

Differenzierungsmaterial

Erweiterungsangebot zur Aufgabe 8

Arbeitsvorschlag

1. „Zeitersparnis durch Elektrizität“ – Probieren Sie das historische Kochrezept aus und verwenden Sie dazu möglichst keine (!) elektrischen Küchengeräte mit Ausnahme des Backofens. Bedenken Sie auch, dass Dinge wie Backpapier oder Backpulver und fertige, hochwertige Backhefe moderne Erfindungen sind. In Ermangelung zuverlässiger Elektroöfen mit Temperaturregler wurden in alten Kochbüchern zudem keine Backzeiten angegeben. Es wurde stets ausprobiert und

nach Erfahrung gebacken, was eine entsprechend größere Geschmacksvielfalt von Speisen hervorbrachte. Schlagen Sie ggf. vor Beginn den Begriff „Butter“ nach und prüfen Sie, ob die heutige Butter entsalzen werden muss.

Führen Sie Protokoll, wie viel Zeit Sie für jeden Arbeitsschritt benötigen und wo ihnen „moderne“ Hilfsmittel gefehlt haben.

a) Sandtorte

Hierzu gebraucht man 1 ½ Pfund Butter, 1 ¼ Pfund feingesiebten Zucker, 1 ½ Pfund Kraftmehl, 14 Eier und von einer Citrone die abgeriebene Schaale.

Man wäscht die Butter gut aus, daß sie kein Salz behält und

5 drückt sie auch gut aus, damit ja kein Wasser darin bleibt, stellt sie hierauf mit der Schüssel, in welcher der Kuchen eingerührt werden soll, ein wenig auf Kohlenfeuer, damit die Schüssel warm werde, doch so, daß die Butter nicht schmilzt, dann rührt man diese mit einer Kelle zu Sahne, thut den Zucker dazu und ver-
10 mischt es gut, damit der Zucker sich gut auflöst, thut die abgeriebene Citronenschaale, das Gelbe von den Eiern und dann das Kraftmehl dazu, und rührt es im Ganzen 1 Stunde gut durch. Dann schlägt man das Weiße von den Eiern zu einem steifen
15 Schaum, fügt diesen auch hinzu und rührt ihn behutsam darunter, so lange bis er sich vermischt hat und man nichts mehr vom Schaume sieht. darauf thut man die Masse in eine zuvor dazu
20 bereitete Kuchenform etwas über halb voll und übergiebt diese so dem Bäcker zum Backen, oder backt sie auch selbst in einer Tortenpfanne, wenn man einen Backofen hat.

Den Boden der Form bestreicht man, ehe der Kuchen hineinkommt, mit heißer Butter, schneidet Papier in Streifen, höher als die Form selbst ist, bestreicht es auf einer Seite mit warmer Butter, stellt es um den Rand der Form, drückt die Seite, die man bestrichen hat, an die Form, so daß die unbestrichene Seite an
25 den Teig kommt, und inwendig mit der Tülle der Form verfährt man eben so. Alsdann streuet man ein wenig geriebene Semmel in die Form, ehe man den Teig hineinthut.

b) Mandeltorte

Thue von 20 Eiern das gelbe in eine tiefe Schüssel das Weiße von 16 Eiern in eine besondere tiefe Schüssel und lasse von 4 Eiern
30 das Weiße zurück. Nimm 1 ¼ Pfund feingesiebten Zucker, 1 ¼ Pfund mit dem von den 4 Eiern zurückgebliebenen Weißen feingestoßene, oder geriebene, süße Mandeln, worunter 4 Loth¹ bittere Mandeln befindlich sind, die vorher abgerührt worden und von einer Citrone die abgeriebene Schaale, thue dies zu
35 dem Eigelb und rühre es mit einer Kelle eine gute Stunde lang; alsdann schlage das Weiße von den 16 Eiern zu einem steifen Schaum, thue es zu dem Teige, rühre es behutsam darunter, bis kein Schaum mehr sichtbar ist, und so thue den Teig in eine
40 Kuchenform, in welcher vorher Papier herumgestellt, wie bei der Sandtorte angeführt ist, und lasse die Torte langsam backen.

Auszug aus: Henriette Pelz, Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen, Breslau 1918 (10. Auflage), S. 195 – 201.

1 Loth (Lot) wurde in den deutschen Staaten zwischen 1868 und 1872 durch die Maßeinheit Gramm abgelöst. Das Loth umfasste, je nach Land, zwischen 14 g und 18 g. Ein Lot entsprach 4 Quentchen.

Hefengebäck

585. *Allgemeines über die Zubereitung von Hefengebäck.*

Die notwendigsten Bestandteile jedes Hefengebäcks sind Mehl, Butter, Milch, Eier, Zucker und ein Treibmittel: die Hefe. Hefe wird bei der Bierbereitung gewonnen. Gute Hefe muß einen weinigen Geruch haben und beim Zerbrechen bröckeln. Sie hat die Fähigkeit, Kohlensäure zu entwickeln, indem sie einen Gärungsprozeß im Teige hervorruft. Bei diesem Gärungsprozeß verwandelt sich ein Teil der in jedem Mehle enthaltenen Stärke in Zucker, worauf eine Zersetzung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure stattfindet. Hat man das Mehl mit Hefe, welche man zu diesem Zweck in lauer Milch auflöst, vermengt, so stellt man es an einen warmen Ort zum Aufgehen. Die sich entwickelnde Kohlensäure bildet nun kleine Bläschen und treibt dadurch den Teig auf; denn durch die zähe Beschaffenheit des Teiges wird sie am Entweichen verhindert. Die Gärung muß, wie eben erwähnt, durch Wärme unterstützt werden, doch darf letztere nicht zu groß sein, weil sonst die Kohlensäure den Teig durchbrechen und dieser zusammenfallen würde. Dasselbe geschieht auch, wenn der Teig nicht derb genug angerührt ist; denn dann bietet sich der aufsteigenden Kohlensäure nicht genügender Widerstand. Kommt ein Backwerk, bei welchem die Gärung sich richtig vollzogen hat, in den heißen Ofen, so dehnt sich die Kohlensäure immer mehr aus, treibt die Bläschen noch mehr auf, durchbricht sie und entweicht. Das Backwerk hat eine höhere, größere Form angenommen, fällt aber nicht zusammen, weil die einzelnen Bläschen durch die Hitze schon erhärtet sind.

Dieselbe auftriebende Wirkung erreicht man auch durch verschiedene Chemikalien, die unter dem Namen „Backpulver“ (in der Hauptsache aus Weinstein säure und Natron bestehend) im Handel sind. Beim Backen mit Backpulver muß der Teig kalt angerührt und, nachdem das Backpulver daran ist, sofort in den Ofen geschoben werden, weil sich die Kohlensäure sehr schnell entwickelt. [...]

586. *Das Ansetzen des Hefenstückes* ist notwendig, um die Treibkraft der Hefe zu erproben, ehe man sie mit Eiern, Butter usw. vermischt. Man verfährt folgendermaßen: Das Mehl wird in eine runde Schüssel gesiebt und leicht erwärmt. Die Hefe wird in lauer Milch aufgelöst. In die Mitte des Mehles macht man eine Vertiefung, schüttet die aufgelöste Hefe hinein und verrührt sie, indem man etwas von dem Mehl darunter mischt, zu einem leichten Teige, bestäubt ihn von oben auch noch mit Mehl und setzt die Schüssel zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen. Das Hefenstück ist genügend gegangen, wenn es in der Mitte in die Höhe kommt und wenn sich auf der Oberfläche Risse bilden.

587. *Das Bereiten und Backen des Teiges.* Bei einfacheren Kuchen quirlt man die Eier mit der zerlassenen, etwas abgekühlten Butter zusammen, gießt sie zu dem aufgegangenen Hefenstück in das Mehl, gibt den nötigen Zucker daran und schlägt nun den Teig, nachdem man alle Zutaten untereinandergerührt hat, mit dem Kochlöffel ab, bis er sich ganz glatt von der Schüssel und dem Löffel löst. Dann erst gibt man die gereinigten Rosinen, Mandeln usw. darunter. Bei feinen abgerührten Kuchen rührt man die Butter zu Sahne, gibt nach und nach Zucker und Eier, Mehl und Milch und zuletzt das aufgegangene Hefenstück daran und mischt, nachdem der Teig ordentlich abgerührt ist, Rosinen usw. darunter. [...]

Den fertigen Teig füllt man in eine mit zerlassener Butter sorgsam ausgestrichene und mit geriebener, gesiebter Semmel ausgestreute Form, jedoch nur bis zur Hälfte, und stellt die Form dann wieder an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen. Ist das Backwerk genügend aufgegangen, was man daran erkennt, daß es eine höhere vollere Form angenommen hat und daß eine durch den Druck eines Fingers verursachte Vertiefung sofort wieder in die Höhe kommt, so stellt man es in den heißen Ofen, und wenn derselbe sehr viel Unterhitze entwickelt, auf untergelegte Ziegeln. Die Hitze des Ofens nach Graden anzugeben, ist insofern nicht angebracht, als sich in den wenigsten Haushaltungen ein Backthermometer am Ofen befindet. Deshalb ist es ratsamer, man gewöhnt sich daran, die Hitze durch Hineinhalten der Hand zu erproben, was man durch geringe Übung erlernt. Empfindet man auf der Hand, wenn man sie in die geheizte Backröhre hält, ein leichtes Prickeln, dann ist der Ofen genügend erhitzt, um das gegangene Backwerk aufnehmen zu können. Während des Backens nun hat man die Feuerung gleichmäßig zu unterhalten und das unnötige Öffnen des Ofens zu vermeiden.

[...] Hat das Backwerk die angegebene Zeit gebacken, oder glaubt man, infolge des Aussehens, daß es durchgebacken ist, so untersucht man das Garsein desselben durch Hineinstecken mit einem sauberen Hölzchen. Ist dasselbe, wenn man es herauszieht, trocken, dann nimmt man das Backwerk aus dem Ofen, läßt es aber erst eine Stunde abkühlen, ehe man es aus der Form stürzt. [...]

592. Napfkuchen

Von 500 g Mehl, 50 g Hefe und $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp gemessen, setzt man ein Hefenstück an. 250 g Butter rührt man zu Sahne und gibt dann nach und nach 6 Eier, 125 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Muskatblüte und das aufgegangene Hefenstück daran; dann wird der Teig gut abgeschlagen, in eine vorbereitete gefüllt und beendet, wie in Nr. 587 angegeben. [...]

598. Natronbabe oder Brausepulverkuchen

250 g Butter werden zu Sahne gerührt; diese wird nach und nach mit 250 g Zucker, 500 g Mehl, 250 g Kartoffelmehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 10 ganzen Eiern, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas gestoßener Vanille und ein paar abgezogenen, geriebenen Mandeln vermischt. Zuletzt werden 25 g Brausepulver oder 2 Teelöffel Kremsortartari (gereinigter Weinstein) und 1 Teelöffel Natron sorgfältig unter den Teig gemischt. So wird die Masse in eine vorbereitete Form gefüllt, sofort in den erhitzten Ofen gestellt und eine reichliche Stunde gebacken.

Auszug aus: Henriette Pelz, *Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen*, Breslau 1918 (10. Auflage), S. 195 – 201