

Inhalt.

Einleitung 1.

I. Hauptstück: vom Brotsgetreide 3.

- 1) vom Weizen 3, 11. 2) Roggen 8. 3) Gerste 8. 4) Hafer 9, 115.
- 5) Wahl des Getreides. Güte def. 9. Fehler def. 12, 524. Mutterkorn 12, 524.
- 6) Verbesserung des Getreides 12, 525.
- 7) Aufbewahrung des Getreides, Vorrathshäuser 13, 525, 527. Mittel wider die Insekten 14, 526. Kornkasten 16. Kornsege 16.

II. Vom Mahlen und Mehle 17.

- 1) Der Bäcker sei Müller 17.
- 2) Vom Mahlen 18. Wittenbergische Mehltafel 21.
- 3) Mehlsbeutel 25. Beutelswerk 29, 529. Gerbmühle 29. Handmühlen 29, 528. Feldmühlen 30. Tragbare Windschrotmühle 556.
- 4) Wie viel Mehl u. Kleien giebt jede Getreidart? 30, 127, 138. Mehltafel 31.
- 5) Bestandtheile des Getreides 33. Stärkemehl 34. Zuckerschleim 34. Kleber, gluten 34. Kleie 35. vom

Roggen 36. Spelt 36. Hafer 36. Weizen 36. des Mehles 37. der Gerste 41, 80, 117, 532. Hordein 532.

- 6) Arten von Mehl 41.
- 7) Güte und Mängel def. 42, 25. Probe 43, 531. Anwendung 113, 118.
- 8) Mischung des Mehls 45, 116. Verbesserung des schlechten Mehles 532, 557.
- 9) Aufbewahrung des Mehles 46. Mehlwurm 47, 49. Milbe 49. d. Kleie 49. Mehlhandel 532.

III. Gärung u. Gärungsmittel 50.

- 1) Brotgärung 50.
- 2) Sauerteig 52.
- 3) Verhältniß der Menge des Sauerteiges 63.
- 4) Bierhefen 64. Bestandtheile 533. Probe 65. trockne 68, 557. Hefenstück 70, 73. künstl. Hefen 71, 533. engl. Brot 75. Fauls Fleisch durch Bierhefen hergestellt 533.
- 5) Zeug 72, 77.
- 6) Andre Gärungsmittel 73, 123, 536 f. Gerstenbrot 80. Schwedisches süßsaueres Brot 81.