

ist die Gährung des Sauerteiges, da er sauer oder säuerlich und flüchtig ist; der zweite ist der Grund der Gährung im gegangenen Teig, wenn er so weit gekommen, daß er zum Backen kann genommen werden. Hat die Gährung diesen Grad erreicht; so ist sie geistig und in diesem Grade befindet sich das Brot, wenn es Gahre bekommen und seine Zurechtung hat.

Der dritte Grad ist, wenn der Teig versauert ist und zum Sauerteig wird. Hier kann der Teig und die Gährung verbessert und hergestellt werden, indem man ihn behandelt, wie den fertigen Sauer, da man ihn zum Einkneten nimmt.

Der letzte Grad der Gährung ist, wenn der Teig in Fäulniß gekommen ist und übergohren hat. Um ihn zu verbessern, weicht man ihn in kaltes Wasser ein, läßt Salz darin zergehen, schüttet 3 Mal Wasser und Mehl nach, und arbeitet ihn jedes Mal durch. Solchen Teig und das davon gewirkte Brot darf man nicht aufgehen lassen; je nachdem die Beschaffenheit des Teiges es erlaubt, wird er behandelt wie im folgenden beschrieben wird.

Das Keimen des Saamenkorns ist auch eine Gährung, durch welche der Keim entwickelt, ausgetrieben, durch die Erde bricht, das Mehl und den Kleber vernichtet, indem sie ihm zur Nahrung dienen: doch ist keine Säure damit verbunden.

Das klebrige Wesen des Mehles zu vernichten, dient die Säure des Sauerteigs, den man beim Einteigen hinzu mischt, die daraus bewirkte Gährung und endlich das Feuer.

Man glaubt mit großer Wahrscheinlichkeit, daß wir die Entdeckung der Säuerung des Brotes dem Zufall zu danken haben, da man nämlich einst etwas Teig unachtsamer Weise im Trog gelassen und hernach gefunden, daß der Teig besser aufging und