

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

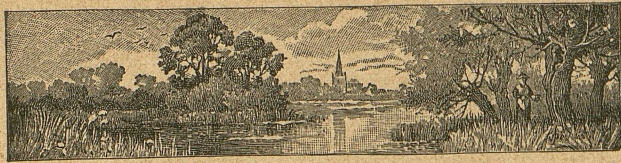
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100



## M. Backwerk.

### Vorbemerkung.

Bei einem Kochbuch, besonders wenn es mit Sorgfalt und Liebe gearbeitet wurde, wird stets die individuelle Anschauung, der persönliche Geschmack in den Vordergrund treten, so sehr man sich auch der Pflicht bewußt ist, der allgemeinen und vielfältigen Geschmacksanschauung und Beurteilung Rechnung tragen zu müssen.

Diesem Fehler fürchte ich nun auch zu verfallen, wenn ich als Anhängerin der Methode, den Kuchen mit Hefe zu backen, dieser den Vorzug gebe und dem Backpulver nicht das Wort rede. So manche Hausfrau schwärmt für das letztere und erblickt darin eine außerordentlich richtige und vortreffliche Neuerung. Ich finde nun aber den Geschmack des Kuchens, der mit Bäreme oder Hefe bereitet wurde, angenehmer und werde daher auch vorwiegend bei den Kuchen, die eines Treibungsmittels bedürfen, Hefe in den Rezepten anführen. Es bleibt ja doch jeder Hausfrau überlassen, zwischen Backpulver und Hefe zu wählen.

Es ist richtig, daß gutes Backpulver die Hefe vollständig ersetzt und kann man es bei Brot, sowie bei Pfannkuchen, Napfkuchen und Blechkuchen anwenden. Natürlich muß man darauf sehen, daß das Backpulver rein und gut ist, auch daß bei Mischung des Teiges die Milch kalt zugegeben wird. Das Backpulver muß gleichmäßig verteilt, das Mehl gut durchgeseiht werden und darf das Backpulver erst in den Teig gerührt werden, wenn die übrigen Zuthaten schon darin sind.