

Nicht so gut, als Kartoffelstärke, ist die Stärke aus wilden Kastanien (Roßkastanien); sie fällt nämlich etwas schwer aus. Aber leicht kann man aus diesen Stärke bereiten, weil sie lange nicht so viele schleimigte Theile, als der Weizen enthalten. Um Stärke aus den wilden Kastanien zu machen, so stampft man sie in einem Troge oder Mörser, thut die gröblich gestampfte Masse in ein hölzernes Gefäß, füllt dasselbe mit kaltem Fluß- oder Regenwasser, und rührt sie damit unter einander. Nun läßt man die Masse so lange ruhig stehen, bis sie wieder zu Boden gefallen, und die Brühe darüber, welche nach einiger Zeit einen sauren Geschmack erhielt, hell und klar geworden ist. Man gießt dann die Brühe vorsichtig ab, schöpft den Bodensatz in einen groben Sack, und läßt diesen in einem andern Gefäße mit bloßen Füßen treten. Alsdann erhält man ein milchigtes Stärkewasser; welches man wie bei anderer Stärke ausfüßt und trocknet. Der Rückstand in dem Sacke dient zu Schweinesfutter.

Aus der weißen Bohne kann man auf ähnliche Art Stärke fabriciren; eben so aus Mais (türkischem Weizen). Aber auch diese Stärke fällt matt und schwer aus. Nicht übel ist die Stärke aus der Sichtrübenwurzel, aus dem Gartenschwarzkümmel, aus der Schwertlilie und aus einigen andern Pflanzen.

Viertes Kapitel.

Das Brodbacken oder die Kunst des gewöhnlichen Bäckers.

§. 409.

Das Backen des Brods aus Getraidemehl und Wasser geschieht durch Zusammenkneten, mit Beihilfe von einem schicklichen Gährungsmittel, durch Formen oder Wirken, und durch Erhitzen in dem Backofen bis zu einem gewissen