Zeitschrift: Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische

Gesellschaft zu Bern gesammelt

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft zu Bern

Band: 13 (1772)

Heft: 2

Artikel: Versuche über das ausgekeimte Korn

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-386706

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Versuche

über das

ausgekeimte Korn.

myon oppisioned to

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 Wehl 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 skrich, 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 Zerren der ökonom. Gesellschaft zu Losanne mir ausgetragen einige Versuche mit ausgekeimtem Korn anzuskellen, 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 zwen mas ausgekeimten Waizens, von dem eine Probe hier bergefügt liegt, kausen lassen. Diese zwen mas wogen
41 pfund, das pfund zu 18 unzen gerechnet, an
gewicht, welches wirklich minder als der gute Waizen ist, von welchem das mas 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 kleven gaben 1 kgraues
und seuchtes mehl, und 3 kb blosse kleven.

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 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 guten geschmat war. Ich habe mich des aus den klenen gezogenen mehls den teig umzukehren und die näpse zu bestreuen bedient.

Ich habe vormals in erfahrung gebracht, daß dieses klepenmehl das brod schwer und minder nahrhaft haft macht und auch verhindert, daß dasselbe, wenn man es neget, in dem ofen weder aufgeht noch aufschwillt. Wenn man es absonderlich fnetet, so tann man davon gebrauch machen und vier finger dite tuchen baten, welche, wenn fie frisch, gut zu effen find. Ben diesem anlag werde ich von einer methobe reben, welche ich febr guträglich gefunden habe und welche im folgenden besteht: Man muß ein paar wälle fiebend waffer über bie grobe flepen geben laffen , diefelben burch ein tuch durchdruten und aus diesem weißgefarbten maffer ben teig machen. Das brod bekommt bavon einen beffern geschmat, lagt fich beffer verarbeiten und bienet ju einer beffern nabrung.

Ich werde hier nicht minder einer schlimmen gewohnheit, die ich ben den bauern beobachtet habe, erwähnung thun. Sie baten insgemein ein einziges brod von einem mas, Diefer groffe tlumpen gerath in hige, ebe er in dem ofen aufgeben tann, bas brod befommt eine dite trufte und wird in ber mitte teigigt und feft; es ift beswegen weder nahrhaft noch nüglich, fondern sogar schädlich. Mit der groften mube habe ich meinen Binger bereden tonnen, feitbem ich auf meinem landgut einen batofen er. richten laffen, fleine laiben zu machen. tabrlich einen fat Korn damit gewonnen.

Der zwente Versuch, den ich machte, war, bas ich das Korn borren ließ. Ich legte in der abficht Die fache einem jeden leicht und einfach zu machen, 20 pfund und 6 ungen von gleichem Baigen wie der vorige auf einen stubenofen, befahl denselben der dürre gelanget war, daß er rauschte, wenn man ihn ausühlte, so wog ich ihn auss frische und sand daß er sich um zwen pfund und zwen unzen vermindert hatte. Diese is pfund und 4 unzen gedörrten Waizens die ich zu mahlen gab, haben 14 pfund und 6 unzen mehl abgeworsen, die wiederzemahlnen Elepen gaben drey pfund und 4 unzen graues mehl.

sen grober klenen 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 klepen. mehl gebraucht.

Es scheint daher, daß das blosse hinzuthun des branteweins hinlänglich ist diesen fehler des ausgeteimten Korns wieder zu verbessern, und wenn man die landleute bereden könnte, das mehl von wiedergemahlnen klenen nicht damit zu vermischen, so bekämen sie ein besseres und nahrhafteres brod, welches in dem osen, 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 groffe laiben zu machen, mußte zugleich abgeschafft werden.

Diejenigen, welche noch erbsen, bohnen zc. hinzuthun, leiden durch das vermengen des aus den klenen dieser Saamen gezogenen mehls damit noch einen gröffern verlust.

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

Bende gattungen von brod find mit einander gebaken worden.

Das brod dieser benden Versuche ist der Ge-sellschaft vorgelegt worden; Sie fand dasjenige des ersten Versuches besser aufgelausen, weisser und schmakhafter als das zwente. 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 gesteimtem Korn zu verarbeiten schon verschiedenen von unsern Bekern bekannt und von ihnen in ausübung gebracht worden.

