

IV. Die Weinbereitung. Die Trauben werden bei der Weinlese in die Kelter gebracht, wo sie in Bütten mit durchlöchernten Böden ausgepreßt werden. Der gewonnene süße Stoff heißt Most. In ihm befinden sich Hefepilze, die durch Insekten vom Erdboden auf die reifen Trauben übertragen worden sind. Dadurch, daß die Pilze sich rasch vermehren, wird der im Moste enthaltene Zucker in Kohlenensäure und Alkohol zerlegt. Kohlenensäure steigt in Blasen an die Oberfläche des Mostes und versetzt sie in wallende Bewegung. Man nennt den Vorgang stürmische Gärung. Sobald sich die Hefe auf dem Boden des Gefäßes niederschlägt, tritt die Klärung der Flüssigkeit ein. Sie wird nun in Fässern einer stillen Gärung unterworfen. Der geklärte Wein muß dann lagern, wodurch sein Geschmack und Geruch (Blume!) verbessert wird. Rotwein entsteht, wenn man die roten und blauen Weinbeerschalen mit vergären läßt. — Aus Äpfeln und Beerenobst gewinnt man Obstwein.

V. Die Brotbereitung. 1. **In der Mühle.** Wenn von den Getreidekörnern nur die Schalen abgerieben werden, erhält man die Graupen. Werden sie in kleinere Stücke zerteilt, so gewinnt man Grieß. Wenn aber die Mühlsteine das Getreide zu Staub zerreiben, so entsteht das Mehl. Indem man dieses durch ein feines Sieb treibt, werden die zerkleinerten Schalentheile abgejondert. Sie bilden die Kleie. Um das nahrhafte Mehl leichter verdaulich zu machen, wird daraus Brot gebacken.

2. **Im Backtrog.** Aus Mehl und Wasser oder Milch wird ein Teig angerührt. Ihm wird Hefe oder gärender Teig (Sauerteig) zugeetzt. Beide Gärungsmittel bewirken Auslockerung und dadurch leichtere Löslichkeit des Gebäcks im Magen. Durch ihre Einwirkung wird ein Teil des Mehls in Zucker verwandelt. Er wird in Alkohol und Kohlenensäure zerlegt. Da die letztere luftförmig ist und in dem zähen Teige nicht entweichen kann, bildet sie große Blasen, die den Umfang des Teiges vermehren. Er „geht auf“!

3. **Im Backofen.** In der Hitze des Backofens verdampft der Alkohol. Die Gärungserreger werden getödet. Das Brot erhält eine braune, klebrige und süßschmeckende Rinde. Durch die Einwirkung der Wärme wird ein Teil des Stärkemehls in Gummi und Zucker zerlegt. Die durch die Kohlenensäure erzeugten Blasen erscheinen als Löcher in der Krume des Brotes.