenig fehlt. Wenn in ein Gemenge von Sand und Ton und vereinigt dadurch die Eigenschaften beider Gemengteile in sich. Der Sandgehalt im Lehm ist die Veranlassung, daß er sich rauh anfühlt. Heber- wägt in dem Gemenge Ton, so nennt man es sandigen Lehm, im umgekehrten Falle lehmigen Sand. Zur Bestimmung dieser Bodenarten knelet man eine Kugel aus ihnen zusammen. Beim sandigen Lehm ist sie durch feinen höheren Tongehalt von Bestand, während sie aus lehmigen Sand gefornnt, bald auseinanderfällt.

Tritt zu dem Gemenge von Sand und Lehm noch Kalk hinzu, dann spricht man von Kalk. Er ist durch hohen Gehalt an alkalischen Sand aus- gegradet, der beim Auflösen eines Kalkstückes mit Milch an den Fingern haftet und ein rauhes, kumpfes Gefühl an ihnen hervorruft. Um den Kalk im Lehm wie auch in jedem anderen Boden zu bestimmen, kommen wir mit folgendem Mittel nicht mehr aus. Hier müssen wir die chemische Kraft einer Säure zu Hilfe nehmen, welche die an den Bodenfall gebundene säurewädrige Kohlen- säure verdrängt. Zu diesem Zwecke bringen wir eine feine Bodenprobe in eine Schale oder in ein Reagenzglas und übergießen sie mit Salz- oder Essigsäure; kurz mit einer Säure, die stärker als die Kohlenensäure ist. Treit hierbei ein Aufbrausen ein, dann ist der Boden kalkhaltig, wobei sich aus der Stärke der Ergrünung annähernd der Kalk- gehalt des Bodens ablesen läßt. Erreicht der Kalk- gehalt des Bodens noch nicht 1 Prozent, dann tritt kein Aufbrausen ein, bei 1 bis 2 Prozent erfolgt schwaches Aufbrausen, bei 3 bis 4 Prozent ein nicht lange anhaltendes, aber deutliches, und bei über 5 Prozent starkes und lange anhaltendes Auf- brausen.

Damenkränzchen im alten Aegypten Was die Hieroglyphen verraten

Die Damenkränzchen sind keine moderne Ge- staltung. Schon vor Jahrtausenden gab es sie im alten Aegypten. An den Händen der Götter in Aegypten sehen wir die Frauen in langen Reihchen in den kostbarsten Kleidern mit sorgfältig frisiertem Haar, mit Lots- blumen geschmückt und gefalt, nebenein- ander sitzen. Sie tragen an Lotsblumen, die ihnen von den schlanken Dienerinnen des Hauses gereicht werden.

Die Tische biegen sich unter der Last von süßen Weintrunden und Feigen, Braten und Weintannen und wenn die lebhaft Unterhaltung verstimmt, erquid man sich an Speise und Trank. Wovon unterhalten sich diese Frauen? Das er- fährt man aus den Hieroglyphen, die die Bilder begleiten. Sie frizzieren die Köden, erzählen sich von ihren Schlingen und anderen Schmuckgegenständen und stimmen das ewige Klage über die Dienflöten, ihre „über- triebenen Ansprüche“ und den „Luzus“, an der vor ihnen entleert wird. Dazwischen ist und trinkt man. Ja, man trinkt! so viel von dem süßen, feurigen Wein aus Agyptos, daß die Geister um- nebelt werden und eine der Damen nach der an- dern sich entfernen muß, um in der Ginnigkeit dem Gotte Bachus ein Opfer zu bringen. Auch das verraten uns die Hieroglyphen.

Immer wieder

muss es betont werden, dass Mondamin auch in Ihrem Haushalte unentbehrlich ist! Nicht nur für Kinder- und Krankenspeisen, sondern zur Herstellung aller Mahlzeiten und Kuchen, je selbst zur Verbesserung schlechten Mehles wird es gebraucht. Wenn Sie Mondamin verwenden, dann fügen Sie allen Speisen die absolut unentbehrlichen im Stärkemehl enthaltenen Nährstoffe bei. Darauf kommt's an, deshalb sagt jede Hausfrau: Immer wieder

MONDAMIN

