

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

a) Allgemeine Regeln

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

mit einem Kaffeelöffelchen Milchzucker gesüßt. Kinder von 9—10 Monaten können als einmalige Abwechslung am Tage zwischen der Milchnahrung essen: Gerstenschleim, Grießbrei, Hafergrütze und Fleischsüppchen, wie sie unter Krankenkost angegeben sind. Außerdem noch

15. Zwiebacksüppchen. Einige Zwiebäcke werden mit $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch übergossen, gleichmäßig verrührt, wenn nötig, etwas gezuckert und erst, wenn sie etwas verflüht sind, gegessen.

11. Backen.

a) Allgemeine Regeln.

Beim Backen von Kuchen und kleinem Backwerk wird heute vielfach statt Hefe Backpulver verwendet, denn es wird dadurch Zeit und Arbeit erspart, und das Gelingen ist sicherer. Beim Hefenteig merke man sich folgende Regeln: Alle Zutaten müssen angewärmt, dürfen aber nicht heiß sein. Der Teig muß in einem warmen Raume zubereitet und vor Zugluft geschützt werden. Er muß weniger geknetet als gedriekt, geschlagen und geworfen werden. Je langsamer er aufgeht, desto besser und zarter wird er. Eine bestimmte Zeit zum Aufgehen kann nicht angegeben werden, weil dies allein von der Wärme des Raumes abhängt. Bei Backpulver werden alle Zutaten kalt verwendet. Eine genaue Backzeit kann nicht angegeben werden, weil dies ganz von der Hitze des Ofens und auch von der Form, der Größe und Dicke des Backwerks abhängt. Der Ofen ist meistens dann heiß genug, wenn ein Stückchen Papier darin langsam gelb wird. Um zu erproben, ob der Kuchen gar ist, steche man mit einem hölzernen Stäbchen, einer

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