Versuche über das ausgekeimte Korn

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt**

Band (Jahr): **13 (1772)**

Heft 2

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-386706

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Verſuche

über das

ausgekeimte Korn.

Verſuche

über das

ausgekeimte Korn.

Es iſt bekannt, daß das ausgekeimte Korn durch die bloſſe betaſtung kennbar iſt, indem ſich daſſelbe, wenn man es in der hand zuſammendrükt, ſo zu ſagen anhängt, welches dem andern Korn nicht begegnet; die gleiche bewandtnis hat es auch mit dem Mehl deſſelben. Noch leichter läßt ſich dieſes Korn von dem auge unterſcheiden.

Der teig, der von dieſem mehl gemacht wird, kommt nicht in die gehörige gährung, das brod ſchwillt nicht auf, die kruſte erhebet ſich und läßt in dem zwiſchenraume einen teigigten ſtrich, den man insgemein die Sehne nennt, zurük. Da unglüklicherweiſe die jahrgänge, in welchen das Korn auskeimt, in unſerm lande ſehr gemein ſind, ſo haben die Herren der ökonom. Geſellſchaft zu Loſanne mir aufgetragen einige Verſuche mit ausgekeimtem Korn anzuſtellen, um ein mittel aus-

findig zu machen dieſe fehlerhafte eigenſchaft deſſelben zu verbeſſern, um ſo viel mehr, da der gebrauch dieſes brods der geſundheit nachtheilig iſt, und verſchiedene krankheiten verurſachen kann.

In dieſer abſicht habe ich zwey más ausgekeimten Waizens, von dem eine Probe hier beygefügt liegt, kaufen laſſen. Dieſe zwey más wogen 41 pfund, das pfund zu 18 unzen gerechnet, an gewicht, welches wirklich minder als der gute Waizen iſt, von welchem das más zu 22 bis 24 pfund insgemein gerechnet wird. Ich ließ von dieſem Waizen 20 pfund und 6 unzen mahlen, und bekam 16 pfund und 5 unzen mehl von demſelben. Die wiedergemahlnen kleyen gaben 1 ℔ graues und feuchtes mehl, und 3 ℔ bloſſe kleyen.

Folglich fand ſich eine verminderung von einer unze ohne die bezahlung des mahllohnes, welche mit baarem geld geſchehen iſt.

Dieſe 16 pfunde und 5 unzen mehl, das mit 4 unzen ſauerteig und einem halben glas mit dem lezten waſſer vermiſchten trefternbranteweins, um den teig damit auszuarbeiten, geknetet worden, haben 20 pfund und 12 unzen brod gegeben, das ſehr wohl aufgegangen und deſſen kruſte ſich nicht abgeſondert hatte und das ohne ſehne und von ſehr gutem geſchmak war. Ich habe mich des aus den kleyen gezogenen mehls den teig umzukehren und die näpfe zu beſtreuen bedient.

Ich habe vormals in erfahrung gebracht, daß dieſes kleyenmehl das brod ſchwer und minder nahrhaft

haft macht und auch verhindert, daß daſſelbe, wenn man es nezet, in dem ofen weder aufgeht noch aufſchwillt. Wenn man es abſonderlich knetet, ſo kann man davon gebrauch machen und vier finger dike kuchen baken, welche, wenn ſie friſch, gut zu eſſen ſind. Bey dieſem anlaß werde ich von einer methode reden, welche ich ſehr zuträglich gefunden habe und welche im folgenden beſteht: Man muß ein paar wälle ſiedend waſſer über die grobe kleyen gehen laſſen, dieſelben durch ein tuch durchdrüken und aus dieſem weißgefärbten waſſer den teig machen. Das brod bekommt davon einen beſſern geſchmak, läßt ſich beſſer verarbeiten und dienet zu einer beſſern nahrung.

Ich werde hier nicht minder einer ſchlimmen gewohnheit, die ich bey den bauern beobachtet habe, erwähnung thun. Sie baken insgemein ein einziges brod von einem mäs, dieſer groſſe klumpen geräth in hize, ehe er in dem ofen aufgehen kann, das brod bekommt eine dike kruſte und wird in der mitte teigigt und feſt; es iſt deswegen weder nahrhaft noch nüzlich, ſondern ſogar ſchädlich. Mit der gröſten mühe habe ich meinen Winzer bereden können, ſeitdem ich auf meinem landgut einen bakofen errichten laſſen, kleine laiben zu machen. Er hat jährlich einen ſak Korn damit gewonnen.

Der zweyte Verſuch, den ich machte, war, daß ich das Korn dörren ließ. Ich legte in der abſicht die ſache einem jeden leicht und einfach zu machen, 20 pfund und 6 unzen von gleichem Waizen wie der vorige auf einen ſtubenofen, befahl denſelben

öfters

öfters umzukehren, und da er zu demjenigen grad der dürre gelanget war, daß er rauschte, wenn man ihn anfühlte, so wog ich ihn aufs frische und fand daß er sich um zwey pfund und zwey unzen vermindert hatte. Diese 18 pfund und 4 unzen gedörrten Waizens die ich zu mahlen gab, haben 14 pfund und 6 unzen mehl abgeworfen, die wiedergemahlnen kleyen gaben drey pfund und 4 unzen graues mehl.

Und endlich blieben noch 1 pfund und 8 unzen grober kleyen übrig, folglich hat er sich, indem er in der mühle feucht geworden, um 14 unzen vermehrt. Diese 14 pfund und 6 unzen mehls, das mit 4 unzen sauerteig geknetet worden, haben 19 pfund und 4 unzen von einem brod gegeben, welches bräuner war und sich nicht so gut baken ließ als das vorige; dieser teig war auch schwerer zu verarbeiten, und hatte von dem verbindenden wesen an sich, welches man insgemein Sehne nennt; zum bearbeiten des teigs wurde wie oben kleyenmehl gebraucht.

Es scheint daher, daß das blosse hinzuthun des branteweins hinlänglich ist diesen fehler des ausgekeimten Korns wieder zu verbessern, und wenn man die landleute bereden könnte, das mehl von wiedergemahlnen kleyen nicht damit zu vermischen, so bekämen sie ein besseres und nahrhafteres brod, welches in dem ofen, und wenn sie es zu suppen gebrauchten, noch zunehmen würde, und ich bin völlig überzeugt, daß sie jährlich nicht so viel Korn brauchen würden. Dies ist eine wahrheit, welche

mich

mich meine eigene erfahrung gelehret hat; die ſchlimme methode aber groſſe laiben zu machen, müßte zugleich abgeſchafft werden.

Diejenigen, welche noch erbſen, bohnen ꝛc. hinzuthun, leiden durch das vermengen des aus den kleyen dieſer Saamen gezogenen mehls damit noch einen gröſſern verluſt.

Der gebrauch des branteweins würde die gährung dieſes ſchweren getreides nicht wenig befördern und das brod davon nicht ſo feſt werden.

Beyde gattungen von brod ſind mit einander gebaken worden.

Das brod dieſer beyden Verſuche iſt der Geſellſchaft vorgelegt worden; Sie fand dasjenige des erſten Verſuches beſſer aufgelaufen, weiſſer und ſchmakhafter als das zweyte. Doch hatte dieſes wie das erſtere den vortheil, daß es ohne Sehne war, und daß ſich die rinde nicht von dem inwendigen abſonderte.

Uebrigens iſt dieſe methode das mehl von gekeimtem Korn zu verarbeiten ſchon verſchiedenen von unſern Bekern bekannt und von ihnen in ausübung gebracht worden.