

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

a) Brot

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

Stricknadel und dergl. in den Teig. Wenn nichts daran hängen bleibt, dann ist er gar. Auch das Loslösen des Kuchens vom Blech ist ein Zeichen des Garseins. Ist das Backwerk aus dem Ofen genommen, dann lasse man es langsam abkühlen und schütze es vor Zugluft. Wenn es etwas abgekühlt ist, nehme man es aus der Form. Man esse Backwerk nie zu frisch, weil es schwer verdaulich ist und auch nicht so gut schmeckt. Ich gebe nun hier die Rezepte für einzelne Kuchen an. Will jemand Kuchen im großen backen, wie das auf dem Lande an der Kirchweih usw. der Fall ist, dann muß er eben die angegebenen Portionen so oft nehmen, wie er Kuchen haben will. Er darf aber dann an Eiern und Butter ein wenig sparen.

a) Brot.

1. Hugelbrot oder Birnwecken. 1 Pfund getrocknete Äpfel- und 1 Pfund getrocknete Birnenschnitze werden mit 1 Pfund getrockneter Zwetschen tüchtig gewaschen und, mit Wasser bedeckt, an einem warmen Orte über Nacht eingeweicht. Am andern Tage setzt man zuerst die Birnen mit dem Weichwasser aufs Feuer, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, gibt dann die Äpfel und auch die Zwetschen dazu und kocht alles weich. Die Zwetschen müssen dann ausgesteint werden. Unterdessen wiegt man 4 Pfund Mehl ab, löst mit etwas abgekühlter Backobstbrühe 30—40 Gramm Hefe auf und macht in dem Mehl den sogenannten Vorteig, den man gehen läßt. Am andern Tage gibt man Äpfel, Birnen und Zwetschen darunter und verarbeitet alles tüchtig mit Obstbrühe. Es muß ein guter, fester Brotteig sein. Man schaffe dann noch Salz, einen gestrichenen Eßlöffel Zimt, ebenso viel gestoßene Nelken und etwa 1 Pfund ziemlich grobgeschnittene Nuß- oder Haselnußkerne hinein, läßt den Teig gut gehen, formt beliebig große, längliche Laibe, läßt sie noch einmal gehen und backt sie langsam bei guter, doch nicht zu

großer Hitze. Man kann von den Zutaten auch beliebig weniger nehmen.

2. Kornbrot, Bauernbrot. Für 60 Pfund Mehl nimmt man etwa 2—3 Pfund Sauerteig. Diesen rührt man in der Mulde mit zwei Händen voll Mehl und warmem Wasser an, daß man einen steifen Teig erhält, den man etwa 5 Stunden gehen läßt. Dann siebt man eine gute Portion Mehl dazu und mischt einen Eimer voll warmes Wasser darunter. Es muß wiederum ein steifer Teig sein, den man über Nacht in der warmen Stube oder Küche gehen läßt. Er heißt deshalb Nachsteig. Am andern Morgen schafft man drei gute Hände voll Salz, das übrige Mehl und soviel warmes Wasser darunter, daß man einen steifen Brotteig bekommt, und knetet ihn mit beiden Händen etwa $\frac{3}{4}$ Stunden lang tüchtig. Der Teig muß immer warm gehalten werden und noch einmal $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden aufgehen. Das ist der Morgenteig. Von dem Mehl halte man so viel zurück, wie man zum Bestäuben der Brotkörbe und zum Trocknen des Sauerteiges nötig hat, etwa 4—5 Pfund. Wenn der Morgenteig gegangen ist, wirke man die Brote, setze sie in die mit Mehl bestreuten Körbe, lasse sie noch eine Stunde gehen und schieße sie in den Ofen. Während der Morgenteig geht, mache man Feuer in den Backofen. Ein guter Backofen, gut geheizt, muß nach etwa einer Stunde heiß sein. Wenn er „singelt“, das heißt, wenn die Glut bei der Berührung wie kleine Sternchen glänzt, und wenn die Wölbung nicht mehr schwarz, sondern wieder weiß ist, kann man backen. Man holt die Glut heraus und macht den Ofen rein. Zuvor aber bestreicht man die Brote mit halb Wasser, halb schwarzem Kaffee. Sie müssen etwa $\frac{5}{4}$, d. h. $1\frac{1}{4}$ Stunde backen. Wenn die Brote gar sind, werden sie noch einmal mit Wasser befeuchtet und nur zum Trocknen noch einmal in den Ofen geschoben. Dadurch erhalten sie Glanz. Wenn man sie aus dem Ofen nimmt, lege man sie nicht zusammen, sondern lasse sie, ziemlich weit aus-

einanderliegend, zuerst erkalten. Das Brotbacken lernt man am besten, wenn man einige Male dabei hilft.

b) Kuchen.

Bevor man anfängt, den Teig zu mengen, fette man das Kuchenblech gut ein, damit man nachher nicht den Teig stehen lassen muß, wenn er fertig ist. Dadurch mißlingt oft das ganze Backwerk. Man vergesse auch bei süßen Sachen niemals das Salz. Ist jedoch die Butter schon gesalzen, dann lasse man es weg.

1. Apfelmuchen. Die Äpfel werden dünn geschält, vom Kernhaus befreit, in Schnitze geschnitten, in welche man beliebige Einschnitte macht, mit Zucker bestreut und einige Zeit hingestellt. Dann mache man einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist, belege damit ein gut gefettetes Kuchenblech, streue Weismehl und Zucker darüber, lege die Apfelschnitze darauf, bestreue sie mit Butterflocken und backe den Kuchen schön hellbraun.

2. Backobstmuchen. Man mache für diese Kuchen einen Hefen- oder Butterboden, wie es unter Nr. 9 und 10 angegeben ist. Beliebiger Backobst, je nachdem man es dünn oder dick auftragen will, wird am Abend vorher mit warmem Wasser tüchtig gewaschen und, mit kaltem Wasser bedeckt, über Nacht hingestellt. Am andern Morgen setzt man es mit dem Weichwasser und etwas Zucker aufs Feuer und kocht es vollständig weich. Bei Steinobst entferne man die Steine. Dann treibe man das Obst durch ein ziemlich grobes Sieb, zuckere nach, wenn es nötig sein sollte, lasse es abkühlen, bestreiche damit den Kuchen beliebig dick und backe ihn bei ziemlich starker Hitze.

3. Blitzmuchen. 6 Eier und $\frac{1}{2}$ Pfund feiner Zucker werden mit einem Päckchen Vanillinzucker oder mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone $\frac{1}{2}$ Stunde lang