

Dr. Oetker's Backpulver.

Backpulver und Hefe haben den Zweck, das Aufgehen des Teiges zu bewirken, insofern das Gebäck locker und porös wird.

Durch Hinzufügen von Hefe oder Germ zum Teig geht derselbe in Gärung über; dadurch entstehen Kohlensäure und Alkohol. Diese suchen bei dem Backprozeß zu entweichen, werden hieran aber durch die zähe Beschaffenheit des Teiges gehindert und dehnen ihn infolge seiner Elastizität aus, indem sie ihm eine schwammartige Beschaffenheit verleihen.

Das so gelockerte Gebäck ist leichter zerkautbar, bietet den Verdauungskraften eine größere Oberfläche zum Angriff dar und wird besser ausgenutzt als feste, beziehungsweise kleisterartige Nahrungsmittel.

Denselben Zweck wie die Hefe erfüllt das Backpulver, ist aber der Hefe aus folgenden Gründen vorzuziehen.

Bei der Bereitung eines Hefenteiges ist es zum Gelingen des Gebäcks unbedingt notwendig, daß alle Zutaten lauwarm sind und der Teig in einem warmen Raum hergestellt wird. Der Teig muß dann noch zum Aufgehen 2 bis 3 Stunden in dem warmen Raum stehen und kann hierauf erst gebacken werden.

Hefe kann man im Haushalt nicht vorrätig halten, da dieselbe nur ganz frisch zu gebrauchen ist, andernfalls mißlingt das Gebäck. Diese Nachteile der Hefe hat das Backpulver nicht.

Bei Verwendung von Backpulver braucht man auf die Temperatur keine Rücksicht zu nehmen, ob es warm oder kalt ist, spielt bei der Bereitung des Teiges keine Rolle. Nachdem derselbe fertig ist, kann er sofort gebacken werden.

Backpulver kann man im Haushalt immer vorrätig halten, trocken aufbewahrt hält sich dasselbe unbegrenzte Zeit.

Ein weiterer Vorteil bei Verwendung von Backpulver ist der, daß man an Eiern sparen kann, was ja während der eierarmen Zeit von Wichtigkeit ist. Alle mit Backpulver bereiteten Backwaren sind außerordentlich leicht verdaulich und wohlbekömmlich, sie können sofort gegessen werden.

Wenn man nach folgenden Angaben arbeitet, so mißlingt das Gebäck niemals.

Auf $\frac{1}{2}$ kg Mehl rechnet man ein Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. Das Backpulver wird mit dem Mehl gemischt und dann möglichst auch noch gesiebt. Nachdem alle Zutaten, wie Butter, Zucker, Eier, Milch usw. innig miteinander verrührt sind, fügt man allmählich das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzu. Man rührt so lange mit einem flachen Holzlöffel, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz angenommen hat und dick vom Löffel fließt. Da die eine Sorte Mehl mehr Flüssigkeit verlangt als die andere, so nehme man je nachdem etwas mehr oder weniger Mehl oder Milch, als in den Rezepten angegeben ist.

An Stelle von Butter kann man jedes andere Fett verwenden, zum Beispiel auch gute Margarin oder Pflanzenfett.

Nimmt man zu den Bäckereien oder Mehlspeisen weniger Eier, besonders in der teuren Winterszeit, so nehme man etwas Backpulver mehr. Ein halbes Päckchen Backpulver ersetzt 3 bis 4 Eierschnee in der Triebkraft.

Alle Formen für Kuchen und sonstiges Backwerk streicht man mit einem in geschmolzene Butter getauchten Pinsel gehörig aus und streut sie dann mit geriebenen Semmeln (Semmelbrösel) oder Zwieback oder gehackten Mandeln aus, damit sich das Gebackene später leicht löst.

Bäckt man kleines süßes Gebäck auf einem Blech, so bestreicht man letzteres mit Butter und verreibt dieselbe mit welchem Papier, ebenso kann man das erwärmte Blech mit Wachs einreiben.

Backpulver wird nicht allein für Kuchen etc. verwendet, sondern auch für Mehlspeisen aller Art, wie Eierpfannkuchen, Krapfen, Knödeln, Nockerln, Schmarren, Dalken, Strudeln, Aufläufe, Köche, Torten usw., welche dadurch lockerer, größer und leichter verdaulich werden.

Eigenschaften eines guten Backpulvers.

Die Macht der Gewohnheit ist groß und so gibt es auch noch heute eine große Anzahl Hausfrauen, welche die alte Backmethode mit Hefe oder Germ beibehalten haben. Sie haben wohl früher auch einmal einen Versuch mit Backpulver gemacht, aber der Kuchen war nicht aufgegangen, hatte eine graue Farbe und schmeckte nach Natron. Sie kehrten also wieder zur Hefe zurück. Es ist nämlich ein großer Unterschied zwischen Backpulver und Backpulver.

Dr. A. Oetker, Bielefeld, war der erste, welcher es verstand, ein Backpulver herzustellen, welches die eben erwähnten schlechten Eigenschaften nicht hat.

Alles Backwerk, welches mit dem echten Dr. Oetkers Backpulver bereitet wird, ist sehr locker und porös, hat eine schöne Farbe, schmeckt ausgezeichnet, ist leicht verdaulich und bekömmlich und hält sich lange Zeit frisch.

Dr. Oetkers Backpulver ist nach wissenschaftlichen Regeln zusammengestellt, wird aus den besten Rohmaterialien bereitet und hat stets dieselbe Zusammensetzung und dieselbe Wirkung. Es hält sich trocken aufbewahrt, unbegrenzte Zeit. Das beste Zeugnis für Dr. Oetkers Backpulver ist sein großer Verbrauch, welcher noch täglich wächst. Natürlich wird auch viel versucht, das echte Dr. Oetkers Backpulver nachzuahmen. Aber alle diese nachgeahmten Backpulver weisen man zurück und verlange immer das echte Backpulver von Dr. Oetker, denn auf dieses kann man sich verlassen, da es das beste ist.

In diesem Büchlein gelangen die ersten Friedensrezepte zur Ausgabe. Sie schreiben schon wieder gute und reichlichere Zutaten vor, ohne außer acht zu lassen, daß heute mehr wie je Sparen und Einsparen die Aufgabe der Hausfrau, Köchin etc. ist. Da dies Büchlein ohne Berechnung abgegeben wird, bitte ich um freundliche Mitarbeit durch Bekanntgabe von Wünschen, Verbesserungen, neuen guten Rezepten und danke hierfür schon im vornherein.

Dr. A. Oetker
Institut für Küchenchemie,
Backpulver- und Nährmittelwerke