

## Viertes Hauptstück.

### Vom Brot- und Semmelteig.

Aus dem Roggen- und Weizenmehl wird nun gewöhnlich der Teig zum Brot und zur Semmel zubereitet; seltner von Gersten- und Habermehl.

Nach den verschiedenen Eigenschaften dieser Mehlarthen, nach der verschiedenen Güte der Abarten vom Mehl und nach der verschiedenen Behandlung, Mischung und Zubereitung ist auch die gute oder schlechte Beschaffenheit des zum Brote, Kuchen oder zur Semmel bestimmten Teiges sehr mannichfaltig, und von dessen Gelingen oder Mißrathen ist auch hauptsächlich auf den guten oder schlechten Erfolg des davon zu erwartenden Gebäcks ziemlich sicher zu schließen.

#### 1) Vom Bakktrog, der Blase und dem Schöpftopf.

Das Mehl wird mit Wasser in den Bakktrog geschüttet, um in einen guten Teig verwandelt zu werden. Dies geschieht entweder durch Kneten mit den Armen und Händen, oder durch Treten mit den Füßen, oder durch Bearbeitung mit der Brechstange oder mit einer Knetmaschine.

Der Bakktrog besteht meist aus einem Holzstamm, der 5 bis 10 Schuh lang, 18 bis 19 Zoll tief, oben  $1\frac{1}{2}$  Fuß oder 30 Zoll weit, unten aber nur 1 Fuß bis 20 Zoll weit ist.

Zu einem Ofen von 8 Fuß im Durchschnitt nimmt man den Trog in gleicher Länge. Je größer und weiter der Trog ist, desto besser kann darin geknetet werden. Damit er das Wasser nicht verschluckt, noch Splitter sich ablösen, wählt man weder poröses Holz noch fastriges, auch kein harzi-