

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

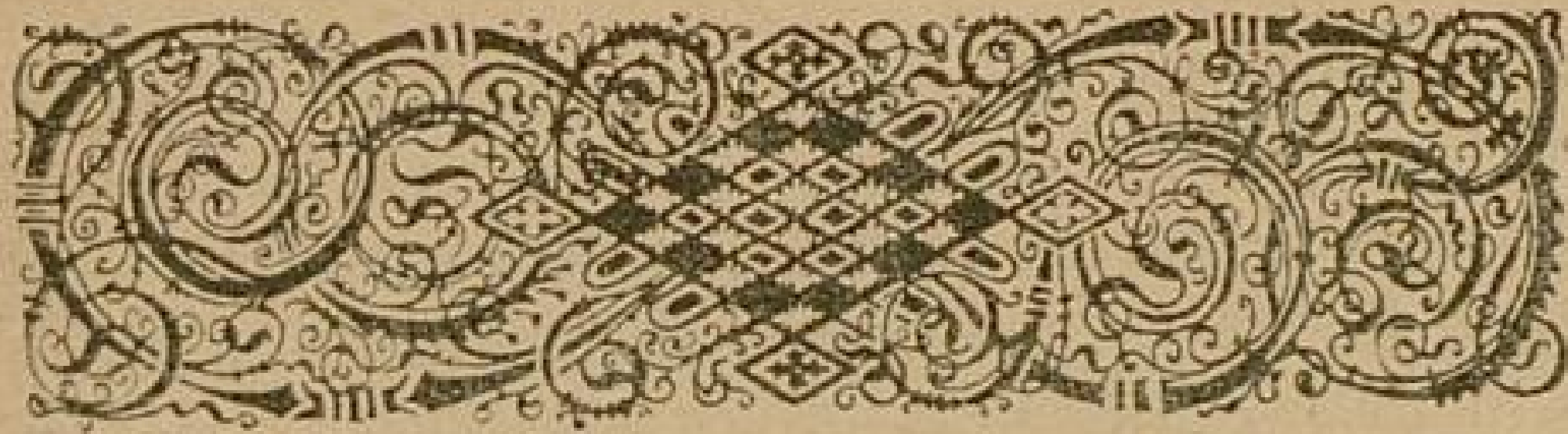
Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Hefe und Backpulver

urn:nbn:de:bsz:31-106156



Hefe und Backpulver.

Vralt und schon den Israeliten bekannt ist die Bereitung des Brodes mit gährender Hefe oder Sauerteig. Daß aber bei dieser Methode 10 Prozent und mehr des Mehles und Brodes durch Gähmung verloren gehen, ist erst in neuerer Zeit erkannt worden. So wichtig dieser Verlust nun auch bei unserm täglichen Brod, dem großen Volks-Nahrungs- und Ernährungs-Mittel, erscheinen mag, so spielt derselbe bei feinen Backwaaren doch immerhin nur eine geringe Rolle; hier sind es hauptsächlich die schlechten Eigenschaften des Backmittels, der Hefe, welche schon lange den Wunsch nach Abhilfe rege gemacht haben. Da war denn auch nicht anders zu erwarten, als daß die Wissenschaft und Technik, die wahren Riesen unserer Tage, sich auch noch dieses Gegenstandes bemächtigten und auf Mittel und Wege sinnen würden, beim Brod der Menschheit ungeheuren Verlust — meinen backfreundigen Leserinnen aber viel Aerger und Verdruß zu sparen.

Wir wollen nun sehen, wie das gelungen ist. Wenn Mehl, mit Hefe zu einem Teige angerührt, am warmen

Ofen stehen bleibt, so bewirkt die letztere im Teige eine Gährung, ein Theil des Mehles wird zerstört und Kohlensäure daraus gebildet, die nöthig ist, dem Backwerk die erforderliche lockere Beschaffenheit zu geben. Mit welcher Sorgfalt dieser Teig angemacht, an einem gleichmäßig warmen Orte stundenlang, oft über Nacht stehen und aufgehen muß und wie trotz aller Sorgfalt und Ueberwachung derselbe oft sauer wird, wenn er einmal zu lange gestanden, die Wärme zu groß gewesen ist; oder gar sitzen bleibt, wenn die Temperatur zu kalt — daran denkt jede Hausfrau wohl mit Schrecken, besonders im Winter, wo der familie nur wenige geheizte Räume zur Verfügung stehen. Und Alles das kann mit durchaus gut beschaffener Hefe vorkommen. Ein beinahe sicheres Verderben aber ist die Folge, wenn unsere Hefe nicht ganz gesund, nicht frisch und bester Qualität gewesen war; ein saurer, bitterer oder moderiger Geschmack tritt auf und das mißrathene Produkt wird dann auf irgend eine Weise bei Seite geschafft. Wem von uns Allen ist dergleichen, auch bei der größten Sachkenntniß, noch nicht begegnet? Man muß sich nur erinnern, daß die Hefe einer der leichtest zersetzbaren Körper ist, ein echtes Kind der uns Menschen so verderblichen Pilzgattungen — was kann man davon Anderes wohl erwarten? Wie schwierig und wie umständlich aber ist für einzelnstehende Haushaltungen, in kleinen Orten und auf dem Lande, wo nicht regelmäßig gebacken und nicht stets frischer Sauerteig vorhanden ist, untadelhafte Hefe zu beschaffen, wie schwierig auch nur einige Tage aufzubewahren, wie umständlich im Ganzen deren Anwendung?

Den Uebelständen allen zu begegnen, hat man sich nun bemüht, die Gährung des Mehles ganz zu meiden, das Aufgehen und die Lockerung des Teiges auf andere, rein mechanische Weise zu bewirken; bedeutende Männer der chemischen Wissenschaft — von Deutschen der große Liebig — haben sich darum bemüht und rein mechanisch wirkende Mittel aufgefunden, bei welchen der erwähnte große Verlust nicht nur, auch alle mit dem Gebrauch von Hefe verbundenen Widerwärtigkeiten vermieden werden. Und diese Mittel sind nun eben die sogenannten Backpulver, Mischungen verschiedener Salze, die in kleinen Mengen dem Mehle beigemischt, zu Teig geknetet, die Kohlensäure aus sich selbst entwickeln und das Aufgehen bewirken. Von solchen Mischungen sind nacheinander 3 Kategorien aufgetaucht und heute noch im Gebrauch: die Alaun-Backpulver, die Phosphat-Backpulver und die Cremortartari-Backpulver, von welchen die letztern allein zu empfehlen sind. Die amerikanische Hausfrau ist freilich mit allen dreien beglückt; uns aber wird, und hoffentlich für immer, die Gesundheitspolizei vor dem abscheulichen Mißbrauch der Alaun-Backpulver schützen; was die Phosphat-Backpulver anbetrifft, so ließe sich weniger dagegen einwenden, wenn sie nicht feucht werden und rasch verderben würden. Dagegen haben wir im Cremortartari-Backpulver ein Mittel, das Nichts zu wünschen übrig läßt und alle andern weitaus übertrifft.

Das Cremortartari-Backpulver ist eine Mischung aus reinen, ganz unschädlichen Substanzen — gereinigtem Weinstein oder Cremortartari, was dasselbe ist — und einem doppelt kohlenfauren Salz, z. B. doppelt kohlen-

saurem Natron, es hat mithin dieselben Eigenschaften, wie das gewöhnliche Brausepulver. Das Letztere besteht bekanntlich aus doppelt kohlensaurem Natron und Weinstein oder auch Weinsteinsäure. Werden diese beiden Pulver trocken zusammen geschüttet, so bleiben sie unverändert. Wird aber die Mischung angefeuchtet oder mit Wasser übergossen, so entweicht unter Aufbrausen Kohlensäure in die Luft. Werden dieselben beiden Pulver gleichmäßig mit Mehl noch trocken gut gemischt und dann aus diesem Mehl ein Teig gemacht, so geht dieselbe Erscheinung vor sich. Die Kohlensäure entweicht aber nicht in die Luft, sondern treibt den Teig auseinander und bleibt in Millionen kleinen Glasbläschen fein vertheilt im Teige hängen. Sie bewirkt also genau dasselbe wie die Hefe beim Aufgehen und zwar mit der größten Sicherheit. Und wird ein solcher Teig nun ausgebacken, so werden alle diese Millionen Bläschen Kohlensäure durch die Hitze ausgetrieben und es erfolgt ein lockeres Gebäck, wie es auf andere Weise gar nicht zu erreichen ist. Das Backpulver besteht der Hauptsache nach aus einer Mischung solcher Salze, welche trocken sich unverändert lange aufbewahren lassen, angefeuchtet aber Kohlensäure entwickeln.

Das Backpulver ist demnach ein vollkommenes Ersatzmittel für Hefe, Hirschhornsalz und alle ähnlichen Treibmittel, bewirkt das Aufgehen wie diese, jedoch mit weitaus größerer Sicherheit, Raschheit und Zuverlässigkeit; zerstört kein Mehl durch Gährung, ergiebt entsprechend mehr Gebäck und ist Mißlingen auch in ungeübten Händen fast unmöglich. Ganz unabhängig von

der Güte der Hefe und der richtigen Temperatur ist der Teig gleich nach der Bereitung backfertig, ja soll nicht einmal mehr lange stehen, die Zeitersparniß ist also eine ungeheure. Unser Pulver ist aber auch immer zur Hand, man kann damit nie in Verlegenheit kommen, wie mit der Hefe.

Aber nicht blos ein Ersatz, sondern auch ein Ersparungsmittel ist das Backpulver für Fett oder Butter und Eier, das heißt für eine Ausgabe, die bei den meisten Backwerken eine gewichtige Rolle spielt. Man kann den sonst reichlichen Gebrauch davon bedeutend einschränken, ohne daß die Gebäcke dadurch schlechter oder weniger schmackhaft würden, wohl aber leichter verdaulich. Das Brod z. B. schmeckt nie sauer, unterliegt der Schimmelbildung nicht so leicht und ist, wie alle anderen Backpulver-Gebäcke, weit haltbarer. Es hat seine guten Gründe, daß das sogenannte Hausbrod, d. h. das selbstgebackene Brod, so viele Liebhaber hat; mit Backpulver kann man in jedem Hause stets gutes, leichtes und frisches Brod haben, dessen Bestandtheile man genau kennt. Die Brödchen kann man für den täglichen Bedarf im Hause selbst bereiten, empfehlenswerth überall, wo sich irgend Unzuträglichkeiten ergeben haben. Von den erhaltenen Backwerken gibt Frau v. Sz. in ihrem schon erwähnten Buche eine recht gute Charakteristik, der ich mich ganz anschließen kann: „schnellste Herstellung und stetes Gelingen in unglaublich kurzer Zeit, mit großer Kostenersparniß, keine klumpigen Rückstände und nicht zusammensinkend; kein bitterer Beigeschmack, leichter verdaulich, ausgiebiger, umfangreicher, ohne doch aufgeschwemmt und weniger wohlschmeckend

zu sein, sehr haltbar. Beigeschmack — Vorurtheil und Mißlingen einzig Folge schlechten Pulvers.“ Ich füge hinzu: Bequemlichkeit im Gebrauch, stets reiner Geschmack und Billigkeit. Backpulver ist anwendbar für beinahe Alles, was Backwerk heißt: ich habe dasselbe für Schwarzbrot, Honigkuchen nicht minder wie für Bisquit und Nudeln angewendet und hege die Ueberzeugung, daß jedes Hefengebäck, vielleicht mit wenigen Abänderungen, gleich gut und besser mit Backpulver herzustellen ist. Ein saures Brod und schwere, unverdauliche Gebäcke mit Hefe machen oft Magenbeschwerden, solche mit Backpulver niemals, sind für Kinder, Kranke und Gesunde gleich zuträglich.

Gutes und schlechtes Backpulver.

Wenn auch in unserm Vaterlande bei allen Feinbäckern schon lange im Gebrauch, so ist das Backpulver doch eben ein chemisches Hebemittel und, wie alle diese, gewissenlosen Verfälschungen ausgesetzt. Da ist es denn nun freilich nothwendig, sich über die richtige Beschaffenheit Gewißheit zu verschaffen. Wie oben schon bemerkt, sind heute die Cremortartari-Backpulver für Feingebäck die einzig empfehlenswerthen, für deren Herstellung in Amerika schon lange großartige Fabriken bestehen. Ich selbst habe stets mit amerikanischem Pulver gebacken oder mit solchem, das mir für meinen Bedarf privatim hergestellt worden, doch weiß ich wohl, daß auch im deutschen Handel sich schon Produkte dieser Art befinden, und Backpulver der gewöhnlichen Art von Apothekern und Droguisten einfach gemischt geliefert werden. Die Herstellung der amerikanischen Pulver wird als fabri-