

Wasser, im entgegengesetzten Falle kann man etwas zugeißen. Viele Bäcker behaupten, daß nasser Weizen besseres Mehl liefere, als trockener. Ich gestehe es zu, daß zu trockner Weizen ebensoviel Nachtheil bringt, als zu nasser; denn bei zu nassem Weizen ist der Kern in der Schale teigartig und bleibt beim Schroten in der Schale, welches man in der Mühle gewöhnlich mit den Worten bezeichnet: der Weizen pfengelt.

Ein gut zugerichteter Weizen muß beim Schroten die Hülsen in Düten zusammendrehen, dann wird der wahre Zweck in der Mühle erreicht.

### Kapitel III.

#### Von den Gährungsmitteln.

Es wird ferner von jedem Meister erfordert, daß er die Führung der Gahre gehörig zu beurtheilen im Stande sei. Es giebt aber drei Gährungsmittel: a) Hefen, b) Zeug und c) Sauer.

##### a) Von der Hefenbäckerei.

Was die Hefenbäckerei betrifft, so läßt sich nichts Normales annehmen, und sie ist receptmäßig durchaus nicht zu behandeln, indem auf Luft, Wasser und Getreide zu viel dabei ankommt. Der Meister muß daher