

rob und ungenießbar. Durch Wasser und irgend einen schleimigten Stoff, z. B. eine Abkochung von Leinsaamen, knetet man es zu kleinen Broden von der Größe einer Mannsfaust, oder vielmehr zu flachen Kuchen von demselben Umfange, bäckt dieselben so lange, bis sie ganz dürr und außen bräunlich gelb sind, zerstößt sie dann grob und bringt sie wieder auf die Mühle. Man schüttet das so erhaltene Mehl so oft auf, bis es durch den feinsten Beutel geht. — Aus der feinen dünnen untern Rinde (dem Splint) der Föhre oder gemeinen Kiefer, sowie aus der innern Rinde der Fichte oder Rothtanne und dem Baste der Weißbirke ist auch schon Mehl zu Brod, und zwar eins der besten Holzmehle, bereitet worden. Was übrigens beim Backen des Brods aus den bisher genannten Materialien zu beobachten ist, um es so genießbar und so gesund wie möglich zu machen, werden wir bald (Kap. 4.) erfahren.

Zweites Kapitel.

Die Grüß- Graupen- und Sagobereitung oder die Kunst des Gerstenmüllers und Sagofabrikanten.

§. 401.

Wenn die Gerste von der Hülse befreit und zum Theil mehr oder weniger gröblich zerrissen wird, so entsteht die Grüße daraus. Ist die Grüße fein, so wird sie gewöhnlich Grieß genannt. Grüße und Grieß werden bekanntlich sehr häufig zu guten nahrhaften Suppen, aber auch zu einigen anderen guten Speisen angewendet. Indessen giebt es auch Hafergrüße, Weizengrüße, Dinkelgrüße und Buchweizengrüße. Werden die Gerstenkörner und Gerstenstücke hübsch kugelförmig abgerundet, so nennt man sie Graupen und die feinsten darunter Perlgraupen.

Es giebt eigene Grüß- und Graupenmüller, die man gewöhnlich Gerstenmüller nennt. Aber auch der Mehlmüller kann zur Verfertigung der Graupen noch einen eigenen Grau-