

# Leipziger Tageblatt

## und Anzeiger.

N<sup>o</sup> 71.

Dienstag den 11. März.

1856.

### Bekanntmachung, die III. Bürgerschule betreffend.

Die **Aufnahmescheine** für die Kinder, welche für Ostern d. J. zur III. Bürgerschule angemeldet worden sind, haben die Aeltern und Pflegeältern derselben

**Montag den 10. oder Dienstag den 11. März d. J.**

in der Schulgelde-Einnahme auf hiesigem Rathhause in Empfang zu nehmen.

Leipzig, den 29. Februar 1856.

Der Rath der Stadt Leipzig.  
Berger.

### Versammlung der polytechnischen Gesellschaft den 8. Februar 1856.

Herr Dr. Hirzel hält einen Vortrag „über Brod“: Zur Brodbereitung wird vorzugsweise Weizen und Roggen benutzt, und wäre es sogar wünschenswerth, von anderen Körpern abzusehen, da nur diese Getreidesamen sich gut zur Brodbereitung eignen. Das Roggenbrod ist kräftiger und nahrhafter als das Weizenbrod und hält sich auch länger gut. — In diesen Getreidesamen sind namentlich zwei verschiedene Arten nährenden Bestandtheile enthalten, nämlich 1) 10—20% eiweißhaltige Stoffe, besonders Kleber, welcher die Fähigkeit besitzt, sich zu Teig kneten zu lassen, und etwas Eiweiß, und 2) 60—70% Stärkemehl, welches mit Wasser Meistar giebt. Außerdem sind noch enthalten: 2—4% Gummi oder Dextrin, 1½—4% fettes Del, 5—7% Holzsubstanz in den Hülsen, 1—4% mineralische Bestandtheile, die beim Verbrennen als Asche zurückbleiben, namentlich phosphorsaure Salze, und 12—15% Wasser. Diese Substanzen sind nicht gleichförmig im Kerne vertheilt; das Centrum ist Stärkemehl, die Hülse ist Holzsubstanz und zwischen beiden sitzt der Kleber und das fette Del. Da die Hülse ziemlich fest mit der Kleberschicht zusammenhängt, so geht beim Mahlen des Getreides ein Theil des Klebers mit der Kleie verloren; in einigen Gegenden wird daher auch die Kleie mit gebacken, der sog. Pumpernickel. — Bei der Brodbäckerei dürfte noch manche Verbesserung einzuführen sein, sowohl in technischer Hinsicht, indem die meisten Backöfen noch nach dem ältesten Systeme eingerichtet sind, als auch in Beziehung auf die Verarbeitung des Mehles, namentlich auf die Gährung des Brodteiges, wobei viel Nahrungsstoff unnöthigerweise vergeudet wird. Der einzige Zweck dieser Gährung ist, dem Brode eine lockere, poröse Beschaffenheit zu geben. Man setzt Abends einem Dritteltheil des Mehls Wasser und Hefe oder Sauerteig (bereits in Gährung begriffener Mehleteig) zu. Beide Fermente wirken ähnlich, sie versetzen auch den übrigen Teig in Gährung. Hierbei wird ein Theil der Stärke erst in Dextrin und dann in Stärkezucker verwandelt, und bei weiterer Einwirkung wird der gebildete Zucker wie im Traubensaft in die weinige Gährung versetzt, wobei Kohlensäure und Weingeist gebildet werden. Die Kohlensäure bildet im Teig kleine Bläschen, welche wegen der Zähigkeit des Teiges nicht entweichen können und das sogenannte Aufgehen des Teiges bedingen. Damit die Kohlensäure nicht entweiche, muß der Teig die nöthige Zähigkeit haben, was durch den Wasserzusatz regulirt wird. Wirkt der Sauerteig noch länger ein, so tritt das dritte Stadium der Gährung, die saure Gährung ein; ein Theil des Zuckers geht in Milchsäure und ein Theil des Alkohols in Essigsäure über, die noch vorhandene Stärke wird zersetzt und auch die eiweißartigen Substanzen werden zur Fäulung hingerrissen. Dieses Stadium der Gährung darf bei gutem Brode niemals eintreten, denn nicht

nur daß mehr Stärkemehl verloren geht, als zum Poröswerden des Teiges nöthig ist, indem diese Fäulungsproducte beim Backen entweichen, sondern die gebildete Milchsäure und Essigsäure stören auch die Verdauung und der Kleber wird zäher und weniger leicht verdaulich; es entsteht ein trocknes, zähes, ungeschmackhaftes, dem Magen nachtheiliges Brod, welches schnell altbacken und leicht schimmelig wird. Es ist daher eine Hauptsache bei der Brodbäckerei, die Gährung richtig zu leiten. Beim Backen mit Sauerteig tritt die saure Gährung während der Nacht sehr leicht ein; durch bloß mehr oder weniger Zusatz von Sauerteig läßt sich die Gährung nicht hinlänglich reguliren. Kalkwasser zuzusetzen, wie Liebig angiebt, ist deshalb unpraktisch, weil klares, durchsichtiges, reines Kalkwasser für den Praktiker in großen Mengen nicht leicht herzustellen ist. Das geeignete Mittel zur Leitung der Gährung ist vielmehr das unserem Körper unentbehrliche Kochsalz (Chlor-natrium), wenn es in richtiger Menge und zu gehöriger Zeit zugefetzt wird. Gesalzenes Brod wird allerdings schon an manchen Orten hergestellt, aber man setzt das Salz dann früh mit dem übrigen Mehl und Wasser zu, während es, wenn es die Gährung leiten soll, Abends mit dem Sauerteige zugefetzt werden muß. Das Kochsalz hat die Eigenschaft, die durch Ferment hervorgerufene Gährung etwas zu hindern, zu verzögern, so daß eine gute, aber nie eine saure Gährung über Nacht eintritt. Das so erhaltene Brod ist nicht nur nahrhafter, sondern auch schmackhafter, krümeliger, weicher und saftiger; die Eiweißsubstanzen bleiben länger feucht und weich und daher wird solches Brod viel langsamer altbacken; noch nach 10 Tagen ist es kaum vom neugebackenen zu unterscheiden. Der Geschmack dieses Brodes ist nicht sauer, sondern salzig, etwas süßlich; anfangs ist letzterer Umstand etwas störend, doch gewöhnt man sich bald so an dieses Brod, daß man kein saures mehr genießen mag. Es eignet sich viel besser als das jetzt gewöhnliche Brod dazu, es ohne Butter zu genießen, die überhaupt, so lange es sich nur um die zur richtigen Ernährung nöthigen Bestandtheile handelt, beim Brode überflüssig ist; weit besser ist es in dieser Beziehung, Käse zum Brod zu genießen. Das so dargestellte Brod löst sich ferner rascher und leichter und in größerer Menge in Wasser auf, als das gewöhnliche Brod, und ist daher auch leichter verdaulich. Ein weiterer Vortheil dieses Brodes ist, daß es weniger leicht schimmelig wird. Zur Aufbewahrung des Brodes eignet sich im Allgemeinen ein luftiger Ort (nicht ein warmer oder feuchter Ort wie z. B. der Keller), und muß man das Brod so legen, daß es möglichst frei liegt, also auf die abgerundete Seite. Zur Aufbewahrung des Brodes, nachdem es angeschnitten ist, eignen sich besonders Brodbüchsen aus Blech, wie mehrere aus der Kurzwaarenhandlung des Herrn Gödel (Peterstraße) vorliegen.

Das auf obige Weise zubereitete Brod kann übrigens ganz so gebacken werden, wie das gewöhnliche Brod. Viele schon seit Jahren