

der Wärme der Backstube, des Wassers bezw. der Milch und von der Hitze des Backofens.

Die Hefe leidet sehr unter dem Einflusse der Witterung; namentlich sind Wärme und gewitterschwüle Luft von schädlicher Wirkung auf sie. Deshalb muß der Bäcker darauf bedacht sein, daß sein Hefevorrat besonders im Sommer nicht verdirbt. Dies kann durch die richtige Art der Aufbewahrung geschehen. Der Ort, an dem die Hefe aufbewahrt wird, muß kühl und luftig sein; am besten eignet sich hierzu ein Keller, der hinreichend Fenster zur Lüftung besitzt. Als Gefäß ist ein irdener Topf am zweckdienlichsten. Derselbe muß aber öfter mit heißem Wasser ausgewaschen werden. Um jede Verunreinigung zu vermeiden, empfiehlt es sich, denselben mit einem Deckel oder Teller gut zu verschließen. Im Winter verursacht die Aufbewahrung keine Schwierigkeiten, da die Hefe weniger von der Kälte als von der Wärme leidet. Jedoch ist dafür Sorge zu tragen, daß sie nicht gefriert. Geschieht es aber dennoch, so legt man sie einige Stunden vor dem Gebrauch in die warme Backstube, jedoch nicht etwa auf den heißen Ofen. Auch darf sie nicht in heißem Wasser aufgetaut werden. In beiden Fällen würde die Hefe ihre Gärkraft fast vollständig verlieren, da die Hefepilze durch die Hitze getötet werden.

Nach mehreren.

252. Vom Backen des Brots.

Das Backen ist eine schwere Arbeit. Da sind schwere Mehlsäcke herbeizuschaffen; Einteigen und Auswirken sind in möglichst rascher Zeit zu vollbringen, und das Stehn vor dem heißen Ofen, wenn die Brote hineinzuschieben sind, ist auch kein Vergnügen. Doch brächte mit all seiner Geschicklichkeit und Mühe allein der Bäcker noch kein Brot und keinen Kuchen zustande, wenn ihm nicht die Natur in hohem Maße behilflich wäre; denn um aus Wasser und Mehl Brot zu bereiten, genügt es noch lange nicht, beide zu einem Teige zu vermischen und diesen im Backofen gar werden zu lassen. Man würde auf solche Art nur eine zähe Kruste erhalten, die nicht viel besser wäre als harter, getrockneter Kleister. Würde das Mehl mit zu wenig Wasser vermengt, zu einem Teig verarbeitet und dann im Ofen gebacken, so gäbe es nur ein unverdauliches Gebäck, aber kein luftiges, schwammiges Brot. Wie hilft nun die Natur dem Bäcker?

Das Mehl wird mit lauwarmem Wasser übergossen und zu Teig verarbeitet. Die Lockerung desselben wird durch ein Gärungsmittel (Sauerteig, Hefe, Backpulver) bewirkt. Dabei geht ein Teil des Stärkemehls in Dextrin und Zucker über, und letzterer verwandelt sich in Alkohol und Kohlensäure. Der Alkohol entwickelt sich zu Essigsäure und gibt dem Teige jenen fein säuerlichen Geschmack, den wir von einem guten Brot verlangen. Die Kohlensäure aber, ein Gas, sucht aus dem Teige zu entweichen, kann jedoch nicht, da der Kleber sie daran hindert. Umso mehr aber treibt die Kohlen-