

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1835**

XXVIII. Vom Brotbacken

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

ckene und verdorbene Käse werden dadurch verbessert und  
schmackhaft gemacht.

## XXVIII. Vom Brodbacken.

1. Vom Brod und Mehl im Allgemeinen.  
Das Brod, als gewöhnlichstes Nahrungsmittel des Men-  
schen, hat vor allen aus Mehl bereiteten und gebackenen  
Speisen den Vorzug, daß vor seiner Bereitung eine Gäh-  
rung vorangeht, daß die feinsten Theile des Mehles  
dadurch aufgelöst werden, daß ein Theil der fixen Luft  
dadurch ausgestoßen ist, und daß es den Magen gelinde  
reizt. — Das Brod aus reinem Roggenmehl gebacken,  
empfiehlt sich dadurch, daß es weich ist; lange saftig  
bleibt und kräftiger ist, als das von Gerste oder einer  
andern Frucht. Es ist denen zu empfehlen, die leicht  
an Verstopfung leiden, so wie es hinwieder jene meiden  
müssen, die leicht Säure in den Magen bekommen.  
Weizenbrod ist milder, auch wohl nahrhafter, allein es  
verschleimt eher den Magen und die Eingeweide. Ger-  
stenbrod ist das schlechteste, es verursacht Blähungen,  
läßt sich nicht gut ansäuern und kneten, wird auch nicht  
so leicht gahr. Kartoffelbrod läßt sich von starken Pers-  
onen recht gut genießen, schwächlichen hingegen möchte  
es zu schwer zu verdauen seyn.

Das Mehl muß, sobald es aus der Mühle kommt,  
ausgesiebt und in möglichst lockeren Zustand gesetzt wer-  
den. Am besten sichtet man es in einer lustigen Kam-  
mer auf ein reines feines Tuch, läßt es einige Tage so  
liegen, schüttet es oft um, und verwahrt es dann im  
Mehlkasten. In kleinern Haushaltungen, wo dieß nicht  
immer seyn kann, oder wo auch das Quantum kleiner  
ist, muß doch das Mehl in den Mehlkasten eingesiebt  
und wöchentlich umgeschaufelt werden. Um die Mäusen  
abzuhalten, ist es gut, wenn man einige unabgeschälte  
Haselnußstäbchen hincinstellt, die jedesmal beim Umrüb-



ren so lange herausgenommen werden. Ist das Mehl verbraucht, so muß der Kasten, besonders die Ecken, mit Fleiß gereinigt werden, damit keine Milben entstehen.

2. Hausbrod zu backen. Das erforderliche Mehl muß am Abend im Backtrog in ein warmes Zimmer gebracht, und ein Vorteig darin gemacht werden, wozu man nach Verhältniß, auf ein Sester Mehl  $\frac{1}{2}$  Pf. Sauerteig und 6 bis 8 Maß warmes Wasser nimmt. Mit diesem Vorteig läßt man das Mehl die Nacht über stehen. Am Morgen wird nun, wenn ein Theil von dem zum Brodbacken bestimmten Holze, wie ich angeben werde, in dem Backofen verbrannt ist, das Mehl geknetet. Man muß beim Kneten aber beobachten, daß das Wasser weder zu warm noch zu kalt ist; dann auch darf das Wasser nicht plötzlich in den Vorteig geschüttet werden, sondern der Vorteig muß zuerst in dem Mehl herum verrührt, und das Wasser nach und nach hinein gegossen werden. Hat man Mehl, welches gerne nachgiebt, so muß zuletzt, ehe man mit Kneten aufhört, noch eine Schüssel voll von dem gleichen Mehl eingeknetet werden, damit sich der Teig austrocknet. Ist dieses geschehen, so läßt man den Teig zugedeckt an einem warmen Orte stehen und gehörig aufgehen. Wenn nun der Ofen fertig geheizt und ausgereinigt ist, so bricht man große Laibe aus, schüttelt sie in der Brodwanne und bringt sie einen nach dem andern in den Ofen. Um den Backofen recht gut und jedesmal gleich heizen zu können, nehme man weiches und nicht hartes Holz, auch muß dieses Holz gedbrt und klein gespalten seyn, und damit man immer gleich gutes Brod bekomme; so müssen die Holzstücke abgezählt und von gleicher Größe seyn. Zum Roggen- und Gersten-Brod muß der Ofen immer 2 Stunden geheizt werden. Ist das Holz abgebrannt, so müssen die Kohlen so gleich als möglich in dem Ofen herum gezogen werden, und wenn diese sich zu kleinen Kohlen abgelegen haben, und die Hitze im Ofen nicht mehr zu stark ist, welches man daran erkennt, wenn der Ofen oben und in der Zugröhre weiß ist, kann das Brod in



den Ofen gebracht werden. Auch kann man, wenn der Ofen sauber gereinigt ist, eine Hand voll Mehl hinein werfen; verbrennt dieses schnell, so ist es ein Beweis, daß der Ofen noch zu viel Hitze hat, bleibt es aber nur braun, so kann das Brod eingeschoben werden. Sollte das Brod, wie es oft der Fall ist, oben zu schnell Farbe bekommen, so ist es gut, wenn man vorne im Ofen einige Kieselsteine legt, und sie nach einer Viertelstunde wieder herausnimmt, denn diese ziehen die ärgste Hitze weg. Wäre es aber der Fall, daß das Brod nicht genug Farbe erhielte, so muß mit einem kleinen Vorfeuer nachgeholfen und die Ofenthüre etwas geöffnet werden, damit sich die Flamme hineinzieht.

Brod von grober Frucht soll 2 Stunden im Ofen bleiben, hingegen von Kernen oder Weizenmehl nur  $1\frac{1}{4}$  Stunde, wobei ohnedieß der Ofen auch gelinder geheizt seyn muß.

Den gewöhnlichen Sauerteig nimmt man, wenn das Kneten beendigt ist, und bewahrt ihn in einer Schüssel an einem temperirten Orte auf. — Alle Mittel, die Bierhefe oder den Sauerteig in eine gewisse Gährung zu bringen, damit das Brod recht aufgetrieben wird, sind verwerflich. Die einfachste Behandlung ist auch die der Gesundheit zuträglichste. Die Bierhefe muß jedoch immer einige Tage gewässert werden. — Die Hab oder Hebi, welche man zum Semmel- und Milchbrodbacken braucht, nehme man immer beim Bäcker, wo sie am besten ist.

3. Semmelbrod. Will man Semmelbrod backen, so muß zuerst auf recht gutes Mehl gesehen werden, weil geringes Mehl hiezu durchaus nicht taugt. Man nimmt nach Verhältniß Mehl, stellt es an einen temperirten Ort, und macht am Abend zuvor einen Vorteig in die Mitte des Mehls. Man nimmt nämlich für 5 Kreuzer Hab (Hebi) vom Bäcker, einige Löffel voll Bierhefe und laues Wasser, macht eine Höhlung in die Mitte des Mehls und rührt den Teig damit an, doch nehme man davon nicht zu viel, daß das Brod nicht sauer werde; dann deckt man das Mehl zu und läßt es über

Nach  
mit  
ange  
Grö  
Bret  
gut  
er sa  
Et  
geba  
4.  
Mitt  
Sem  
Was  
Hab  
man  
läßt  
mach  
ndth  
gebil  
auf  
sehr  
und  
Gelb  
backe  
5.  
ein  
so la  
nicht  
hinzu  
noch  
fersp  
dicker  
wirkt  
wird  
ein  
Nach  
und  
man  
halbe



Nacht stehen. Am andern Morgen wird dann der Teig mit lauem Wasser und dem nöthigen Salze recht locker angemacht. Nun bildet man Bröddchen von beliebiger Größe, legt sie auf ein mit einer Leinwand bedecktes Bret und läßt sie gehörig aufgehen. Wenn der Ofen gut geheizt ist und nicht mehr zu viel Hitze hat, so wird er sauber ausgeputzt, und die Bröddchen, nachdem sie mit Ei bestrichen sind, schnell hineingesetzt und schön gelb gebacken.

4. Milchbrod. Man macht eine Höhlung in die Mitte des Mehls für den Vorteig, ganz wie bei den Semmeln, nur mit dem Unterschiede, daß man statt Wasser lauwarne Milch nimmt, auch etwas weniger Hab, damit die Bröddchen nicht sauer werden; so läßt man's die Nacht über stehen. Am andern Morgen zerläßt man je auf 2 Pf. Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit Milch, macht den Teig ganz locker damit an, und thut das nöthige Salz dazu; nun werden kleine Bröddchen daraus gebildet, und dieselben auf ein mit Mehl bestreutes Tuch auf ein Bret gelegt, die man sodann in der Wärme sehr aufgehen läßt. Wenn der Ofen gehörig geheizt und ausgereinigt ist, werden die Bröddchen mit dem Gelben vom Ei bestrichen und eine Stunde langsam gebacken.

5. Kaffee-Brod. Man nimmt 2 Pf. Mehl auf ein Bret und schneidet  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter darein, reibt dieses so lange unter einander, bis von der Butter im Mehl nichts mehr zu sehen ist, und thut das nöthige Salz hinzu. Dann macht man mit diesem und Milch, oder noch besser, mit süßem Rahm, 4 Eiern und einer Messerspitze voll Potasche, nebst 3 bis 4 Eßlöffel voll guter dicker Bierhefe einen etwas lockeren Teig an; diesen wirkt man auf dem Brete so lange, bis er ganz glatt wird und große Blasen wirft; dann legt man ihn, in ein Tuch geschlagen, in den Keller und läßt ihn über Nacht liegen. Am Morgen wird er wieder sehr stark, und zwar eine ganze Stunde lang, gearbeitet, wornach man ihn wieder 3 Stunden in den Keller legt. Eine halbe Stunde, bevor er in den Ofen kommt, muß man



ihn wieder eine halbe Stunde lang recht arbeiten, dann bildet man ganz kleine Brezeln daraus, und läßt sie, nachdem sie mit Ei bestrichen sind, langsam backen.

6. Kaffee-Brod auf andere Art. Man nehme etwa 16 Pf. Mehl, und bereite darin den Vorteig in einem warmen Zimmer, wie oben gezeigt, nur läßt man ihn nicht über Nacht stehen, sondern sobald der Vorteig recht aufgegangen ist, macht man mit Milch und 1 Pf. recht guter frischer Butter, unter einander warm gemacht, den Teig an, thut das nöthige Salz hinzu, wirft ihn lange, und formirt Brezeln oder Bröckchen daraus. Wenn sie recht aufgegangen sind, werden sie mit Eigelb bestrichen und langsam gebacken.

7. Feines Kaffee-Brod. Man thut 1 Pf. Mehl auf das Bret, schneidet  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter hinein, reibt dieses so lange, bis nichts mehr von der Butter in dem Mehl zu sehen ist; alsdann macht man eine Höhlung in die Mitte des Mehls, macht mit 4 Eiern, 2 Eßlöffel voll guter Bierhefe, einem Glas süßen Rahm und dem nöthigen Salz einen Teig, arbeitet ihn eine halbe Stunde, schlägt ihn in eine Serviette, legt ihn über Nacht in den Keller oder an einen frostfreien Platz: Am Morgen arbeitet man ihn wieder eine halbe Stunde, schlägt ihn abermals in das Tuch und läßt ihn noch 2 Stunden ruhen. Nach dieser Zeit wird der Teig nochmals gearbeitet, dann formirt man Brezeln oder Ringlein daraus und backt sie bei mäßiger Hitze. Man kann die Brezeln mit Milch statt Eiern bestreichen, bevor sie in den Ofen kommen.

8. Feines Thee-Brod. Man macht  $\frac{1}{2}$  Maß guten süßen Rahm lauwarm, rührt das Gelbe von 2 Eiern und so viel Mehl, 3 Eßlöffel voll gute Bierhefe und 4 Eßlöffel voll gestiebten Zucker darein, daß der Teig wie ein lockerer Nudelteig wird, welchen man recht tüchtig auswirft. Nun zerrupft man ihn zu kleinen Bröcklein und wirft ihn wieder zusammen, und so wiederholt man das Zerrupfen und Zusammenwirken 10 bis 12 mal, wodurch der Teig sehr gut wird. Alsdann formirt man Wecklein daraus, legt sie auf ein



mit Mehl bestreutes Bret und läßt sie an einem temperirten Ort langsam gehen, backt sie, nachdem sie mit Eier bestrichen sind, bei mäßiger Hitze.

9. Kartoffel-Brod. Kartoffeln müssen hierzu weiß oder mehlig seyn, die, nachdem sie sauber gewaschen sind, am Reibeisen gerieben und über Nacht in ein Tuch gehängt werden müssen. damit das rohe Wasser davon ablaufen kann. Am Morgen thut man sie in ein Gefäß und gießt ganz kochendes Wasser darüber, rührt es recht unter einander, und läßt es wohl zugedeckt stehen. Am Abend wird gutes Mehl in das Zimmer gestellt und ein Sauerteig gemacht. Zu 2 Theilen Erdäpfel nimmt man gewöhnlich einen Theil Roggen- oder Gerstenmehl. Mit den zubereiteten Erdäpfeln knetet man nun am andern Morgen das Mehl, und behandelt es wie andern Brodteig, doch muß dieser recht fest seyn, denn er giebt gewöhnlich gerne nach. Wenn der Teig wie gewöhnlich gegangen ist, so werden große Brodlaibe daraus gemacht, und diese in einem stark geheizten Ofen gebacken. Nach 2 Stunden kann es herausgenommen und verkehrt auf Breter gelegt werden.

Man kann die Erdäpfel auch kochen, und wenn sie kalt sind, am Reibeisen reiben, und dieselben unter das Mehl rühren. Der Teig zum Kartoffel-Brod soll fester seyn.

10. Erbsen-Brod. Man nimmt Mehl, aus sauber erlesenen Erbsen zubereitet, und macht im warmen Zimmer den Vorteig, der über Nacht stehen bleibt. Am andern Morgen wird es gehörig gesalzen, und der Teig mit Wasser und einigen Eiern recht dick angemacht. Wenn derselbe recht gegangen ist, werden Laibe von beliebiger Größe daraus gebildet, und diese dann in starker Hitze gebacken. — Dieses Erbsenbrod ist zum Kochen sehr gut anzuwenden, besonders zu Speisen von Erbsen oder Linsen, auch zu Wildpret, Fischen, Saucen u. dgl. — Auch zum Mästen des Geflügels ist es sehr zu empfehlen, doch können dann die Eier weggelassen werden.

11. Brod vor Schimmel zu bewahren. Man legt das Brod, nachdem es gebacken und über Nacht



erkaltet ist, wieder in den ausgekühlten Ofen, und streut Erbsen zwischen jeden Laib Brod. Dann wird der Ofen zugemacht, und das Brod wird nicht schimmeln, sondern die Erbsen. Oder man mischt beim Backen 2 bis 3 Eßlöffel voll Lavendelwasser in den Teig. Auch kann man das Brod auf gedörrte Wachholderstauden legen.

### XXIX. Zucht und Mästung des Geflügels.

1. Hühner. In einer Haushaltung, besonders auf dem Lande, ist das Aufziehen des Federviehes sehr zu empfehlen, besonders der gewöhnlichen Hühner; diese brauchen wenig Futter, denn sie müssen sich das meiste selbst suchen. Ein Hühnerstall muß an einem Orte angebracht seyn, wo es hell ist, im Winter nicht friert und im Sommer nicht zu heiß ist, auch so versorgt seyn, daß weder Marder noch andere Thiere zu können. Das Futter muß ihnen stets zu bestimmter Zeit gegeben und auf Reinlichkeit gesehen werden. Nachlässigkeit hierin würde schaden. Man füttert sie mit abgebrühter Kleie, auch mit Hafer und gesottenen Erdäpfeln. Zu gutes Futter ist den Hühnern hinderlich zum Brüten. Im zehnten Monat fängt eine gute Henne an zu legen, oft noch früher. Sie taugen nur 3 Jahre zur Zucht. Zu 6 Hühnern, wenn man gute Eier haben will, gehört ein Hahn. Die Eier bewahre man in der Asche an einem kühlen, jedoch trockenen Orte auf. Wenn die Hühner auf ihren Nestern sitzen bleiben, so wollen sie brüten, auch hört man es an ihrer Stimme. Man macht ihnen dann ein Nest aus Heu und legt ihnen frische Eier unter, gewöhnlich 13 für eine Henne; denn mehr bringen sie selten aus. Die mehr spitzigen Eier sind besser zur Brut, als die runden. Während der Brutzeit darf es den Hühnern nicht an Futter und Wasser fehlen. Man giebt ihnen meistens in Milch geweichtes Brod zu fressen. Am zwanzigsten Tage sieht man nach, ob nicht schon einige auskriechen; diesen nimmt man die Schalen weg, um mehr Platz zu gewinnen. Die Jungen