

Versuche über das ausgekeimte Korn

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 2

PDF erstellt am: **13.07.2024**

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.

versuch
über
ausgekeimte Korn.

1871

1871

Handwritten text, possibly a signature or name, appearing as a dark smudge.

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 zusammendrückt, 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 unglücklicherweise die jahrgänge, in welchen das Korn auskeimt, in unserm lande sehr gemein sind, so haben die Herren der ökonom. Gesellschaft zu Gosanne 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 mäs ausgeleimten Weizens, von dem eine Probe hier beygefügt liegt, laufen lassen. Diese zwey mäs wogen 41 pfund, das pfund zu 18 unzen gerechnet, an gewicht, welches wirklich minder als der gute Weizen ist, von welchem das mäs zu 22 bis 24 pfund insgemein gerechnet wird. Ich ließ von diesem Weizen 20 pfund und 6 unzen mahlen, und bekam 16 pfund und 5 unzen mehl von demselben. Die wiedergemahlten kleyen gaben 1 lb graues und feuchtes mehl, und 3 lb bloße kleyen.

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

Diese 16 pfunde und 5 unzen mehl, das mit 4 unzen sauerteig und einem halben glas mit dem lezten wasser vermischten tresternbranteweins, 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 geschmack war. Ich habe mich des aus den kleyen gezogenen mehls den teig umzulehren 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 dide tuchen bakem, 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 durchdrücken und aus diesem weißgefärbten wasser den teig machen. Das brod bekommt davon einen bessern geschmat, 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 bakem insgemein ein einziges brod von einem mäs, dieser grosse klumpen geräth in hize, ehe er in dem ofen aufgehen kann, das brod bekommt eine dide kruste und wird in der mitte teigigt und fest; es ist deswegen weder nahrhaft noch nützlich, sondern sogar schädlich. Mit der größten mühe habe ich meinen Winzer bereden können, seitdem ich auf meinem landgut einen bakofen errichten lassen, kleine laiben zu machen. Er hat jährlich einen sal 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 anföhlte, 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 gebrörrten Waizens die ich zu mahlen gab, haben 14 pfund und 6 unzen mehl abgeworfen, die wiedergemahlten 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 saurteig 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 wefen 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 ausgeleimten Korns wieder zu verbessern, und wenn man die landleute bereden könnte, daß mehl von wiedergemahlten 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 ic. hinzuthun , leiden durch das vermengen des aus den kleyen dieser Saamen gezogenen mehls damit noch einen größern verlust.

Der gebrauch des branteweins würde die gäh- rung dieses schweren getreides nicht wenig beför- dern und das brod davon nicht so fest werden.

Beide gattungen von brod sind mit einander gebakten worden.

Das brod dieser beyden Versuche ist der Ge- sellschaft vorgelegt worden ; Sie fand dasjenige des ersten Versuches besser aufgelaufen , weißer und schmackhafter als das zwente. Doch hatte dieses wie das erstere den vorthail , daß es ohne Sehne war , und daß sich die rinde nicht von dem inwen- digen absonderte.

Uebrigens ist diese methode das mehl von ge- keimtem Korn zu verarbeiten schon verschiedenen von unsern Belern bekannt und von ihnen in aus- übung gebracht worden.

