

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Deutsches Backpulver-Backbuch

Käthchen <Frau>

Riegel, Baden, [Oktober 1891]

Backmehl, Hefemehl

urn:nbn:de:bsz:31-106156

Als

Backmehl, Hefenmehl

kommen endlich jetzt Mischungen in den Handel, von denen hier noch kurz die Rede sein soll. Diese Backmehle sind Mischungen von gewöhnlichem Mehl, dem Backpulver verschiedenster Art in ganz bestimmtem Verhältniß schon beigemischt ist. Diese Backmehle sind in vielen Fällen ganz gut, doch ist deren Zusammensetzung und Preiswürdigkeit gar nicht zu controlliren. Doch mehr wie das muß ihnen der Vorwurf gemacht werden, daß sie den mannigfachen Bedürfnissen der Küche nicht genügen können, der Hausfrau und Köchin in unzulässiger Weise vorgreifen. Ein jedes Backwerk fordert ein Mehr oder Minder von Treibmitteln; es muß der Backenden unbenommen bleiben, durch größeren oder geringeren Zusatz davon mehr oder weniger leicht und locker oder dicht zu backen, wie dies bei freiem Gebrauch von Backpulver möglich ist — sie kann sich unmöglich durch ein fertig gemischtes Mehl in dieser Richtung bevormunden lassen. Auch in der Küche wollen wir Freiheit des Handelns gewahrt haben. Dazu kommt noch ein wichtiges Bedenken: Backpulver wie Backmehl müssen Beide ganz trocken aufbewahrt werden; nun findet sich wohl in jedem Hause ein Plätzchen, um eine Büchse Backpulver ganz trocken vor Verschlechterung zu bewahren, nicht aber einen mehr oder minder großen Sack Mehl. Denn eine einzige Büchse Backpulver mit 1 Kilo Inhalt entspricht ja schon 50—60 Pfund Backmehl! Auch finde ich es weit angemessener und vortheilhafter, wenn Jeder sich sein Mehl dort kauft, wo

es ihm am Meisten convenirt und in der Qualität, wie er sie gewöhnt ist.

Messen und Wägen in der Küche.

Wenn schon erfahrene Köchinnen es so zu sagen im Griffe haben, die üblichen Zuthaten in der richtigen Menge nach Tassenköpfen, Eierschalen und andern in der Küche vorhandenen Dingen abzumessen, so kann besonders jungen Mädchen und weniger Geübten nicht genug empfohlen werden, im Anfang wenigstens, bis auch hierin die nöthige Uebung erreicht, das Augenmaaß gebildet ist, die Waage in die Hand zu nehmen. Auch finde ich nicht, daß das Abwägen längere Zeit in Anspruch nimmt, wenn alle Zuthaten vor dem Gebrauch rasch nacheinander abgewogen werden. Und sicherer ist es ganz gewiß; wird doch das Messen auch im Marktverkehr immer mehr verdrängt. Die Verschiedenheit der Qualität, der Feuchtigkeitsgehalt und Anderes sind beim Messen und Wägen gleichmäßig zu berücksichtigen und dies ist ein Gebiet, das Sorgfalt und Nachdenken ohnehin genug in Anspruch nimmt. So braucht das eine Mehl mehr, wie ein anderes an Feuchtigkeit, um einen Teig von richtiger Consistenz zu geben; Salz und Gewürze müssen „nach Geschmack“ und individuellem Belieben oder hergebrachter Sitte hinzugegeben werden. Das eine Gebäck braucht längere Zeit um gar zu werden und eine intensivere Hitze, wie anderes — da heißt es denn ohnehin die Augen aufmachen. — Erleichtert wird das Backen mit Pulver noch bedeutend, wenn Mehl und Pulver, sowie die trockenen Zuthaten