

- Verbesserung d. Getreid. 12,  
 d. Sauers 89.  
 Vergiftung d. Brotes durch  
 Feuerung 177.  
 Verlust d. Bäckers 33, 190.  
 Vorrathhäuser 13.  
 Waffeln, deutsche 318.  
 Weizenmalzmehl 306.  
 Waschen des Getreides 13.  
 Wasser, Menge zum Teig  
 104, 106, zu verbessern 537,  
 unterbricht die Gärung 61,  
 verbess. d. alten Sauer 61,  
 — bad 59, — behälter 144,  
 — feigen 22.  
 Weißbierhefen 67.  
 Weißbrot, engl. 119.  
 Weißhafer 9.  
 Weizen 8, v. Termini, Trani  
 ff. 46, bester, weisser, rog-  
 gigter 11, Bestandtheile  
 36, 37, ar. rikan. 36, tau-  
 sendfält. 4, aufgeschüttet  
 erhitzt sich 15, wie viel  
 Mehl und Brot 127, 133,  
 — kleien und Most 79, —  
 mehl, bestes 41, 42, zu  
 verbess. 118.  
 Werkmeister 283 f.  
 Wiener Gries 42.  
 Windschrotmühlen, tragbare  
 556.  
 Wintergerste 8, — weizen 4,  
 — roggen, Bestandth. 36.  
 Wulgern 53.  
 Wurze, süße zur Gärung 75.  
 Zapper 138.  
 Zea 413, — mays 459.  
 Zergreifen 86.  
 Zeug 72 f.  
 Zuglöcher der Backöfen 149,  
 — luft nachtheilig 84.  
 Zucker, Wirkung 300, — guss  
 305, — schleim, — teig 307,  
 — läutern 396.  
 Zukommen 100 f., — lassen,  
 den Teig 134.  
 Zunftverfassung der Bäcker  
 276, der Honigkuchler 399.  
 Zurichtung d. Teiges 131, 134.  
 Zuschütten 85.  
 Zuthat zum Brotteig 128.  
 Zwangbacköfen 171, 287 f.  
 Zwieback 275, 358.  
 Zwiebeln verderben die He-  
 fen 69.

