

III. HOOF-STUK.

Van het brood bakken.

I.

NA dat wy bespiegelt hebben, 't gunt tot de verschynselen van de Fermentatie behoort, is ons voornemen van stuk tot stuk eens te bezichtigen, of wy tot de geheele kenniffe van de Fermentatie kunnen geraken, laten wy dan voor eerst onse bakker eens gaan bezoeken, welke, om dat hy jaarlyks een goede stuiver van my heeft, zal hy ons geern in zyn bakkerie ontfangen. Soo zie ik dan dat hy zyn brood met eenig zuur-deeg, of gest van bier kneed, eer dat hy het in den oven steekt.

II.

Hier dienen wy dan voornamelyk het zuur deeg en al het gene het brood luchtig maakt eens te onderzoeken. Het zuur-deeg werd gemaakt van tarwen-deeg of van roggen, bewarende gene voor het tarwen-brood, en dese voor het roggen-brood. Dit deeg verzuurt of van zyn zelve of door by-doeninge van yets dat het deeg versuurt. Wanneer daar niets by gedaan werd, heeft het wat lang-saam werk. Het deeg dan werd gemaakt uit meel en water en tot een deeg gekneet, door dit water nu werden alle de deeltjes los, namelyk de zoute, zuure, oliachtige en diergelyke, soo dat het zuur en zout soo vast door de oliachtige takjes niet meer gebonden is als te voren, want het water slingert om hare styve deeltjes, daar het meer gelegentheid vind, doch dewijl de eene soo ghaakt is aan de andere, is dat deeg

deeg in 't begin zeer taay en lymig , door welker pijpjes de hemels-bolletjes niet kunnen stroomen , soo dat 'er by gevolg een fijndere en subrylder materie, 't welk het hemels-vuur is, door moet blixemen: dit soo zynde , werden de styve deeltjes door die beweginge geduurig bewogen , waar door het suur, dat uit deeltjes bestaat , die aan beide zyde snyden , de takjes van de olie , met welke het zelve gebonden lag , in stukken snijdt en kerft , het zuur dan allenkens meester werdende , werd in het deeg bewogen , even by na als de somer-muggen die door malkanderen vliegen , derhalven moeten zy alles in stukken hakken en kerven wat 'er by of ontrent is ; onderwylen verliest het veel van zyn vlugge geesten indien het lange Fermenteerde , maar daar past de bakker op , en gebruikt het eer het soo verre gekomen is.

III.

De tweede wyze is wel by de bakkers de meest gebruikelykste , dat de bakkers by het deeg wat sout en edik doen , of daar gift van bier onder kneden , of nemen het deeg daar zy reeds het zuur-deeg hebben onder gekneet , 't welk zy weg leggen en laten verzuuren. Dit geschied alleen om het verzuuren te verhaasten , want dewyl door dit zuur , dat 'er by gedaan is , veele deeltjes aan het bewegen geraken , zoo snyden en kerven sy van het begin af dats 'er by gedaan zyn , soo dat de oliachtige takjes los raken. De gift van het bier van gelyke bestaat uit verscheide zuure deeltjes , die d' eigenste bekwaamheid hebben als boven gezegt is.

IV.

Sommige nemen pot-as om haar brood en koe-
 Bb 4 ken

en lochtig te maken, want de pot-as is een *Alcal* welke met het zuur dat in het deeg oft beslag is, Fermenteert, uitzet en by gevolg blaasjes en oogen in 't gebak maakt.

V.

Het kooren dan gemalen zynde bestaat uit ontelbare menigte van vlugge en vaste zouten, zuur, oliachtige en takachtige deeltjes en soo voorts; dese om datse geen vocht hebben kunnen zich niet uitbreiden, maar werden in tegendeel soo aan malanderen geperst, dat al de kracht die de subtyle materie op der zelve sijne deeltjes doet, niet machtig genoeg is, die persinge te overwinnen, ja alsoo weinig als een man tegens vyf-en-twintig vermag te overmeesteren.

VI.

Maar wanneer daar nu evel en water by gemengt werd, krygen zy door die werksame deeltjes bystand, hulpe en ruimte genoeg. Want het water werd geduurig in een vloeybare gedaante en by gevolg beweeglyk gehouden, waar door des zelfs slangetjes om andere zouten heen slingeren, de takachtige wederom om het zuur, welker scherpheden onse tong niet konnende beledigen, want se zyn gebonden, geven ons een zoete smaak: het zuur evenwel de takachtige deeltjes min of meer doorsnydende en kervende, vervliengen te gelijk met eenige zuure deeltjes door de warmte van het vuur weg, 't welk ons een aangename reuk van het brood geeft, want versh gebakken brood ruykt wel, en om dat die sijne deeltjes daar noch in zyn, smaakt het mede wel, daarom is het onprofytelyk voor de keuken, want men eet 'er veel af. Wan-

VII.

Wanneer de bakker nu zyn brood heeft opge-
 maakt, heeft hy wat meel en water beslagen in een
 pot, met welke hy het brood bestrijkt, hier toe
 nemen zy mede wel wat fyroop, doch dese pap
 moet lymig en ongegist zyn, eyeren zyn mede goed
 en al wat taay en aan-een hangend is; als het brood
 dan in den oven geschoven werd, gebeurt het dat
 die lymigheid van buiten om begint te droogen,
 welke hard gewonden synde, oorzaak is dat de vlug-
 ge deeltjes in het brood behouden blyven, dese dan
 gins en weder tussen het slymige en taaye deeg zit-
 tende, werden door het vuur gaande gemaakt, soo
 dat se al gins en weder gedreven werden en hollen
 door dese beweginge alle de gaatjes uit die men in
 een lochtig brood begeerde, maar indien se alle
 uitvlogen sou het brood swaar blyven en niet loch-
 tig genoeg zyn: want de beweginge van het vuur
 is oorzaak dat het zuur gaande werd, vele deeltjes
 kort hakt en kerft, dat de zelve pogen uit te wase-
 men en het brood te verlaten, maar dit door de
 korst belet zynde, en hare beweginge allexkens hoe
 grooter werdende, moet door zyn beweginge het
 brood uitzetten, doen opswellen en vol oogen la-
 ten: de vochtigheid onderwylen een weinig in 't
 begin uitgewasemt zynde, konnen die oogen oft
 blaasjes om haar mindere vloeybaarheid niet toe-
 vallen, soo dat se blyvengelyk se waren uitgespan-
 nen, maar als het beslag te nat is geweest, vallen
 zy lichtelyk toe, en het brood slaat weder toe, ge-
 lyk se zeggen, om dat dese gemaakte huisjes en hol-
 letjes te vloeybare stijltjes had, op welke de persen-
 de hemels-bolletjes lichtelyk de overhand kregen,
 en de zelve aan malkanderen persten.

Bb 5

Als

VIII.

Als de vrouwtjes koeken bakken zullen, zetten zy de pot toegedekt aan den haart te ryzen, of zy zettense in de wind of in de rocht van de deur, of in een bed en diergelyke. Wanneer het beslag aan den haart geset wert, maakt de warmte die door de pot tot in het beslag heen dringt de giftige zuure deeltjes eerst gaande en aan het bewegen, soo dat het zuur gelyk mede in alle deeg, met het *Acali* van her meel met malkanderen aan het bewegen geraken, om dat het eene deeltje tegens het andere aanbott, weer om steur, in malkanderen geperft werden, andere onderwyl en in stukken snyden en diergelyke, dese beweginge dan is wel de naaste oorzaak van het gesten en dat'er de oogen in komen. Als nu de pot aan de eene zyde wat gestaan heeft, keeren zy die eens om, op dat die werkinge de geheele pot mochte door geraken. Dit geschied al zonder roeren, want anders zouden alle die pijpjes en blaasjes gebroken werden en weder toevallen, de vlugste deeltjes onderwyl en ontsnappende, zou het geheele beslag swaar blyven.

IX.

Des winters, zeg ik, zetten het de vrouwen in de koude te gesten en te ryzen, of in een tochtige deur, dir zouden sommige achten, dat niet zoude konnen geschieden, indien de ervaring het haar niet anders leerden. Derhalven is'er mede reden, die goed is, af te geven. Want de koude die rontom de pot is, is een oorzaak dat ook het beslag dat naast aan de zyden van de pot is minder beweeglyk is, maar meerder geperft werd, foodanig, dat door

door des zelfs pijpjes geen hemels-bolletjes kunnen door vloeyen, maar alleen een zeer subtyle materie, dese dan tot binnen in dringende, maakt alle de deeltjes aan het bewegen; de beweginge dan meester werdende, dringt door de gansche pot heen.

X.

Andere heb ik gezegt zetten het in een bed. Het bed nu weet men is warm, want door de menigvuldige draadjes werd soo door d'een als door de andere belet dat de hemels-bolletjes daar niet door pafseren, ook is de wol zelfs van gaatjes en pijpjes gemaakt, bekwaam om een zeer snelle en fijne stoffe door te laten: dese pot dan met beslag in het bed staande, werd van gelyken die subtyle stoffe deelachtig, en de werkende deeltjes het *Alcali en Acidum* als voren gezegt, raken mede gaande en doen het deeg uitzetten en ryfen.

XI.

Wanneer het meel van gefchoten tarw gemaakt is, gebeurt het dat het brood van zelve sonder evel oft gist daar by te doen, aan het ryfen geraakt, want de deeltjes van het koorn door het water doordrongen zynde, werden los en beweeglyk gemaakt, gelyk wy terstond van het mout maken zullen zeggen, als dit koorn dan gebakken werd, werden die beweeglyke deeltjes door het vuur sodanig gewoelt en gellingert, dat se niet alleen het brood doen ryfen, maar niet konnende door de korst uitvliegen, botfen tegen de korst aan, en maken door haar wederom steut dat het weeke oft de kruim van de korst afberst, soo dat als men het brood snijdt, de korst altijd los is, en dit geschied voornamelyk als zy daar noch evel oft gist by gedaan hebben.

Noch

XII.

Noch zyn daar andere giften als zeep, brandewijn, eyeren, zuiker en diergelyke, die men onder het brood mengt om te giften. Wat aangaat de zeep, die bestaat uit een *Alcali* en een olie, dit *Alcali* vereenigt zich met het zuur dat in het koorn is, en verlaat zyn olie, uit welke dan licht te begrypen is, op wat wyse de Fermentatie geschied. Ten anderen ook wanneer de seep onder zuiver water gemengt werd, maakt se door een wassing menigte blaasjes, om dat de swavelige takjes, al is 't datse het *Alcali* in hare armtes houden, noch aan malkanderen geschakelt zyn, en de locht die tuffen beiden geraakt omvatten, en zoo rond vertoond om dat de locht van buiten daar soo egaal op perft. Dit zoo zynde, kan het gebeuren, dat in het brood dese water deeltjes door het vuur aan het bewegen gerakende tot dampen verkeert werd, de seep onderwylen overal tuffen gekneet zynde, werd door die dampen aan alle kanten opgeblasen, en maakt een lochtig brood.

XIII.

De Brandewijn nu, zynde een licht bewegende stoffe vol zuure deeltjes, kan mee door middel van de subtyle materie de hoofd-stoffe van het deeg gaande maken.

De eyeren zynde vol vlugge en werkelyke deeltjes, doen door het vuur mede het gebak ryfen: ten anderen hebben zy mede een lymigheid by zich even als de seep, tuffen welke de dampen eenige holten smeeden, die na het gebak zoo blyven staan.

De

XIV.

De zuiker, honig &c. bestaande uit veel zuure en werkelyke deeltjes, en daar by lymige, werken eenfdeels op het *Alcali* van het meel, anderdeels, door dien se lymige deeltjes hebben, als de zeep en eyeren.

IV. HOOFSTUK.

Van het Mout-maken en Bier-brouwen, als ook hoe de Theé bereid werd.

I.

DE bakkerye genoeg doorsnuffelt hebbende, laat ons eens na de Mout-maker en de Brouwer gaan, om te vernemen op wat wyze zy een veranderinge in het koorn en bier brengen; want by aldien in het koorn geen veranderinge was gekomen, zou het bier trobbel en drabbig zyn, met weinig geeften verzelt.

II.

Wy zien dan dat de gerst, spelt, tarwe, boekweit en diergelyke tot het bier te maken, gebruikt werden. Wanneer men dan aan het mout-maken gaat, werd de gerste of yets anders daar men mout begeert of te maken in houte water-bakken te weiken gelegd, in welke het swelt, dit duurt gemeenlyk twee of drie nachten en dagen, na dat het heet of koud weer is, of na dat het kooren-werk hard of zacht