

sind. So ist es mit dem Mehl. Man glaubt Mehl ist Mehl, und eins nicht besser als das andre, ob man gleich oft von dem einen besseres Backwerk erhält als vom andern.

Die Chemie lehrt, daß das Mehl oder jede Getraidart überhaupt vier verschiedene Stoffe enthält. Sie sind folgende: 1) das Kraftmehl oder die Stärke; 2) der vegetabilisch - animalische Gluten oder Kleber; 3) ein zuckerartiges Wesen; 4) ein gummigtes Wesen. Diese befinden sich in jedem Korne bey einander, aber nicht in gleichem Maas, und das eigentlich Nährende des Getraides ist der Gluten oder Kleber. Wenn es also darauf ankommt nahrhaftes Brod zu backen, so muß man solches Getraide mahlen, das am meisten Kleber enthält. Der Branntweinbrenner, Brauer, und Essigfabrikant müssen hingegen diejenige Getraidart auswählen, welche die geringste Quantität Gluten, und die größte Menge Mehlstoff enthält, denn dieser allein giebt ein kräftiges Getränk, so wie er dem Stärkefabrikant auch nur allein Stärke liefert. Aber wie erfährt man es denn, wieviel jede Mehlarth von diesen Stoffen enthält? Durch folgendes Verfahren:

Man wiegt eine beliebige Menge Mehl ab, bindet sie in ein Stückchen feine dichte Leinwand, in Form eines kleinen Beutels, und knetet diesen mit seinem Inhalt an Mehl unter reinem Wasser in einer Schüssel oder einem andern Gefäße. Der mehlarthige Theil, oder das Kraftmehl, wird sich auswaschen und dem Wasser ein milchichtes Ansehen geben. Man gießt nach einiger Zeit das Wasser ab, und frisches

darauf, knetet die Mehlmasse wieder darin, und wiederholt diese Operation so lange, bis das Wasser während des Knetens nicht mehr getrübt wird. Die Leinwand wird nun den Kleber oder Gluten in Form einer grauen zähen Substanz enthalten, die getrocknet und gewogen die Quantität desselben in einer bestimmten Menge Mehl angiebt. Aus dem Wasser wird sich das Kraftmehl sehr bald als eine weiße Materie absetzen, die getrocknet und gewogen die Stärke darstellt. Wird nun das klare Wasser verdunstet, so bleibt eine klebrige und süße Substanz zurück, die den Zucker und Gummistoff enthält. Man schüttet 8mal so viel, als sie wiegt, Weingeist über sie, und setzt das Ganze in gelinde Wärme. Der Weingeist zieht allen Zucker an sich und läßt den Gummi zurück. Gießt man nun den Weingeist ab und verdunstet ihn, so erhält man den Zucker in trockener Gestalt.

Herr Tessier zu Paris ließ nach der Erndte des Jahrs 1791 zwanzigerley sowohl Arten als Varietäten von Weizen mahlen, von denen einige hart andre weich waren. Alle waren auf einerley Boden gewachsen. Er wandte alle Sorge an, daß das Mehl jeder Sorte rein und unvermischt erhalten wurde. Von diesen zwanzigerley Mehlarthen nahm er überall ein Pfund, und machte mit ihm den eben beschriebenen Versuch. Im allgemeinen fand er, daß das Mehl der harten Getraidarten weniger solchen Kleber enthielt, als das Mehl der weichen.

Der Kleber giebt nicht nur allein einen vorzüglichen Nahrungsstoff, sondern in Weingeist

geiß  
Ma  
fahr  
ten  
20  
gieß  
ihn  
man  
dam  
sch  
Sirn  
vern  
schen  
fert.

Part  
sich i  
einzel  
aue g  
den l  
den c  
Schf  
mann  
c) di  
Gerst  
berge  
Rath  
in der  
den F  
schen  
Stun  
von 8

Garte  
den w  
mit S  
macht  
figuat

zum B  
wird d