

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Gutes und schlechtes Backpulver

urn:nbn:de:bsz:31-106156

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-

geheimniß behandelt und ist nicht öffentlich bekannt; was deren Qualität anlangt, so kann es wirklich nichts Vortrefflicheres mehr geben und wird ein Jeder beistimmen, der je ein solches Pulver unter Händen hatte. Ich bin versichert worden, daß kein Apotheker und Droguist im Stande sei, so zu mischen, wie es den Fabrikanten durch eigene, geheime Prozesse möglich ist; denn wenn auch die Bestandtheile vollständig bekannt wären, so ist zusammengeschnittenes Cremortartari und doppelt kohlensaures Natron noch lange kein Backpulver. Wenn solche zusammengeschnittene Pulver dennoch in tausend Fällen gute Resultate gegeben, so ist das nur ein Beweis noch mehr für die gutmüthige Art dieser Pulver, welche nie ganz im Stiche lassen. Daß fragwürdige, zu theure, unreinliche Mittel sich unter der Hand bei uns verbreitet haben, oder solche, die mit unwirksamen Körpern vermischt, ist leider bekannt; und dennoch muß ich von der eigenen Herstellung des Pulvers abrathen. Es ist nicht möglich für den Laien — was wir wohl alle sind — die Ingredienzien nach Geschmack und Aussehen zu taxiren. Das Cremortartari ist ja nach seiner Herstellungsweise das eine Mal leicht und flockig, das andere Mal dicht und schwer, das Gleiche ist vom doppelt kohlensauren Natron bekannt. Es ist nicht möglich, sie äußerlich zu unterscheiden; und was die Probe anbelangt, das fertige Pulver durch Uebergießen mit etwas Wasser wie Brausepulver zu probiren, so ist dieselbe gänzlich unzulässig. Denn wenn das aufgegossene Wasser sehr kalt ist, so wird selbst chemisch reines Pulver schlecht brausen, während im Gegentheil

bei Aufguß von warmem Wasser auch solches Pulver noch brausen wird und muß, das schon $\frac{3}{4}$ verdorben ist. Zum Backen ganz werthlose Pulver werden also noch immer brausen. Wie ich dagegen mich erklärt habe, das Backpulver selber zu mischen, kann ich noch weniger empfehlen, die beiden Bestandtheile einzeln aufzubewahren und jedesmal erst abzumessen und zu mischen, wenn man sie braucht. Die Mischung soll nach ganz genauen chemischen Verhältnissen stattfinden, dann ist die Mischung in größeren Mengen doch gründlicher und gleichmäßiger, als wenn man theelöffelweise mischt. Da endlich das Cremortartari — außer zu Backpulver — in der Küche keine einzige empfehlenswerthe Verwendung findet, so ist unter allen Umständen das Backpulver besser fertig zum Gebrauche vorräthig zu halten. Dagegen sollte das doppelt kohlensaure Natron niemals fehlen. — Ein schlechtes Backpulver ist aber nicht besser, wie Hefe, macht so wie diese schweres Gebäck und saures Brod, in deren Gefolge Magenbeschwerden, was gutes Pulver niemals thut. Ein gutes, reines Pulver ist stets leicht und lose, dann auch für lange Zeit, im Sommer und Winter haltbar. Daß für den häuslichen Bedarf nur Pulver I. Qualität genommen werden darf, ist selbstverständlich, auch wenn dasselbe einige Pfennige theurer sein sollte, was nicht einmal der Fall zu sein pflegt — es trifft auch hier zu häufig das „theuer und schlecht“ zusammen. Man kaufe aber vor allen Dingen größere Mengen Backpulver nie lose, offen oder in Papier verpackt, was eine schlechte Gewohnheit einiger Fabrikanten ist, sondern jedenfalls nur in gut verschlossenen Blechbüchsen.