

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Deutsches Backpulver-Backbuch**

**Käthchen <Frau>**

**Riegel, Baden, [Oktober 1891]**

Gebrauchsanweisung

**urn:nbn:de:bsz:31-106156**



Um ja recht deutlich zu sein und jeden Irrthum unmöglich zu machen, gebe ich noch einmal folgende allgemeine

## Gebrauchsanweisung.

Das Backpulver ist stets verschlossen und an einem trockenen Orte aufzubewahren. Dasselbe ist immer trocken und mit dem Mehle gut zu mischen und durchzusteiben, sorgfältige Mischung sichert den Erfolg. Leichtes Backwerk braucht weniger und schweres Gebäck mehr Pulver; im Durchschnitt 20 Gramm für jedes Pfund Mehl. Die Verwendung von saurer Milch und saurem Rahm ist unzulässig, alle anderen bekannten Treibmittel, Hirschhornsalz, Pottasche, werden durch Backpulver vollständig ersetzt. Der fertige Teig kann sofort gebacken werden, kann aber auch an kühlem Orte oder auch bei kühler Jahreszeit ohne Schaden länger stehen bleiben. Das Aufgehen des Teiges erfolgt im Ofen.





