

Drittes Hauptstück.

Von der Gährung und den Gährungsmitteln.

Das Mehl im Wasser geweicht ist schleimig und wird Kleister. Läßt man diesen kochen; so wird er Brei, da sich das Mehl verdickt. Läßt man es aber vorher säuren; so verdickt es sich nicht, weil es den Kleber schon verloren hat. Daher sind Mehlspeisen, die weder gegohren noch gekocht sind, schwer zu verdauen, machen Blähungen und geben weniger Nahrung als die, in welchen der Kleber aufgelöst ist.

Deshalb brauchen die Tataren, welche meist von Mehlspeisen leben, die sie nicht kochen, sondern in Wasser oder Pferdemilch weichen, lieber Haber und Gerstenmehl, das weniger Kleber und mehr Säure hat als Weizenmehl.

1) Von der Brotgährung.

Bei der Gährung vereinigt sich anfänglich das Salz und das Wasser und vermittelst des Salzes auch hernach das Irdische oder Erdigte, und beides, Erde und Salz, vereinigt das ölichte Wesen damit, welches für sich selbst mit dem Wasser sich nicht verbinden kann; doch vermischen sich die Salztheilchen, weil das Salz etwas Wässerichtes hat.

Folglich wirkt bei der Gährung das Wasser auf die salzichten Theile und durch Hülfe desselben auf die irdischen, und von dieser Wirksamkeit wird dann das Ölichte mit angegriffen und enger verbunden. Die Gährung ist also eine Art der Auflösung und Zerlegung des Mehles, und der Kleber, welcher auf die Verdauung nachtheiliger wirkt, als der Kleister, und die flebrigen Mehlbreie, wird durch die Gährung vertrieben.

Die Brotgährung hat vier Grade: der erste