



## Das Backen.

**B**evor wir Küche und Keller verlassen und vom Kochen zu anderen Tätigkeitszweigen der Hausfrau gelangen, dürfen wir das Backen nicht vergessen, einen Teil der Kochkunst, der im Hause früher eine weit größere Rolle spielte als in unserer Zeit. Besonders für die Städte gilt dies, in denen Bäcker und Feinbäcker die verlockendsten Kuchen darbieten. Schade ist es darum, denn die beste Konditorware kann doch nicht das gute Hausgebäck ersetzen, dazu ist die Feinbäckerware zu fabrikmäßig hergestellt, es mangelt ihr der Eigengeschmack, welcher dem Hausgebäck den prägnanten Unterschied vor gekaufter Backware gibt.

Noch weit weniger als Hausgebäcke backen wir in der Stadt *Hausbrot*, und auch auf dem Lande gibt es jetzt überall einen Bäcker, der das Brot bäckt, wenn die Hausfrauen dort auch den Brotteig noch anrühren, denn die gewöhnlichen Kochherde geben in den wenigsten Fällen die andauernde, starke Hitze, deren Brot bedarf. Das Anrühren des Brotteiges sollten aber auch die Hausfrauen in der Stadt verstehen, es kann immer eine Lage kommen, wo ihnen diese Kenntnis von Nutzen sein wird, deshalb ist die Beschreibung der Teigbereitung allen Hausfrauen gleich nützlich.

Diese Teigbereitung zerfällt in zwei Abteilungen, in das *Ansäuern* und in das *Fertigmachen* des Teiges. Zum Ansäuern muß man am besten am Abend vor dem Backen etwa ein Viertel des zum Backen bestimmten Mehles mit soviel Wasser zusammenkneten, daß ein dünner Teig entsteht. Diesen Teig mischt man entweder mit Hefe oder mit Sauerteig und zwar rechnet man 2 Teile Hefe oder 4 Teile Sauerteig auf 100 Teile Mehl. Der angesäuerte Teig wird verdeckt im Backtrog oder in der Backschüssel die Nacht durch bei 15 bis 20 ° C. stehen gelassen. Die Stärke des Mehles wird in dieser Zeit durch die Einwirkung der Hefezellen oder des Sauerteiges erst in Dextrin (Stärkegummi) verwandelt, dann verwandelt dieses sich in Zucker, der wieder bei Anwesenheit von Hefezellen sich in Kohlen Säure und Alkohol zerlegt. Der Vorteig ist durch Gährung ein in seiner ursprünglichen Zusammensetzung gänzlich veränderter. Diesem Teig wird das übrige Mehl und Wasser zugemischt, indem man abwechselnd nach und nach Mehl und Wasser zufügt, man rechnet auf 5 Pfund Mehl etwa  $1\frac{1}{4}$  bis  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser. Der Teig muß gut gemischt und geschlagen und danach zu Broten geformt werden, die wiederum erst verdeckt einige Stunden ruhig stehen müssen, damit die Wirkung der Hefe oder des Sauerteiges sich auf die ganze Teigmasse überträgt. Die Brote werden, wenn diese Wirkung eingetreten — die Brote aufgegangen sind, gebacken, wozu bei großen

Roggenbrot eine Hitze von 250 bis 270 °, bei kleinen Broten, Weißbrot etwa 150 bis 180 ° Wärme nötig ist. Durch die Hitze bildet sich die äußere Kruste, welche es verhindert, daß die inneren Teile zu stark erhitzt werden, sodaß das Brot innen weich bleibt, durch die Hitze werden aber auch Kohlensäure, Alkohol und ein Teil des Wassers ausgetrieben, wobei sich die kleinen Blasen in der Krume bilden, das Brot wird auf diese Weise locker. Diese Lockerung ist auch mit Backpulver möglich, doch ist dieses für gemischtes Brot nicht so empfehlenswert wie als Hefeersatz für anderes Gebäck, da die mit der Gärung verbundenen Verwandlungen des Mehles und seiner Bestandteile bei Anwendung von Backpulver nur in geringem Maße oder garnicht stattfinden, und der Geschmack dieses Brotes ein anderer wird, der auf die Dauer uns nicht zusagt.

Man ist in Deutschland meist Roggenbrot und Weißbrot. Das Roggenbrot wird meist mit Weizenmehl vermischt, das gemischte Brot ist am beliebtesten, reines Roggenbrot ist schwer verdaulich. Es gibt aber außer den beiden genannten Hauptbrotarten noch verschiedene andere, die teils gesundheitlich empfohlen werden, teils als Delikatesebrot dienen, das letztere trifft besonders bei den verschiedenen feinen Weißbrötchen zu. Vom diätischen Standpunkt empfiehlt man das Steinmehlbrot, das auf besondere Art appetitlich zubereitet wird, das Aleuronatbrot, das Pflanzeneiweiß enthält und für Zuckerfranke besonders wertvoll ist, das bekannte Schwarzbrot und den ebenfalls bekannten Pumpernickel.

Für die Hausbäckerei der Kuchen sind 6 verschiedene Teige zu unterscheiden: Der Hefeteig, der Blätterteig, der Mürbeteig, der kalte und warme Biskuitteig, der gerührte Kuchenteig und der Schneeteig.

Beim Hefeteig kommt es vor allem auf die Güte des Lockerungsmittels, auf die Hefe, an. Gute Hefe erkennt man am Geruch, am Aussehen und an ihrer Beschaffenheit. Sie muß gelblich weiß, nicht etwa grau aussehen, sie muß nach Rum riechen, aber nicht einen säuerlichen an Käse erinnernden Geschmack haben, muß sich leicht zerbröckeln lassen und in Wasser gebracht, rasch zerfallen. Lange halten kann man etwa übrig gebliebene Hefe nicht, dies gelingt nur bei kühler Temperatur nicht über 8 ° R. in einem feuchten Tuche, dann aber nur für einige Tage. Nächst der guten Beschaffenheit der Hefe kommt alles auf den richtigen Gebrauch derselben an. Weder zu große Hitze, noch zu kühle Temperatur verträgt Hefe, um wirksam zu bleiben, man sollte darum die Flüssigkeit, in der man die Hefe auflöst, mit dem Speisethermometer messen, sie muß 16—24 ° R. betragen und zu einem dünnen Brei angerührt werden, welcher durch sorgfältiges Rühren oder Kneten in dem Mehl möglichst gleichmäßig verteilt wird. Die Hefe bewirkt beim Teig, daß sie dessen Stärkemehl in Dextrin, dann in Traubenzucker umwandelt und diesen in Alkohol und Kohlensäure zersetzt. Die letztere sucht sich in der umgebenden Luft zu verbreiten, wird durch die Zähigkeit des Teiges daran verhindert, sodaß sie an der Stelle, wo sie eingeschlossen wird, nur Bläschen bilden kann, wobei sie einen Druck auf den Teig ausübt, unter welchem dieser „aufgeht“. Die Hefe hat die Eigenschaft, sich während der Gärung auf Kosten des Mehles zu vermehren, von 100 Teilen des angewandten Mehles gehen 2—3 Teile verloren, sie werden in Kohlensäure und Alkohol umgesetzt. Will man diesen Verlust von Mehl vermeiden, so muß man anstelle der Hefe „Backpulver“ verwenden, welches das Volumen des Teiges infolge seiner Beschaffenheit — es enthält die Kohlensäure, welche die Hefe auf Kosten des Mehles durch Gärung erst bildet, selbst — nicht vermindert. Da die Anwendung des Backpulvers zur Lockerung des Teiges eine weit einfachere, billigere und ebenso sicher zum Ziele

führende, wie die mit Hefe ist, so ist sein Eindringen in immer größere Kreise begreiflich. Man rechnet auf 500 Gramm Mehl 20 Gramm Backpulver, welche letztere Angabe für das in der Praxis sich immer gleich gut bewährte Oettersche und Cratosche Backpulver versteht. Im Gegensatz zu Hefe darf Backpulver nicht erwärmten Zutaten zugesetzt werden, da sich dann ein Teil seiner Kohlensäure verflüchtigen würde.

Nimmt man Hefe, so müssen alle Zutaten zum Teig dieselbe Temperatur haben, sie müssen also längere Zeit im Backraum, der für alles Hefengebäck erwärmt sein muß, gestanden haben, etwa 20 ° R. ist die richtige Wärme für die Zutaten. Im Backraum muß reine, warme Luft sein — vor allem ist Zugluft zu vermeiden — das Hefenstück, d. h.  $\frac{1}{4}$  des Mehls mit der in warmer Milch gelösten Hefe angerührt, wird am besten zugedeckt in einen Topf mit Wasser von 25 ° R., das an warmer Herdstelle steht, wo das Wasser sich nicht stärker erhitzen kann, gestellt, um dort aufzugehen. Man hat auf diese Weise eine nicht trügende Probe von der guten Beschaffenheit der Hefe. Erst wenn dies Hefenstück gegangen, wird es mit den übrigen warmen Zutaten zu dem beabsichtigten Teige verarbeitet, der auf dem Blech oder in der Form noch einmal wieder gehen muß, bevor er in den Ofen, der gute Mittelhitze haben soll, geschoben wird.

Im Gegensatz zu Hefenteig, der warm angemengt wird, stehen sowohl Blätterteig, wie auch Mürbeteig, bei dessen Herstellung sowohl der Backraum, der nicht wärmer wie 12—13 ° R. sein soll, wie auch die Zutaten kühl sein müssen. Die Zutaten müssen so fein wie möglich sein; ein Durchsieben von Mehl und Zucker darf niemals unterlassen werden. Nur die beste Tafelbutter sollte zur Bereitung von Blätter- und Mürbeteig genommen werden. Die Butter darf nie kurz, sondern sie soll zähe, aber geschmeidig, vor allen Dingen ganz trocken sein; schlecht ausgewaschene Butter verdirbt das Gebäck. Vor der Verwendung legt man sie längere Zeit in den Eisschrank, knetet sie dann schnell mit wenig Mehl durch und legt sie dann nochmals eine kurze Zeit kühl. Bei der Bereitung des Teiges läßt man von vornherein einen geringen Teil des Mehles, etwa 100—125 Gramm, zurück, um dies zum Ausrollen zu benutzen, da der Teig, wenn man besonders Mehl zum Aufschwellen nimmt, immer zu steif wird. Der fertig zusammengewirte Teig muß eine Stunde kühl stehen, bevor er ausgerollt wird.

Alle Bleche und Formen, in denen Mürbe- und Blätterteig gebacken werden, muß man mit Wasser schwach bestreichen, um das Zusammenziehen des Gebäcks zu verhüten. Die Backhitze für Blätterteig und Mürbeteig muß ziemlich stark sein, man tut deshalb gut, wenn man diesen Teig zur Unterlage für Obst gebrauchen will, die Früchte vorher anzuschmoren, da die Kürze der Backzeit zum Garwerden härterer Früchte nicht genügt. Fertiges Blätterteig- und Mürbeteiggebäck darf bis zum Erkalten nicht übereinandergelegt werden, da dieses schmilzt und alsdann weich werden würde.

Der kalte und warme Biskuitteig erfordert ein ganz besonders gutes Zusammenrühren zum Gelingen. Alle Zutaten müssen gesiebt werden. Besonders wichtig ist das Schaumigrühren des Eigelb mit dem Zucker; das Eigelb darf dabei nicht etwa auf einmal mit dem Zucker vermischt, sondern muß nach und nach hinzugerührt werden. Von dem im Rezept angegebenen Zucker soll der vierte Teil zurückbehalten werden und dann, nachdem das Eiweiß halb ausgeschlagen ist, dem Eiweißschaum löffelweise beim Fertigschlagen zugesetzt werden.



Nur auf diese Weise erhält man einen steifen Schnee, der nicht beim Untermischen unter den Teig schon wieder zusammenfällt. Der feste Eiweißschnee muß unter fortwährendem, langsamen Drehen der Schüssel leicht unter die schaumige Eiermasse gemengt, dann das Mehl ebenfalls behutsam darunter gerührt werden und der Teig sofort in die schon bereit stehenden Formen gefüllt und gebacken werden. Der warme Biskuitteig wird auf gleiche Weise bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß Eigelb und Zucker erst auf sehr gelindem Feuer (man muß die Hand, ohne sich zu verbrennen, unter den Backfessel halten können) lauwarm und danach wieder kalt geschlagen werden, bevor man Eiweißschnee und Mehl darunter zieht. Für alle Biskuits, welche ihrer leichten und lockeren Beschaffenheit wegen so recht ein Backwerk für Kranke und Rekonvaleszenten sind, ist eine gleichmäßige, aber nicht zu starke Hitze nötig zum Backen.

Der gerührte Kuchenteig, aus dem wir z. B. die weltbekannte Sandtorte backen, ist wohl am schwierigsten zu bereiten, da er ohne Zusatz von Hebemitteln doch eine lockere Beschaffenheit zeigen soll. Diese wird einzig durch die Menge der Luft, die man beim Rühren in den Teig bringt, erreicht. Schon das mehrmalige Durchsieben aller Zutaten ist zu empfehlen, da diese dabei schon Luft aufnehmen. Ein gleichmäßiges und längeres Rühren ist aus diesem Grunde ebenfalls nicht etwa überflüssig, auch muß der Eiweißschnee so steif wie möglich sein und man verfährt deshalb beim Schlagen desselben nach der beim Biskuitteig angegebenen Weise. Erst im letzten Augenblick muß der Schnee geschlagen werden, dann leicht unter den Kuchen, damit seine Luftbläschen nicht zerfallen, gerührt werden und dieser sofort in den Ofen. Auch ist eine Vermischung des gerührten Kuchenteiges mit etwas Rum oder Alkohol zum Lockern zweckmäßig, da diese durch das Bestreben sich zu verflüchtigen den Teig heben. Die Form, welche den gerührten Kuchenteig aufnimmt, darf beim Backen weder erschüttelt, noch der Zugluft ausgesetzt werden, da die durch die Hitze noch nicht genügend erstarrten Luftbläschen zusammenfallen und dann den von allen Hausmüttern gefürchteten „Strich“ geben. Alle gerührten Kuchen darf man nicht unmittelbar auf die heiße Ofenplatte stellen, sondern man muß sie stets auf einen Koft setzen. Der fertige Kuchen muß noch 5—10 Minuten in dem geöffneten Ofen bleiben, wird dann ebensolange vor die Ofentür gestellt und dann in der Form im warmen Raume völlig zum Erkalten gebracht und darauf erst gestürzt. Alle Kuchen, welche längere Zeit in Blech- oder Porzellanfassen aufbewahrt werden sollen, dürfen weder mit Zucker besiebt, noch mit Guß überzogen sein, beides wird feucht, zersezt sich und erzeugt beim Kuchen Schimmelbildung und dumpfen Geschmack.

Der Schneeteig endlich, der zu mancherlei kleinem Gebäck verwandt wird, ist einfach herzustellen, wenn man vor allem darauf achtet, daß der Eiweißschnee völlig frisch und ohne jede Spur von Eigelb ist. Zur Masse muß stets zur Hälfte Staubzucker, zur Hälfte gewöhnlicher Zucker genommen werden. Man schlägt die Hälfte in den Schnee, wenn dieser halb ausgeschlagen ist, während der Rest des feinen Zuckers nach der vollständigen Steifheit des Schnees untermeliert wird. Auch die Gewürze werden erst im letzten Augenblick hinzugefügt. Alles Schaumgebäck bedarf nur sehr geringer Hitze, es muß mehr trocknen als backen. Unterhitze gebraucht es fast garnicht, nur gelinde Oberhitze.

Wenn die Hausfrau weiß, worauf es beim Backen ankommt, wird ihr das Backwerk auch gelingen und die Hausbäckerei wieder mehr zu Ehren kommen.

