

Grünberger

37. Jahrgang.



Wochenblatt.

Nº 10.

Redaction: Dr. W. Levysohn.

Montag den 4. Februar 1861.

Wissenschaftliches.

Zur Geschichte des Brodbackens.

(Aus Ch. Dickens All The Year Round).

(Fortsetzung.)

Die edelsten Römer nährten sich von Hülsenfrüchten und Haferkuchen, bis sie von den Griechen die Kunst, gefäuerte Bäibe zu machen erlernten. Teig, den man 36 Stunden lang an einem warmen Ofen stehen und sauer und dünn werden lässt, ist Hefel, Urb oder Sauerteig, wie die Deutschen sagen. Er enthält zwanzig oder mehr Gran der Essigessenz auf jedes Pfund Mehl, und theilt, wie man zu sagen pflegt, dem damit bereiteten Brod einen den Magensaften sehr zusagenden Geschmack mit. Die Gährung dehnt sich in dem Teig, mit welchem eine kleine Quantität solchen Hefels oder Urbs gemischt wird, rasch aus, und das kohlesaure Gas, das sich während des Prozesses entwickelt, schwelt im Teig an, hebt ihn und macht ihn schwammig. Läßt man das Brod fünf Minuten zu lang gähren, so wird mehr Säure gebildet, als der Consument liebt: das Brod ist sauer. Wenn das Brod nicht hinlänglich gährt, wird es schwer, und man trifft, falls es nicht in den sorgfältigsten Händen ist, nicht leicht den rechten Augenblick, um der Gährung im Ofen Einhalt zu thun, wo dann das Brod entweder zu viel oder zu wenig, zu schnell oder zu langsam gebacken wird. Allein trotz aller Unvollkommenheiten wurde man des alten gefäuerteren Brods, des Brods, ohne welches keine Mahlzeit vollständig war, obgleich man es täglich aß, nie überdrüssig. Es war gewöhnlich das letzte, auf das der Kranke verzichtete, und das erste, wofür sich bei dem Genesenden die Eßlust wieder einstellte. Die verschiedenen Mehlsorten hatten von alter Zeit an ihren bestimmten Gebrauch. Vor Jahrhunderten erläuterte ein Arzt, warum er, damit er sich am letzten Tag jeder Woche reinige, am Freitag schwarzes Brod, an jedem andern Tag aber weißes aß.

Wir wissen von Plinius, daß die Römer den Gebrauch der Hefe zur Säuerung des Brods kannten, und daß sie das damit bereitete Brod dem durch den Gebrauch des

Sauerteigs erzeugten vorzogen. Allein das mit Sauerteig bereitete Brod war das gewöhnlichste unter ihnen, mit Sauerteig lehrten sie das Volk in den Provinzen das Brod bereiten. Bis zum Ende des siebzehnten Jahrhunderts wurde in Frankreich und Spanien, und in Europa überhaupt, Brod nur mittelst Sauerteigs gemacht. Um jene Zeit fingen die Pariser Bäcker an, für sich Hefe aus Flandern einzuführen. Die augenscheinliche Verbesserung des Pariser Brods wurde bald wahrgenommen, man forschte der Sache nach, und nachdem die neue Gewohnheit unter den Bäckern bekannt geworden, erklärte die Facultät der Medicin in Paris, sowie die Aerzte am Hofe Ludwigs XIV., daß dieses Verfahren der Gesundheit nachtheilig sei. Der Gebrauch der Hefe wurde daher von der Regierung verboten.

Einem absurdem Verbot schenkt man keine große Achtung. Die flandrische Hefe wurde in Säcke gebracht, aus welchen man die Feuchtigkeit abfließen ließ, und in einer neuen Form, fast trocken, zum Gebrauch der halsstarrigen Bäcker eingeführt. Vollkommen trockene Hefe geräth wieder in Gährung, wenn man sie befeuchtet. Das Brod war beliebt, um die Meinung der Aerzte bekümmerte man sich nicht; das Verbot fiel durch Nichtbeachtung, und die neue Brodbereitungsweise verbreitete sich von Paris durch die umliegenden Länder eben so schnell, wie die Gährung eines Bischens Hefe sich durch die ganze Teigmasse verbreitet.

So ist die Brodbereitung von der Kuchenperiode in die Sauerteigperiode, von dieser in die große Periode, und durch diese in eine neue Periode übergegangen, an deren Anfang wir jetzt stehen. Bis vor kurzer Zeit gehörte das Bereiten und Backen des Brodes in vielen Theilen Englands (und Deutschlands, dürfen wir hinzufügen) unter die Haushaltungs-pflichten einer Privatfamilie. Vor weniger als sechzig Jahren lieferte Manchester, das damals 90.000 Einwohner hatte, nicht Arbeit für einen einzigen Bäcker. Jetzt haben die Bäcker fast den ganzen Brodhandel der Städte Englands an sich gebracht, und es ist gut, daß sie ihn haben, und so viel als möglich Nutzen daraus ziehen.

Ehe wir sagen können, wie sie den größtmöglichen Vortheil daraus ziehen können, müssen wir weniger unbestimmt wissen, was einige der Worte bedeuten, die wir hier brauchten

Milch und Brod sind die einzigen vollkommenen Artikel menschlicher Nahrung, d. h. die einzigen Artikel, welche in sich selbst alle für die Erhaltung des Leibes erforderlichen Elemente enthalten. Brod ist eine bessere Nahrung als Milch für die Erwachsenen, weil es die Zähne und alle die Theile des Leibes beschäftigt, für die sie ein Portal in dem Werke sind, um dessentwillen sie geschaffen wurden. Schwammiges Brod saßt, seit es 40 Prozent Wasser enthält, Speise und Trank in sich, und verdient deshalb den Vorzug vor dem Zwieback. Es verdient diesen Vorzug auch wegen der Masse, die man zu sich nimmt, denn der Magen wurde gemacht, um auf massenhafte Nahrung zu wirken, und wird seinen Dienst nicht auf die beste Weise verrichten, wenn er nicht gehörig ausgedehnt wird. Es verdient diesen Vorzug auch dadurch, daß es durch seinen Zellenbau der nothwendigen Thätigkeit des Speichels eine sehr große Oberfläche bietet. Menschen, die lange Zeit auf Zwieback angewiesen sind, sehnen sich in hohem Grade nach schwammigem Brod, und den gleichen Wunsch hegen Kranke, von deren Diät es zuweilen ausgeschlossen werden muß.

Die Schwammigkeit des Brods wird, wie wir gesagt haben, gewöhnlich durch Gährung erzeugt. Die Stärkekörnchen im Weizenmehl werden zum Theil in solcher Weise zerlegt, daß eine geringe Menge kohlensaurer Gases gebildet wird; dieses, durch die Zähigkeit des umliegenden Klebers zurückgehalten, macht die Teigmasse anschwellen und dadurch schwammig. Es befinden sich in hundert Theilen Weizenmehl etwa zweihundertsechzig Theile Stärke und Extractivstoff, mit zehn Theilen Kleber, zwei Theilen Fett und sechzehn Theilen Wasser. Vom Kleber, der Stärke und dem Extractivstoff hängt ganz allein die Brod-Structur ab. Der Kleber ist zäh wie Leim und elastisch; die Stärkekörnchen haben keinen größern Zusammenhang als eben so viele Sandkörnchen. Wenn man den Kleber mit Wasser anfeuchtet und ihn in einer heißen Sommertemperatur von ungefähr 58 Grad Fahry. (11 $\frac{1}{2}$ ° Réaumur) erhält, so wird er sich bald zersezten, und diejenige Stärke, womit er in Berührung ist, zuerst in Dextrin und hernach in Traubenzucker verwandeln. Wenn die Berührung einige Tage lang unterhalten wird, so beginnt organisches Leben, und gleichzeitig wird der Traubenzucker in Alkohol und Kohlensäure verwandelt. Indem die Kohlensäure zu entweichen strebt, bringt sie den Teig zum Aufschwellen. Dieß ist der chemische Verlauf jener alten Methode des Säuberns des Teiges, die noch jetzt in Polen und einigen andern Theilen Europa's befolgt wird. Der Prozeß ist der selbe, erfolgt aber schneller, wenn ein Stückchen bereits geborenen Teigs dem frisch gemachten beigefügt wird, und die Beschleunigung derselben ist noch größer, wenn man von wirk samen Fermenten — als da sind Bier, Hefe, oder das kräftigste von allen, die „deutsche Hefe“ — Gebrauch macht.

Damit diese chemische Veränderung gleichförmig und vollständig erfolgen kann, ist es nothwendig, daß sämmtliche Ingredienzien des Teigs in vollständige Berührung mit einander gebracht werden. Dieß wird gewöhnlich dadurch bewirkt, daß man den Teig mit den Armen und Füßen knetet — eine heiße und ungesunde Arbeit für die Bäcker, für den Brodconsumenten aber ziemlich abstoßend. Wenn das Kneten vollständig ist, hat jedes Stärkekörnchen eine dünne Hülle von feuchtem Kleber, und durch diese zähen Hüllen werden sämmtliche Körnchen fest zusammengehalten, und die chemische

Wirkung findet durch die ganze Substanz des steifen Teigs gleichmäßig statt.

Gegen diesen Prozeß gibt es nun gewisse einleuchtende Einwürfe. Der ganze Zweck desselben ist, eine Entwicklung von freier Luft (Kohlensäure) herbeizuführen und das Brod auszudehnen, und dieser wird erreicht durch eine Zersetzung eines Theiles der wesentlichen Nahrungsstoffe des Mehls. Ein Theil der Stärke und des Klebers zerlegt sich in Ammoniak, Alkohol und Kohlensäure, während andere Theile sich in Substanzen verwandeln, welche einen zarten Magen nachtheilig assieren. Die in allem gegohrenen Brod enthaltenen freien Säuren sind häufig nachtheilig für Kinder, stets für solche Leute, welche an Verdauungsschwäche leiden, indem leicht eine zweite Gährung im Magen eintritt. Der Kleber hat sein Vermögen, feste und gesunde Muskeln zu erzeugen, zum Theil verloren.

Um allen diesen Einwürfen vorzubeugen, brachte Dr. Whiting vor einigen Jahren eine Methode zur Bereitung ungegohrenen schwammigen Brodes in Vorschlag. Er vermischt genau mit dem Teig, nicht Sauerteig oder Hefe, sondern Salzsäure und doppelt kohlensaurer Natron, in den Verhältnissen, daß das erforderliche Quantum von Kochsalz entstehen muß, nachdem das kohlensaurer Gas abgegeben worden, durch welches der ungegohrte und unveränderte Teig ausgedehnt wird. Der Plan war ein schöner, und man bat ihn ohne Unstand angenommen. Und nach dem Princip, das ihm zu Grunde liegt, hat man allein bis in die neueste Zeit herein ungegohrtes schwammiges Brod bereitet. Die Einwürfe, welche man dagegen zu machen hat, bestehen darin, daß man in das Brod chemische Ingredienzien einführt, die entweder, wenn zufälligerweise das Verhältniß nicht gehörig beobachtet würde, der Gesundheit schädlich wären, oder sich nicht vollkommen mischten. Auch ist das so bereitete Brod weniger schwammig als das Bäckerbrod.

Allein vor einem oder zwei Jahren ist ein anderer Arzt, Dr. Danglish, auf den Gedanken gekommen, durch mechanische Mittel die reine freie Luft in den Teig zu bringen und durch Gährung unverändertes, von keinem chemischen Ulgens berührtes, nicht einmal durch Belastung einer Hand verunreinigtes Mehl, in ein vollkommenes schwammiges Brod zu verwandeln. Nachdem er seinen Plan ausführlich entwickelt hatte, nahm er ein Patent darauf, und bereits sind zu Portsmouth und Duxbury in Bermondsey umfangreiche Bäckereien mit der Erzeugung des sogenannten „belüfteten Brods“ beschäftigt, welches für ein vollkommenes Brod gelten kann, obgleich sich vielleicht später eine minder kostspielige Bereitungsweise auffinden läßt.

Alle Arbeiten bei diesem Verfahren werden durch eine Dampfmaschinerie verrichtet, deren sinnreiche Construktion wir hier nicht näher erläutern können. Das Hauptprincip, auf welchem das Ganze beruht, ist leicht verständlich. Dem Verfahren gemäß, das gewöhnlich bei der Erzeugung desselben Gases für Sodawasser befolgt wird, bildet sich Kohlensäure in einem weit von dem Teig entfernten Recipienten. Von dort wird es in einen großen kupfernen Cylinder getrieben, der Wasser enthält, und über dem Mischungsgefäß befestigt ist. Bei einem hohen Druck, welcher auch durch das gewaltige Eindringen derselben Gases in das Mischungsgefäß aufrecht erhalten wird, übersättigt sich das Wasser im Cylinder mit Gas, es wird in der That in natronfreies Sodawasser

verwandelt. In diesem Zustande läßt man es dann durch eine Röhre über das entsprechende Quantum Mehl und Salz fließen, unter dem hohen Druck des geschlossenen Mischers. Der Mischer ist eine hohle Kugel von Gußeisen, in welchem eiserne Arme angebracht sind, die sich um eine von einer Dampfmaschine in Bewegung gesetzte Achse drehen. Das Gas bleibt unter dem Druck im Wasser sitzen. In drei oder vier Minuten, oder mehr, je nach der Qualität des Mehls, ist die Mischung des Mehls mit dem kohlensäurehaltigen Wasser vollständig. Der Teig dringt dann durch eine allmählig sich erweiternde Röhre heraus, und das Gas verbreitet sich in jede Pore des Teigs, bricht aber nicht aus dem zersetzten Mehl, sondern aus dem Wasser hervor, da der Druck unbesetzt ist. Der Teig hebt sich augenblicklich, sowie er in die Schüsseln von Weißblech oder Holz gelangt, welche ein Knabe unter den Spund hält, das Maß eines jeden Laibs, wie er herunterkommt, abschneidend, und ihn sofort auf den Rand eines Ofens legend, welcher sich auf der andern Seite von ihm befindet. Der Boden des Ofens ist eine endlose Kette, die sich auf Trommeln herumdreht, deren Bewegung, je nach der Größe und dem Charakter des zu backenden Brods, geregelt wird. Die auf den Rand des Ofens gelegten Laibe treten sofort die Wanderung durch den Ofen an, und kommen in gehöriger Zeit gut ausgebacken auf der andern Seite heraus, nahe an der offenen Thüre, an welcher Karren warten, um die Laibe den Brodhändlern zuzuführen. So lange das Brod nicht gebacken ist, führt keine Handels an.

(Fortsetzung folgt.)

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Beuthen. Pro 1860 wurde in Beuthen und Um-	
gegend Weinmost gewonnen:	
1) in Beuthen a.D. 1009 Eimer 30 Quart,	
2) in Carolath 177 " 48 "	
3) in Reinberg 9 " 10 "	
4) in Röhlau 6 " 10 "	
5) in Beitsch 48 " 54 "	
Zusammen 1251 Eimer 22 Quart.	

* Ingwerbier. Das unter diesem bekannten Namen bei uns eingeführte Getränk, dessen Fabrikation in der Rheingegend im Großen betrieben wird, braut in Breslau Herr Wiesner in „Stadt Danzig“ schon seit langer Zeit. Im Geschmack äußerst angenehm und stark kohlensäurehaltig, sind die Ingredienzien dieses Bieres durchaus gesunder Art, und der Genuss desselben Magenleidenden entschieden zu empfehlen. Die Wirkung ist eine unmittelbare, sein Moussé ganz wie das des Champagners. Die Erfindung ist übrigens schon alt und gehört England an, der Heimath der echten Beefsteaks und des Porters, und war namentlich an den Höfen der Großen nach lusitannischen Mahlen lange in Gebrauch, daher wird es auch noch jetzt von rheinreisenden Engländern stark begeht.

Inserate.

Mit dem 1. Februar c. a. treten die Herren:

Kaufmann Fiedler,
Leinweber Klinge,
Kaufmann Ernst Dorff,
Tuchfabrikant Ferdinand Fiedler,
Bäckermeister Mahlendorf,
Tuchfabrikant Wilhelm Lippert,
Fischlermeister Bater,
Appreteur Bartlam,
Fischlermeister Jänkner,
Konditor Gomolky
als Bezirksvorsteher in Funktion.

Bekanntmachung.

Die Gastnachts- und Ostermärkte in der Stadt Brätz haben Seitens der Königlichen Regierung zu Posen vergrößert eine Ausdehnung von einem auf je zwei Tage erhalten, daß in diesem Jahre

am 11. Februar Vieh- und Pferdemarkt,
= 12. Krammarkt,
= 19. März Vieh- und Pferdemarkt,
= 20. Krammarkt
stattfindet.

Mein auf's Vollständigste assortirtes Lager von schwedischem und schlesischem Eisen in allen Dimensionen, ausgebohrte Wagenbuchsen, Pflug- und Haakschaare, Pflugsohlen, &c., so wie verschiedene Gattungen Stahl, Blech, beste engl. Kupfertreibholzen und engl. Portland-Cement
empfehle ich zu geneigter Beachtung.

Eschigerzig a.D., den 30. Januar 1861.

Carl Engmann.

Gasthofs-Verpachtung.

Ein in einer frequenten Stadt belebtes lebhaftes Gasthofs-Geschäft, bei rentabler guter Lage, ist vom 1. April c. ab sofort zu verpachten. Die näheren Bedingungen sind zu erfahren bei dem Gerichts-Bureau-Vorsteher Hoke zu Neusalz a.D.

Auktion.

Montag den 4. Februar c. Vormittag 11 Uhr werde ich auf dem Neumarkt 3 Ziegen meistbietend verkaufen.

Kliesch,
gerichtl. Aukt.-Commissar,

Bekanntmachung.

Mittwoch den 6ten d. Mts. früh 9 Uhr werden bei der Kramper Oderfischerei 19 Klaftern eichenholz (Böttcherholz) und 43 dergl. Stücke, von verschiedener Länge, meistbietend verkauft werden.

Bei J. Fricke in Halle a.S. sind antiquarisch zu erhalten verschiedene Bände der Leipziger Illustrirten Zeitung gut erhalten broschirt à Band (Ladenpreis 4 Thlr.) zu nur 20 Sgr.

Zu Aufträgen empfiehlt sich die Buchhandlung von W. Levysohn in Grünberg.

Theater in Grünberg.

Sonntag den 3. Februar (Ganz neu) zum Erstenmale: **Der Winkel-**
schreiber, oder: So findet man einen
Vater! Lustspiel in 4 Abtheilungen von Adolphi. (Buerst auf dem Breslauer Stadttheater mit dem größten Beifall vielfach aufgeführt, wurde es gleich darauf Repertoirestück des Hoftheaters in Berlin und ist jetzt auf allen Bühnen in Vorbereitung.)

Montag den 4. Februar (Ganz neu): Zum Erstenmale: **Ein Ring**, oder: **Nichelieu und die Frauen**. Original-Intriguenstück in 5 Abtheilungen von Charlotte Birch-Pfeiffer.

Dienstag den 5. Februar Vorstellung. **Das Nähere die Zettel**. **G. Kruse.**

Das Preisverzeichniß der Herren Gebrüder Born in Erfurt pro 1861 über Gemüse-, Feld-, Gras-, Wald- und Blumen-Sämereien, Pflanzen, Knollen ic. empfing ich zur unentgeltlichen Vertheilung und empfehle mich zu recht zahlreichen Aufträgen.

Die Transportkosten von Erfurt sind sehr unbedeutend, da stets mehrere Sendungen zusammen expediert werden. **Ernst Th. Franke.**

Die Kinderbeschäftigung-Anstalt erfreute sich im Monat Januar nachstehend verzeichneter Geschenke: von Hrn. Buchb. Dehmel für das 1. Quart. 7½ Sgr., von einer Dame auf Brot 20 Sgr., von Hrn. v. Pannewitz pro Januar und Februar 2 Thlr.

Indem wir dafür den herzlichsten Dank abstatten, halten wir die Anstalt fernerer wohlwollender Theilnahme an-gelegentlichst empfohlen.

Grünberg, den 31. Januar 1861.
Der Frauen-Verein.

Die mir gehörigen Acker und Wiese (früherer Besitzer Ernst Gurlt) bin ich Willens

D. 3. Februar Nachm. 3 Uhr in der Brauerei zu Heinersdorf zu verkaufen. **Schulze**, Zimmermeister.

Frische italienische Maronen empfiehlt **Ernst Th. Franke.**

Gute lagerhafte gesprengte **Feld-**
steine kauft

Br. Grienz,
Maurer- und Zimmermeister.

Einem hohen Adel und geehrten Publikum erlaube mir hiermit ergebenst meine Niederlassung zu Naumburg a. B. als

Zimmer-Meister

anzuzeigen, indem ich um gefällige Aufträge bitte (betreffend Bauausführungen und Unternehmungen aller Art, Bauholz-, Bohlen- und Bretterlieferungen, Anfertigung von Zeichnungen und Kostenanschlägen), verspreche zugleich, durch Lieferung guter, tüchtiger und billiger Zimmerarbeit ic. reelle Bedienung.

Mit Hochachtung
Naumburg a/B., den 1. Februar 1861.

Krutisch.

NB. Meine Wohnung ist beim Schuhmacher Fähdeß, Hausnummer 3 auf der kleinen Marktseite.

Stroh-, Rosshaar- und Dordurenhüte werden auf das Schönste gewaschen, gefärbt, nach den neuesten Fäasons umgearbeitet und auf das Allerbilligste berechnet.

Heinrich Hübner.

Höchst wichtig für alle Bruchleidende!

Der Unterzeichnete ist nach vieljährigen Versuchen, Proben und Erfahrungen zu der festen Ueberzeugung gelangt, daß noch alle zurücktretenden Unterleibsbrüche, ob der Mensch oder das Uebel auch noch so alt sei, vollkommen geheilt werden können.

Ich werde nun Federmann, der sich für diese Sache interessirt, und die Briefe mit Beschreibung des Uebels an mich frankt, meine Ansichten und Erfahrungen mit den nöthigen Belehrungen unentgeldlich mittheilen, nicht aber die Medikamente, welche etwa später verlangt werden.

Im Weiteren bitte ich, auf den Briefen alle und jede Titulatur, als: Dr. Med., Brucharzt, Sanitätsrath, Medizinalrath u. drgl., wie sie so häufig angewendet wird, zu vermeiden.

Im Fernern bemerke ich noch, daß ich bei der Exped. d. Bl. viele 100 Zeugnisse deponirt habe, welche wohl am besten die Zweckmäßigkeit meiner Cur-Methode beweist.

Krüsi-Altherr, in Gais,
Kanton Appenzell in der Schweiz.

Frischen fließenden russ. Caviar empfiehlt **Ernst Th. Franke.**

Weinverkauf bei:
Heinze, Schlossermeister, 59r 6 Sgr.
Jungnickel, 59r 6 Sgr.
Bäcker Hoffmann, Niederstr., 59r 5 sg.
auch frischen Zwiebelplatz.

Tanzmusik

bei **W. Hentschel.**

Etablissements-Anzeige.

Einem hohen Adel und geehrten Publikum der Stadt und Umgegend erlaube ich mir hierdurch die ergebene Anzeige zu machen, daß ich mich hierorts als **Klempnermeister** etabliert habe. Ich werde stets bemüht sein, alle in mein Fach schlagenden Arbeiten prompt und schnell auszuführen und bitte um geneigten Zuspruch.

Grünberg, den 1. Februar 1861.

J. Mosler, Klempnermeister.

Meine Wohnung ist beim Büchsenmacher Herrn Prießel, Engegasse.

Marktpreise.

Nach Pr.	Sagan, d. 26. Januar.	Karlsruhe,
Maß und Gewicht		d. 30. Jan.
Gewicht pr. Schfl.	Höchst. Pr. thl. sgr. pf.	Höchst. Pr. thl. sgr. pf.
Weizen :	3 — —	2 27 6 3 5
Roggen :	2 — —	1 25 — 2 —
Gerste gr. el.	1 25 —	1 21 3 1 27 6
Hafer :	1 2 6 1 — —	1 1 1
Erbsen :	2 5 —	2 — 1 28
Hirse :	— — —	— 1 27 6
Kartoffeln :	— — —	— — 15
Heu, d. Gr.	— — —	— — 22
Stroh Sch.	6 — —	8 15