

halbes Kilo Salz beigemenget, um die Schmachhaftigkeit des Brodes zu erhöhen.

Sauerteig und Mehl werden mittelst eines Fahrstuhles über die Knetmaschine gehoben und hineingeschüttet; gleichzeitig wird das Wasser aus der Waage hineingelassen. Die Teigknetmaschine besteht aus einem Troge von Eisenblech, worin sich eine Welle mit spiralförmig gedrehten Flügeln befindet. Letztere sind mit der Welle durch messerartige Arme verbunden, welche die zu knetende Masse halb schneidend halb drückend hin und herschieben und innerhalb acht Minuten in einen so gleichmäßigen Teig verwandeln, wie er durch Menschenhände kaum in einer halben Stunde herzustellen ist. Hierauf wird die Maschine umgekippt und in einen darunter stehenden Bactrog entleert. Letzterer steht auf eisernen Rädern und läuft auf Schienen zum Fahrstuhle, der ihn nach dem Parterre befördert. Hier wird er wieder auf ein Schienengleis geschoben und rückt nach und nach vor, bis er zum Verarbeiten reif ist. Dies dauert ca. $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden, währenddem sich der Teig, welcher von der Maschine kommend 19° halten soll, um 2° , also auf 21° , erwärmt. In dieser Zeit tritt er in Gährung. Hierbei entwickelt sich Kohlensäure, welche ihn porös macht, auseinandertreibt und sein Volumen ungefähr verdoppelt. Hat die Gährung ihren höchsten Grad erreicht, so ist der Teig reif und muß verarbeitet werden. Er wird nun in einzelne Brode abgewogen und in Bactschüsseln, die aus Weidenholz und Spähnen von Fichtenwurzeln geflochten sind, vertheilt. Hierauf werden die Brode gewirkt, in Laibe geformt und bleiben so längere Zeit stehen, wobei sie einer nochmaligen Gährung unterworfen sind. Um eine glatte Oberrinde zu erzielen, werden die Brode mehrere Mal mit