
Achtes Kapitel.

Anweisung zur Zubereitung verschiedener Arten künstlicher Hefe oder Bärme.

§. 710.

Die Hefe oder Bärme ist ein in den ländlichen und städtischen Haushaltungen allgemein erforderliches Bedürfnis. Die ländlichen Bierbrauereien (in welchen nur dann und wann gebraut wird), eben so die Branntweinbrennereien und die Bäckereien, zu deren Privatgebrauch, besonders zum Kuchen, Hefe erfordert wird, müssen solche oft, mit Zeit und Kostenaufwand, mehrere Meilen entfernt herbei holen. Es ist aus dem Grunde ein allgemeiner Wunsch, eine Hefe oder Bärme zu besitzen, die Jeder sich selbst, zu jeder Zeit ihres Bedarfs, in kleinen Quantitäten anfertigen kann, und die alles das leistet, was man von der besten Bierhefe (Kopf- oder Oberhefe) zu den verschiedenen Zwecken zu erwarten berechtigt ist. Zwar giebt es eine Menge Geheimnißkrämer, die Recepte zu solchen künstlichen Hefenarten für Geld ausbieten, die aber nur selten dem Zwecke entsprechen. Ich meinerseits bin ein Todfeind

von allen Geheimnißkrämereien, und will daher hier die Anweisung zur Darstellung solcher künstlichen Hefenarten ertheilen, auf die man sich verlassen kann.

Erste Abtheilung.

Bereitung einer künstlichen Hefe für die Semmel- und Brotbäckereien.

§. 711.

Zur Darstellung dieser Hefe wird 1 Pfund des feinsten Weizenmehls mit 2 Pfund milchwarmen Wasser zum Teige eingerührt, so daß keine Klümpchen übrig bleiben. Man läßt den Teig 5 bis 6 Stunden lang bedeckt ruhig stehen, damit das Mehl sich völlig mit dem Wasser durchdringen kann. Nun setzt man 2 Loth vorher in wenig Wasser gelösten Zucker zu, nebst 4 Loth guter Oberhefe vom Bier, oder an deren Stelle $\frac{1}{2}$ Quart gutes nicht saures mouffirendes Bier. Man rührt alles recht gut durch einander, und läßt das Ganze in einem bedeckten Topfe, in einer mäßig warmen Stube, oder sonst an einem mäßig warmen Orte, dessen Temperatur 16 Grad Reaumur nicht übersteigen darf, ruhig stehen: da dann nach einigen Stunden die Mischung in Gährung kommt, und nun für die Bäckereien als die beste Hefe benutzt werden kann.

Zweite Abtheilung.

Hefe in trockner Form, für die Bäckereien.

§. 712.

In 1 Pfund auf 50 Grad Reaumur erhitztes reines

Wasser rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund des feinsten Roggenmehls nach und nach dergestalt ein, daß keine Klumpen sich bilden können. Wenn der Teig bis auf 25 Grad Reaumur abgekühlt ist, werden demselben 4 Loth in Wasser gelöster Zucker, nebst 6 Loth guter Oberhefe von Bier (oder an dessen Stelle $\frac{1}{2}$ Quart gutes mouffirendes Bier) zugegeben, und alles wohl unter einander gearbeitet. Am folgenden Tage kommt das Gemenge in Gährung. Nun setzt man demselben $1\frac{1}{2}$ Pfund des feinsten Mehls von türkischem Weizen (oder an dessen Stelle von Erbsen, oder von Gerste, nur nicht von Weizen) zu, rührt alles recht gut unter einander, damit keine Klumpen übrig bleiben, und ein knetbarer gleichförmiger Teig daraus hervorgehet.

§. 713.

Dieser Teig wird nun recht gut durchgeknetet, alsdann mittelst einer hölzernen Rolle ausgerollet, so daß eine Fläche von 4 Linien dick daraus hervorgeht, welche man, mittelst der Mündung eines Bierglases, zu runden Tafeln ausschneidet, die man auf ein Papier gelegt, und mit Abhaltung der Feuchtigkeit von außen, an der Sonne trocknen läßt, wobei sie täglich umgewendet werden müssen, bis sie so hart wie Schiffszwieback geworden sind.

§. 714.

Um das Austrocknen jener Scheiben oder Tafeln zu beschleunigen, thut man wohl, sie mit einer Glasglocke zu bedecken, wie man solches bei den Melonen oder Gurken zu thun pflegt. Sind die Tafeln vollkommen ausgetrocknet (aber nur an der Sonne, oder im Winter in der

warmen Luft einer geheizten Stube), so werden sie, in gut zugebundenen Gläsern eingeschlossen, zum Gebrauch aufbewahrt.

§. 715.

Wenn mit vorgedachter trockner Hefe ein Kuchenteig zubereitet werden soll, so nimmt man, nach der größern oder kleinern Masse des einzuteigenden Mehls, einen oder mehrere Hefenkuchen, bricht solche in kleine Stücke, weicht diese in reinem Wasser ein, und läßt sie so eingeweicht die Nacht hindurch auf einem mäßig warmen Ofen stehen. Den Morgen darauf findet man alles zu einer liquiden Hefe umgewandelt, die nun wie gewöhnliche Hefe in Anwendung gesetzt wird.

§. 716.

Vorstehende künstliche Hefenarten sind bloß zur Kuchenbäckerei bestimmt, daher sie keinen Zusatz von Hopfen erhalten, welcher die Hefe bitter-schmeckend macht. Soll dagegen eine mehrere Wochen haltbare Hefe dargestellt werden, wie solche für die Bierbrauereien anwendbar ist, so darf der Hopfen dabei durchaus nicht fehlen.

§. 717.

Außerdem daß die (§. 712.) erörterte trockne Hefe in Kuchenform, wenn solche mit Wasser erweicht wird, eine liquide Hefe darstellt, dient sie auch dazu, um sich zu jeder Zeit und zu jedem andern Behufe eine Hefe damit zu bereiten, wodurch gährungsfähige Substanzen in Fermentation gesetzt werden können; in welchem Fall sie also auch

selbst die sonst zum Erzeugen der Fermentation erforderliche Hefe beim Brauen des Biers entbehrlich macht.

Dritte Abtheilung.

Künstliche Hefe oder Bäreme aus Malzsyrop.

§. 718.

Hat man die genannte trockne Hefe vorräthig, die nicht leicht der Verderbniß ausgesetzt ist, wenn sie nur an einem trocknen Orte aufbewahrt wird, so kann sie auch dazu dienen, um aus Syrup (es sey Malzsyrup, Zuckersyrup oder Stärkesyrup) eine gute Hefe zu bereiten. Zu dem Behuf löset man einen Theil des Einen oder des Andern der gedachten Syrupe in seinem gleichen Gewicht warmen Wasser auf, rührt halb so viel, wie der Syrup beträgt, feines Weizenmehl dazu, und setz dem Gemenge sehr wenig von der erwähnten trocknen Hefe in Kuchenform zu nachdem sie vorher mit warmen Wasser zerlassen worden war; da man dann, an einem mäßig warmen Orte, in wenig Stunden die ganze Masse in schäumende Hefe übergehen sieht, die zu jedem Behuf, wozu gute Hefe erfordert wird, in Anwendung gesetzt werden kann.

Anmerkung. Daß die Eine oder die Andere jener Hefenarten auch zum Gähren der Bierwürze benutzt werden kann, bedarf keiner weitern Erörterung.