

Bemerkungen über Gernspeisen (Hefenbackwerk) und Kuchen.

Germgebäcke geben meist billige Speisen, die auch nahrhaft sind, wenn man darauf achtet, daß sie gut aufgehen und vollkommen ausgebacken werden. Schlecht aufgegangene und ungenügend gebackene Gernspeisen sind einestheils zu wenig ausgiebig, andertheils auch sehr schwer verdaulich und daher ungesund.

Zur Bereitung wohltschmeckender Gernspeisen ist gutes, trockenes, griffiges Mehl und frische, gute Germ notwendig.

Die Germ oder Hefe besteht aus Pilzen, die durch Wärme zu rascher Entwicklung und Vermehrung gebracht werden. Mit ungekochter, lauwarmer Milch, etwas Mehl und Zucker zu einem dickflüssigen Teig gerührt und an die Wärme gestellt, geht sie am schnellsten in Gärung über, während kalt angerührte und an einen kalten Ort gestellte Germ nur sehr langsam, mit zu heißer Milch angerührte überhaupt nicht aufgeht. Frische, gute Germ fühlt sich feucht an und hat einen angenehmen, schwach säuerlichen, obstartigen Geruch. Man kaufe immer die beste und teuerste Sorte, denn von der minderwertigen braucht man mehr und das damit hergestellte Gebäck geht auch weniger auf.

Bei Bereitung von Germteig wird die in lauwarmer, ungekochter Milch aufgelöste Germ mit einigen Löffeln erwärmten Mehls und etwas Zucker versprudelt und an die Wärme gestellt. Ist die Germ gut aufgegangen, mischt man das erwärmte Mehl, die lauwarme Milch und die anderen Zutaten dazu und knetet oder schlägt den Teig so lange ab, bis er Blasen wirft. Das Abschlagen und Kneten hat den Zweck, den Teig mit Luft zu durchsetzen, die sich in der Wärme ausdehnt und dadurch erst den Teig, dann das Gebäck lockert. Bei ganz feinen Germteigen empfiehlt es sich, auch alle anderen Zutaten zu erwärmen. Fertig abgeschlagen, wird der Teig mit einem

ebenfalls angewärmten Tuch bedeckt und an einen warmen Ort gestellt; gebacken darf er erst werden, wenn die Masse sich durch Aufgehen verdoppelt hat, weder früher noch später. Darauf ist wohl zu achten, denn zu lange gegangener Teig wird groblöcherig und fällt beim Backen wieder zusammen.

Die Backbleche oder Formen müssen vor dem Gebrauch eingefettet und je nach Art des Gebäckes mit Bröseln ausgestreut werden. Nach dem Gebrauch wasche man sie nicht, sonst hängen die Kuchen später leicht an und brechen beim Stürzen. Durch sauberes Abreiben der Bleche und Formen mit reinem Papier wird dieser Uebelstand vermieden. Sollte trotzdem ein Kuchen anhängen, so schlage man um die heiße Form ein nasses Tuch und lasse ihn ungestürzt noch ein wenig stehen. Zu einfachem Gebäck, wie Milchbrot, kann das Blech mit einer Speckschwarte eingefettet werden. Erwärmt man es vorher noch ein wenig, so wird auch das letzte Restchen Fett aus der Schwarte gezogen.

Germspeisen müssen bei guter, gleichmäßiger Hitze gebacken werden. Man soll sich daran gewöhnen, vor dem Einschieben durch Hineinhalten der Hand die Hitze des Rohres zu prüfen. In den ersten 15 Minuten darf das Rohr nicht geöffnet werden, weil das Backwerk sonst nicht gut aufgeht. Ist man nicht sicher, ob das Gebäck durchgebacken ist, so steche man mit einer feinen Stricknadel in die Mitte hinein. Ist die Nadel blank, dann ist der Kuchen gut; hängt jedoch Teig daran, so stelle man ihn nochmals ins Rohr.

Um die beim Backen entwickelte Feuchtigkeit schnell verdunsten kann, ist es ratsam, alle auf Blechen oder in Formen gebackene Kuchen und Germspeisen nach dem Backen sofort auf ein Tortensieb oder ein grobes Tuch zu legen. Es ist aber nicht gut, sie einer zu schnellen Abkühlung auszusetzen, da sie dann leicht zusammenfallen.

Damit ein mürber Kuchen gelinge, achte man darauf, daß der Teig schnell bearbeitet werde und an einem kalten Ort mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde raste, ehe man ihn auswälkt.

Bei Obstkuchen darf während des Backens kein Zucker auf die Früchte gestreut werden, um nicht zuviel Saft zu erzeugen. Am besten ist es, den Kuchen erst nach dem Backen, kurz vor dem Anrichten, zu bezuckern und ihn dann noch einige Minuten ins Rohr zu stellen; dadurch werden die Früchte saftig und schön glänzend, während der Teig resch bleibt. Einen auf diese Weise bereiteten Obstkuchen kann man gut auch noch am zweiten Tag, mit Zucker bestreut,

kurze Zeit ins heiße Rohr schieben, um ihn dann wieder frisch und wohlschmeckend auf den Tisch zu bringen.

Zu den Ausbackteigen, z. B. bei Apfelkrapferln, Goldschnitten, Zwetschenschnitten und Schlosserbuben, schlage man das Eiweiß nicht zu Schnee, weil dieser den Teig lockert, so daß er beim Ausbacken mehr Fett zieht und dadurch an Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit verliert. Bei den Teigen, die in Fett ausgebacken werden, ist es ratsam, Eier zu nehmen; spart man damit, so ziehen die Speisen beim Ausbacken mehr Fett, sind schwer verdaulich, weniger ausgiebig und dazu noch teurer, als wenn einige Eier zum Teig verwendet werden.

In Fett gebackene Speisen lege man zum Abtropfen auf ein Sieb. Um sie warm zu erhalten, können sie kurze Zeit in ein heißes Rohr gestellt werden; sie zuzudecken, ist jedoch nicht ratsam, da sie dadurch das Reische verlieren.

368. Schwarzbrot.*

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| 16 kg Roggenmehl . . . | K 4.64 |
| $\frac{1}{2}$ kg Sauerteig | 0.30 |
| 35 dkg Salz | 0.09 |
| | <u>K 5.03</u> |

Das Mehl wird am Morgen in den Backtrog geschüttet und an die Wärme gestellt. Mittags weicht man den beim letzten Backen zurückbehaltenen Sauerteig mit $\frac{1}{2}$ l

lauwarmem Wasser an und läßt ihn bis zum Abend an einem warmen Ort stehen. Nun macht man in die Mitte des Mehles eine Vertiefung, schüttet den Sauerteig und $2\frac{1}{2}$ l lauwarmes Wasser hinein und mengt soviel von dem Mehl dazu, bis es einen dünnen Teig gibt, der, zugedeckt und warm gestellt, bis zum nächsten Morgen (ungefähr 10 Stunden) stehen bleibt. Darauf werden $7\frac{1}{2}$ l lauwarmes Wasser, Salz und etwas Kümmel in die Masse gegeben und mit dem Mehl im Backtrog sehr gut verknetet. In größeren Stücken nimmt man nun den Teig auf das bemehlte Nudelbrett, arbeitet ihn nochmals tüchtig ab, legt ihn zum Aufgehen in den Trog zurück und formt nach 2 bis 3 Stunden 10 Laibe daraus. Dabei darf nicht vergessen werden, $\frac{1}{2}$ kg Teig für das nächste Brotbacken als Sauerteig zurückzubehalten. Die Laibe müssen nochmals 1 Stunde aufgehen, werden dann mit lauwarmem Wasser bestrichen und in einem gut geheizten Backofen gebacken. Kühl und luftig aufbewahrt, hält

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.