Aufläufe müssen in die gut durchhitzte Röhre gestellt werden, und man erhalte ein gleichmäßiges Feuer während des Backens derselben im Ofen. Ist die Röhre überhitzt, so verbrennt die Speise auf der Außenseite, indes sie innen noch roh ist.

Gibt man Citronensaft in eine Speise, so achte man darauf, dass keine Kerne hineinfallen, da diese herben Geschmack machen.

Genauigkeit ist eine Hauptbedingung für ein Gelingen der Speisen.

Etwas über Backpulver.

Schon vor langer Zeit wurden in England Versuche vorgenommen, Brot ohne Anwendung eines Gährungsmittels herzustellen.

Im Jahre 1838 empfahl Whiting, in dem Teig durch Zusatz von kohlensaurem Alkali und Salzsäure die Gasentwicklung hervorzurufen, welche das Aufgehen bewirken sollten.

Die Versuche wurden fortgesetzt, und Liebig lenkte dann die Aufmerksamkeit auf die Entwicklung der Kohlensäure im Teig durch Zersetzung von doppeltkohlensaurem Natrium mit phosphorsaurem Kalk. Man erreicht dadurch den Vortheil, dass dem Gebäck die für die Ernährung so wichtige Phosphorsäure, welche bei der Mehlbereitung zum größten Theil in die Kleie übergeführt wird, ersetzt wird, und erzielt, namentlich wenn man nach Liebigs Vorschlag außerdem noch Chlorkalium zusetzt, ein Brot, welches in Bezug auf den Gehalt an Nährstoffen dem aus dem ganzen Korn dargestellten gleichzustellen ist.

Später wandte man als Backpulver kohlensaures Ammonium (Hirschhornsalz) an, das man jedoch heute nur noch für ganz feine Backwaren beibehalten hat.

Dafür aber kamen die sogenannten Backpulver in den Handel (Trocken- oder Dauerhefe). Diese sind chemische Präparate, welche in dem Teige Kohlensäure entwickeln und denselben genau so auftreiben, wie die aus der Hefe entwickelte Kohlensäure. Besonders in der Haus- und Kuchenbäckerei hat das Backpulver einen sehr großen Eingang gefunden. Das Pulver ersetzt bei manchen Gebäckstücken nicht nur ganz die Hefe, die oft schwer oder in minder guter Qualität für die Hausfrau zu beschaffen war, es läßt sich auch mit vielem Erfolg in geringer Menge verwendet zu allen Mehlspeisen und feinen Bäckereien verwenden.

Dieselben werden durch Zusatz von Backpulver lockerer und ausgiebiger, „weniger speckig," wie der geläufige Küchenausdruck sagt. Außerdem lassen sich bedeutende Ersparnisse an Butter erzielen. Das Backen mit Backpulver bietet der Hausfrau und Köchin daher manchen Vortheil. Bewahrt man solches Pulver vorräthig auf, was man immer soll, so hat man nur für einen trockenen Aufbewahrungsplatz Sorge zu tragen. Das Pulver ist also jederzeit zur Hand, erspart viel Zeit und Vorbereitungsmühe und trägt, wie bereits schon bemerkt, viel zum Gelingen der Bäckereien und Mehlspeisen bei.

Für kleine Bäckereien genügt oft schon ein Zusatz von $^1/_2$ Kaffeelöffel voll des genannten Pulvers.

Größeren Massen gibt man $^1/_2$ Päckchen oder ein ganzes à 10—12 Heller bei. Zur leichteren Orientierung diene als Regel: Ein Päckchen Kuchenpulver für 500 bis 600 *gr* Mehl. Das Pulver wird recht gut mit dem zur Verwendung kommenden Mehl vermischt, beides erst zuletzt in Eierbutterabtrieb oder Schnee eingemengt und sofort das Backwerk in eine gleichmäßig heiße Röhre gesetzt, darin langsam ausgebacken. Zu starke Hitze reißt alles Backwerk vorzeitig auseinander, wodurch es an Geschmack und Ansehen beträchtliche Einbuße erleidet.

Das beste Backpulver erhalten wir aus Deutschland und kann von dort (da in Österreich noch wenig Auswahl zu haben ist) leicht als Muster ohne Wert in kleinen Partien bezogen werden.

Als beste Firma möchte ich hiefür „Dr. Cratos Backpulver" der Firma Stratmann & Meyer, Bielefeld (Deutschland), erwähnen. Der Preis eines Pulvers ist 10 Pfennige (12 Heller österr. W.).

Nicht unbemerkt möchte ich lassen, dass alle auch mit Backpulver angearbeiteten Teige möglichst glatt und zart angewirkt werden sollen.

Allgemeine Bemerkungen.

Maß und Gewicht sind bei allen Recepten nach dem metrischen System angegeben.

Die Quantitäten sind fast durchschnittlich für 4—6 Personen berechnet und können nach Belieben getheilt oder vervielfacht werden.