

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

Allgemeines über Kleinbackwerk.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

## 502. Weißer Tortenguß.

Man nimmt dazu 250 g feinsten Staubzucker, Saft einer Zitrone, oder 1 Eßlöffel Arrak und den steifen Schnee von 2 Eiweiß. Den Zucker rührt man mit dem Zitronensaft stark und immer nach einer Seite hin, gibt nur langsam und allmählich immer 1 Teelöffel Schnee dazu und fährt damit fort, bis der Schnee aufgebraucht ist.

## IV. Kleinbäckwerk.

Wie die Vöglein auf die Sprengel  
Zieht's die Kinderlein zum Naschen.  
Hast du Nichten, hast du Enkel,  
Hab auch Gutsel in den Taschen.

Willst du Hans und Gretel locken,  
Menschen her zu deinem Hause,  
Mußt du auch mit süßen Brocken  
Knusprig zieren deine Klausen.

Wie du stets mit liebem Worte  
Deinen Gatten willst empfangen,

Sollst du auch aus deinem Horte  
Für ihn Schönes, Gutes langem.

Willst du gar zu deinen Kleinen  
's Christkind laden her im stillen,  
Mußt du auch mit gutem Feinen  
Ihm zuvor das Körblein füllen.

Also laß die Hand nicht rasten,  
Und mit süßen, lieben Schätzen  
Fülle heimlich deinen Kasten,  
Daß du viele magst ergötzen.

## Allgemeines über kleines Bäckwerk.

Jede Hausfrau, deren Mittel es erlauben, sollte zu jeder Zeit, das ganze Jahr hindurch, nicht nur an Weihnachten, kleines Bäckwerk im Hause haben. Nicht etwa, um die Kinder damit zu verwöhnen, sondern um den täglichen Tisch dann und wann etwas festlicher damit zu gestalten und um, wenn unerwartete Gäste kommen, sogleich etwas Gutes und Schönes bei der Hand zu haben, das man zu einem Glas Wein oder zu einer Tasse Tee, selbst zu einer Tasse Kaffee aufstellen kann.

Alles, was wir Hausfrauen selber backen, ist besser und kräftiger, aber auch kostspieliger als alle Konditorwaren.

Leider ist die gute alte Sitte, selber Köchin und Bäckerin zu sein und daran Freude zu finden, bei unseren modernen Hausfrauen sehr abhanden gekommen, und Schreiberin dieses hat sich deshalb ganz besondere Mühe gegeben, die Backrezepte für alle Arten von Bäckereien möglichst reichhaltig und verlockend darzustellen, damit unsere jungen Hausfrauen rechte Freude am Guten und Schönen bekommen, was gerade diese zierliche Ware aufweist. Die folgenden Rezepte sind sämtlich von mir ausprobt, und ich hoffe, sie so klar und verständlich ausgearbeitet zu haben, daß jede Hausfrau, auch die ungeübteste Anfängerin, sich darin leicht zurechtfinden kann.

Das gute Gelingen des Backwerkes hängt vor allem von der pünktlichen Vorbereitung dazu ab. Allerdings gibt es auch eine Menge Backwerk, das nur kurz vor dem Backen zubereitet werden kann. Aber meistens muß tags zuvor, Nachmittags oder Abends, alles dazu nötige Material zugerichtet und warmgestellt werden, das Mehl durch ein Haarsieb gesiebt, der Teig bereitet und das Backwerk geformt, ausgestochen oder ausgeschnitten werden, damit es über Nacht trocknen und den folgenden Morgen während des Kochens gebacken werden kann. Das bedeutet von vornherein eine Ersparnis an Feuerung.

Dann allerdings muß der Backofen gut und zuverlässig sein, und daß er das ist, auch dafür kann die Hausfrau sorgen, wenn sie ihn öfters untersucht auf seine Haltbarkeit, ob er nicht an irgend einer Stelle durchgebrannt ist, ob der Herd und das Rohr ruffrei sind, kurz, eine rechte Hausfrau muß ihren Herd ganz genau kennen, wie ein Instrument, und wissen, wie sie die Hitze erhöhen und vermindern kann. Manche Backöfen geben mehr Hitze von unten, manche mehr von oben. Im ersten Fall läßt sich die Hitze dadurch vermindern, daß man ein Blech oder Backsteine, die man vorher durchwärmen läßt, unter das

Blech legt, auf dem das Gebäck eingeschoben wird. Im zweiten Fall legt man ein feuchtes, auch nasses Papier darüber und zwar bogenförmig, das hält die allzu grelle Hitze ab. Und genügt das nicht, so öffnet man die Feuerung halb oder ganz, je nach Bedürfnis.

Gebäck, das größtenteils aus Mandeln bereitet wird, darf nicht eigentlich backen, sondern muß trocknen; solches, das mehr aus Butter und Mehl besteht, muß richtig backen.

Das Backblech wird am besten heiß mit Wachs bestrichen und dann kaltgestellt, ehe man das Backwerk darauf legt, besonders bei Mandelgebäck. Bei Buttergebäck ist das Einfetten des Bleches unnötig. Sodann gibt es auch Backwerk, das ein mit Wasser bestrichenen Blech verlangt.

Das kleine Gebäck muß fast ausnahmsweise, sobald es aus dem Ofen kommt, vom Blech genommen werden, weil es hart wird und zerbricht. Man muß dazu ein scharfes breites Messer haben und vorsichtig sein.

Alles kleine Backwerk muß, wenn es erkaltet ist, in einem gut verschließbaren Blechkasten oder in einer verschließbaren Porzellananschüssel an einem trockenen Ort aufbewahrt werden, damit es nicht weich wird.

#### a. Gewürz- und Mandelgebäck.

##### Über Backen des Mandelgebäcks.

Torten und kleines Backwerk, das ohne Mehl und ohne Butter, nur aus Mandeln, Zucker, Eiern und einigem Gewürz zubereitet wird, nennt man Mandelgebäck. Dasselbe muß rasch und fast ohne Mehl in Formen gebracht werden. Der Ofen darf nicht heiß, nur gut warm sein, das Gebäck darf nicht backen, sondern es muß trocknen. Das Backblech muß zuerst im Backofen heiß gemacht und dann mit Wachs überstrichen werden. Es wird kalt-