

# Fullständig anvisning i konsten att baka, med största möjliga besparing, et...

Duttenhofer, F M

*12 M Br.*



Ekorn.  
Rokkonst  
7/21

Fullständig anvisning i

# Konsten att Baka,

med största möjliga besparing,

ett godt och närande Spisbröd,  
af säd ensamt, eller med tillblandning af potatis,  
samt finare Brödsorter,  
såsom Hamburger finbröd, Catalani-, Kungs-  
och Smör-bröd, finaste Knäckebröd, Man-  
del- och Saffrans-bröd, flere slags  
Skorpor, Drifilar, Smörkakor, Ci-  
tronbröd, Fridländare m. m.

För hembagare och hushåll,

efter

**J. M. Duttenhofer och G. H. Schmidt.**

Pris 50 bre.

1857

I alla Boklådor finnas att tillgå följande nyligen utkomna arbeten:

Kortfattad

## ÅKERBRUKSLÄRA

i frågor och svar.

Till folkskolornas bruk af L. v. Babo. Öfvers. af Axel Carlquist. Pris 24 sk. B:ko.

Öfversättaren, sjelf lärare vid en landbruksskola, rekommenderar detta arbete, af en författare som redan förut förvärfvat ett känt och aktadt namn såsom skriftställare i ämnen rörande landtbruket, såsom varande lämpligt att gagna vid den första förberedande undervisningen i landtbruket, för dem, som icke hafva tillfälle att i landbruksskolor inhämta denna kunskap.

## VINBEREDNING UTAN DRUFVOR

och med högst ringa kostnad.

Eller anvisningar att, af frukter, bär, potatis och spannmål, tillaga öfver 70 slags viner, samt andra helsosamma, välsmakande och billiga drycker, deribland också *engelsk porter*. Äfven i de minsta quantiteter för eget behof. Af *M. Chevalier*. Öfvers. efter 12:e uppl. Pris 16 sk. B:ko.

Författaren är i utlandet allmänt känd för sin beredning af viner, till den grad liknande de af drufvor, att de största vinkännare derå misstagit sig.

Den nyttiga

## ÖRT-BOKEN,

eller kortfattlig vägledning till kunskapen om vextriket i allmänhet och isynnerhet till igenkännande af de förnämsta hos oss förekommande, i ekonomien och husmedicinen användbara, vilda och odlade örter, buskar och träd, jemte anvisning att insamla och förvara s. k. Apotheksväxter. Af *J. C. Christiansson*. Pris 16 sk. B:ko.

Fullständig anvisning i

# Konsten att Baka,

med största möjliga besparing,

ett godt och närande Episbröd,  
af fäd ensamt, eller med tillblandning af potatis,  
samt finare Brödsorter,  
såsom Hamburger finbröd, Catalani- Kungs-  
och Smör-bröd, finaste Knäckebröd, Man-  
del- och Saffrans-bröd, flere slags  
Skorpor, Driflar, Smörkakor, Ci-  
tronbröd, Fridländare m. m.

---

En handbok för hembagare och hushåll,

efter

J. M. Duttonhofer och G. H. Schmidt.



Stockholm.

På Sigfrid Klodins förlag.



Kornet, som äfwen odlas både som sommar- och winter-korn, innehåller mindre närande beståndsdelar än hwetet, i det att det wid lika qwantitet stärkelse innehåller mindre werklim, men mera flem, hwarigenom kornet wäl är ett mindre näringsrikt sädesslag än hwetet, men deremot lätt-smältare och mindre retande, samt derföre i form af soppor och wattenafkok serdeles egnar sig för sjuka. I anseende till sin ringa halt af werklim är det ensamt mindre användbart till brödbakning och gifwer, till och med blandadt med hwete, blott ett sämre och kårst bröd.

Rågen odlas blott som sommarfrukt och användes äfwen till brödbakning, hwartill den ensam likwäl är mindre tjenlig, emedan den innehåller obetydligt werklim och socker. Men då den wid kokning utvecklar temligen mycket flem, så begagnas den till åtskilliga närande arrättningar, ehuru den, såsom innehållande mera werklim än kornet, icke är så lättsmält för rekonvalescenter, som detta sednare.

Rågen, som odlas både såsom sommar- och winterfrukt, lemnar till följe af sin närande bestäffenhet och sin egenkap att det deraf bakade brödet längre bibehåller sig mjukt, ett förträffligt mjöl till bröd och utmärker sig desutom serdeles derigenom att den innehåller ett något syrligt arom, som meddelar brödet en ganska angenäm smak. Emedan rågen innehåller jemförelsewis mycket socker, så blir, wid ensam användning af rågmjöl till degen, det deraf beredda brödet lätteligen surt; men detta kan afhjelpas genom en afpassad tillsats af hwetemjöl, hwarom mera längre fram.

### Goda och dåliga egenfaper hos mjölet.

Den som icke själf är i tillfälle att wälja och köpa den spannmål, han behöfwer, måste weta att wid inköp skilja emellan godt och dåligt mjöl. Då hwete- och rågmjöl utgöra de hos oss nästan uteslutande till brödbakning använda mjölforter, torde det äfwen wara tillräckligt att uppgifwa kännetecknen på ett godt hwete- och rågmjöl.

Det bästa hwetemjöl, s. k. första hwarfs mjöl, som måste wara fint malet, är tungt, torrt, (ljusgult \*) och klibbar lätt wid fingren, om man trycker det med handen; det kan lätt formas till en boll, som likwäl åter lätt sönderfaller; det är luftlöst och, taget i munnen, har det en smak, som liknar den af färstt klistor. Det kli, som medföljt wid sigtningen, liksom sådant som tillblandas efter malningen, upptäcker man på följande sätt: man trycker på mjölet med tumnageln eller med bladet af en knif, och håller den sedan mot dagen, då kliet lätt warseblifwes.

S. k. andra hwarfs hwetemjöl, hwilket det finaste mjölet är fränsigtadt, har ofwannämnde dragning i gult, dock i mörkare nyansering; då det sammantryckes i handen, hänger det mera tillsammans. Detta får ej eller hafwa en inblandning af kli.

Sämre hwetemjöl afwiker till färgen ganska mycket från föregående, liksom man af des

\*) Den ljusgula färgen får dock ej öfvergå till fullkomligt gult, ty erfarenheten har wisat att mjölet då wanligen är förfalsktadt genom tillblandning af ärtmjöl. Den höggula färgen kan äfwen härleda sig deraf, att då nyh upphuggna stenar begagnas wid malningen själfwa skalet sönderkrossas och males till stoft, samt medföljer det finare mjölet wid siktningen.

smak och lukt äfwen till någon del kan sluta till des sämre beskaffenhet. Rost gifwer det en bitter smak och brand gör det rostgult eller mörkt. Det innehåller alltid en del af kliet, som blifwit mera sönderkrossadt.

Godt rågmjöl är mer eller mindre mörktgult, har en mild och sött smak och kan lätt formas med handen till en boll, äfwen om det ej är fuktigt, isfinnerhet då det är fint malet. Sämre rågmjöl är rödaktigt och för känslu groft.

Torkadt mjöl har swarta fläckar. Grått eller gulgrått är mjölet, om fina klidelar hafwa medföljt wid siktningen, hwarigenom mjölet har förlorat i värde och godhet. Förderswadt mjöl är nästan alltid surt, rödaktigt eller matt hwitaktigt, och har en skarp och stickande eftersmak.

Ju finare säden är malen, desto mörkare är mjölet. Dålig säd gifwer mera kli och ju mer kli, mjölet innehåller, desto mindre watten tager det till sig wid degbildningen. Dätt mjöl är mjukt för känslu. Mjöl eller bröd, som innehålla sand af qwarustenarna inblandadt, knustrar mellan tänderna.

Wid undersökningen af mjölets kvalitet, kan man gå tillwäga på följande sätt: man tager en hand full af det undersökande mjölet, begjuter det med en tillräcklig mängd friskt watten för att bilda en medelmåttigt stadig deg, hwilken man några minuter låter stå i lusten. Har den insugit wattenet och snart blifwit fast, samt låter förlänga sig utan att brista, så anses mjölet för godt. Ännu bättre och säkrare går man tillwäga, om man förut afwäger mjölet och om två wigtödelar deraf upptaga mer än en wigtödel watten,

samt degen derefter wäl bearbetas. — Denna goda egenskap hos mjölet beror af dess rikedom på wextlin, hwarom utförligare strax härnedan kommer att afhandlas.

Ett ringare och sämre mjöl igenkännes på ett motsatt förhållande, om nemligen wid ofwannämnda förfarande wisar sig, att degen blir mjuk, klibbar wid fingren och ser ut som om den wille swetta; om den slutligen är kort och brister wid uttänjning, i stället att förlänga sig, så kan man deraf draga den säkraste slutsöjd, att mjölet är af sämre kvalitet.

Allt den wid ofwannämnde prof bildade degen snart blir fast, hänthder på torrhet hos mjölet; blir den deremot lös och efter någon tid snarare lösare än fastare, så war mjölet fuktigt och hade förlorat sin förnämsta egenskap, den att wäl binda watten. Man erhåller af godt torrt mjöl mera bröd än af lika wigt fuktigt, emedan det förra absorberar mera watten. Fuktigt mjöl är så mycket mera att förkasta, som det är malet af illa mogen, eller wid inbergning af wäta skadad, säd, eller af sådan, som förwarats på fuktiga ställen och illa ansats. Sådant mjöl blir lätt unket och inom kort "origt", samt förderwas aldeles. Äfwen om säden fuktas för starkt wid malningen eller om det, af den wid malningen helt och hållet torra säden beredda, mjölet förwaras på fuktigt ställe, wisar sig ett sådant mjöl mindre tjenligt till brödbakning.

**Sädeswexterens beståndsdelar.** Sädeswexterens frön, isynnerhet hwetets, innehålla en förning af omedelbara beståndsdelar, som gör dem fullkomligt passande till näring för ett stort antal

djur. Ibland dessa fersktiljer man en qwäfwehaltig, mer eller mindre rikligt förekommande, materia, feta ämnen, stärkelse, socker, samt alkaliska och jordartade salter. Alla dessa ämnen spela en lika oundgängligt nödwändig roll wid kroppens näring eller underhåll.

Om hwetemjöl utvöres med watten till en stadig och likformig deg, som inknytes i en lärstspåse, hwilken knådas i watten, så länge detta grumlas; så uppflammas stärkelsen i wattenet och i påsen återstår en gråhvit, elastisk och klibbig massa, hwilken af de äldre kemisterna kallats **wextlim** och Beccarias **gluten**, och som egentligen består af flere ferskilda ämnen. Den grumliga wätskan affätter, om den lemnas i hwila, stärkelsen, samt innehåller i lösning en liten portion wextlim, samt alla de öfriga, i mjölet innehållna, lösliga ämnena. Om, sedan stärkelsen lemnats tid att sätta sig, den afhållda wätskan upphettas till kokning, så bildar sig på dess yta ett skum, som har den största analogi med koagulerad ("stannad") ägghwita och utgöres af den beståndsdel hos sådeswerten, som kallas fröhwita. Om denna affiltereras och den återstående wätskan afdunstas i wattenbad till sirups konsistens, så är det lätt att ådagalägga närwaron af socker deri, samt af ett gummilikt ämne.

**Oshradt bröd.** Knådar man mjöl och watten till en deg, så erhåller man en seg, för människans matsmältningsorganer icke wäl passande, massa. Men genom inverkan af elden åstadkommas så wäl med wextlimmet som stärkelsen i degen wäsendtliga förändringar, så att dessa ämnen, underkastade gräddning, lättare skola kunna

bearbetas af matsmältnings-organerna. Dersföre bestod den äldsta metoden att bereda bröd deruti, att man af watten, salt och mjöl med en tillsats af mjölk, ägg, smör eller andra feta substanser etc. tillredde kakor, hwilka slutligen utfatta för hettan i en bakugn erbjödo ett godt näringsmedel. Sådant bröd har likwäl ej det swampiga och porösa utseende och den egendomligt angenäma smak, som syradt bröd. Det bröd, som judarne äta under sin påskhögtid till minne af sin flykt ur Egypten, är ett sådant osyradt bröd; äfwen beduinerna i öcknen bruka ännu bereda ett dylikt. Hit höra äfwen de i Skottland och till en del äfwen i England brukade korn- och hafre-kakor. Det wigtigaste osyrade bröd och för sundheten mest helsefamma, är de s. k. skepps-korporna, som beredes af hwetemjöl, hwilket man fränsiktat blott det gröfsta kliet. Degen göres så stadig som möjligt, pressas derefter i formar och gräddas i ugn; det bakade brödet sättes sedan att torka så mycket som möjligt på öfwer ugnen anbragte ställningar. 112 & mjöl lemna på detta sätt 102 & torra skepps-korpor. Salt får till dem ej användas, emedan detta drager fuktighet till sig. I Frankrike beredas de med något surdeg, hwarigenom de smaka bättre, men icke hålla sig så wäl.

**Syradt bröd.** Om man knådar mjöl och watten till en deg, hwilken man lemna åt sig sjelf wid en temperatur af 20°—30° C., så verka de i degen innehållna wextlimmet och sockret på hwarandra sålunda, att wextlimmet, hwilket isynnerhet i fuktigt tillstånd är en sönderdelning lätt underkastad kross, inleder sockrets jäsnung. Men

när nu sockret kommer i jäsning, så sker detta under affskiljande af kolsyra och bildande af alkohol; detta kallar man winjäsning. Då denna inträdt, upptager den förhandenvarande alkoholen fyre ur luften och bildar under värmeutveckling ättiksyra; detta kallar man ättikjäsning. Slutligen öfvergår massan, således under värmeutveckling, fullständigt i förruttelse; detta kallar man ruttet jäsning. Dessa tre olika grader af jäsning öfvergå omärkligt i hvarandra och det är därför wid beredning af bröd väsendtligt att kunna qwarhålla deras öfvergång wid en bestämd gräns. En deg, som bestinner sig i den grad af jäsning, då winjäsningen ännu eger rum, men ättikjäsning äroen till en del inträdt, kallas surdeg och är ett af de viktigaste medel för brödberedning. Det är svårt att genom jäsning af en af mjöl och watten sammanknådad deg bereda surdeg, emedan man ej så lätt kan anträffa den behöriga gränspunkten för jäsningen, men deremot har surdegen den märkwärdiga egenskapen att, då den en gång finnes, den efter behof kan förökas och detta sker derigenom att man wäl sammanknådar en portion surdeg med mjöl och watten, och öfverlemnar åt sig sjelf denna blandning wid en måttlig temperatur. I detta fall förwandlas hela den sammanknådade massan småningom till surdeg, men skulle om den sänge följa jäsningens naturliga gång omsider öfvergå i förruttelse, om man icke wore betänkt på att genom en ny tillsats af mjöl och watten återföra den i massan förhandenvarande jäsningen till den ursprungliga winjäsningen. Därföre har man i surdegen ett förträffligt medel att bibehålla

bröddegen på en wis och beständ höjd af jäsning och använder, för att ej behöfwa förnya surdegens så swära, ursprungliga, bildande, alltid en del af den, wid sista bakningen på en wis höjd af jäsning befintliga, degen till att bilda surdeg, hwartill den wanliga bröddegen af sig sjelf förwandlas wid det naturliga fortskridandet af jäsningen.

Att mjöl utrördt med watten gifwer den elastiska och sega massa, som kallas deg, beror blott af wextlimmet, hwilket liksom innesluter och upptager de öfriga hufwudbeståndsdelarna af mjölet. Det är sålunda wextlimmet, som förlänar degen egenkapen att låta uttänja sig, så att den wid jäsningen swäller eller går upp. De i mjölet innehållna stärkelsen och sockret, skulle ensamme wäl jäsa, men massan af brist på wextlim icke höja sig. En tillsats af ägghwita och mjölk ersätter till någon del, ehuru ofullkomligt, bristen på wextlim. Då under wåta år sådeskornet utwexer i axet eller begynner att gro och derigenom wextlimmet går förloradt, kan man ej af mjölet efter sådan säd göra en deg, som går wäl upp; den har en fötaktig smak, emedan stärkelsen, liksom wid mältning, till en del blifwit förwandlad till s. k. stärkelse- eller slem-socker. Af wextlimmet beror hufwudsakligen mjölets godhet.

Då nu ett godt och tillräckliga wextlimhaltigt mjöl blandas med watten och ett jäsningemedel, samt lemnas i hwila på ett ställe, hvars temperatur uppgår till  $25^{\circ}$ — $30^{\circ}$  C., så försiggar den wigtiga förändringen i des beståndsdelar, som kallas brödsjäsning. Jäsningemedlet börjar nem-

ligen att inverka på wextlimmet, att något upp-  
lösa och förändra detta, som derigenom åter er-  
håller förmågan att inverka på mjölets flemsocker  
och på stärkelsen: flemsocket förwandlas under  
utveckling af kolsyra till alkohol och stärkelsen  
till flem- eller stärkelsesocker, hwilket åter till en  
del öfwergår till alkohol. Brödjäsningen är så-  
lunda i egentlig mening en winjäsning. Men  
fortsättes nu denna jäsning för länge, en öfwer-  
jäsning sker eller eger den rum wid för hög tem-  
peratur, så börja redan en del af alkoholen att  
öfwergå till ättiksyra och en del af stärkelsesocket  
att förwandlas till mjölksyra. Man måste der-  
för wid jäsningen noga gifwa akt på tiden för  
densamma och på temperaturen, så att den sura  
jäsningen, som gör brödet osmakligt, så mycket  
som möjligt undwikes. Att jäsningen nått sin  
fulla höjd igenkänner man enklast deraf att degen  
icke mera höjer sig och deraf att den, då man  
trycker på den med handen, gifwer sig undan och  
sänker sig eller, som det ock kallas, går tillbaka  
eller faller.

Den under jäsningen utvecklade kolsyran  
sträfwar att bortgå, men qwarhålles genom wext-  
limmets segghet, så att den uti degen åstadkommer  
en otalig mängd små blåsor, hwilka allt mer och  
mer utwidga sig och göra att degen höjer sig och  
swäller eller, på bagarspråket, går upp. Skulle  
man låta detta förhållande fortfara för länge, så  
skulle den i blåsorna inneslutna kolsyregasen slut-  
ligen alltför mycket förminska degens konsistens,  
man måste deraföre aspasja den tidpunkt, då upp-  
swällningen nått en behörig grad och förekomma  
degens alltför stora uppluckring genom att bringa

den i ugnen. Strax efter infättningen, utvidgas, genom temperaturens hastiga förhöjning, den inneslutna kolsyregasen, en del af wattenet bringas i gasform, hwarigenom jäsnungen afbrytes, i det kolsyran och alkoholen bortgå, samt tillika den för jäsnungens fortbestånd nödvändiga fuktigheten aflägsnas. Det bakade brödet har i anledning af de genom kolsyrans utveckling bildade små blåforna ett poröst och pipigt utseende, har förlorat all degartad seghet och är genom förenämnde processer förvandladt till ett angenämt och lättsmält näringsämne. — Måga taget finner man att af mjölets beståndsdelar, stärkelsen, wextlimmet och sockret, ingendera förekommer i det bakade brödet i deras ursprungliga kemiska karakter, utan att de hafwa ombildat sig till andra för begagnandet som näringsmedel ändamålsenligare föreningar. Stärkelsen förenar sig nemligen med en del af det till degbildningen använda wattenet till ett geleartadt hydrat, hvarsföre man till ett godt, stärkelsefritt mjöl behöfwer mera watten, än till ett mindre stärkelsehaltigt, och wextlimmet förenar sig med detta hydrat. Då det till hydratbildningen använda wattenet i förening med stärkelsen och wextlimmet blir fast genom gräddningen, så förökas härigenom brödets wigt betydligt, som nedanförl närmare skall wisas. Alkoholen, som bildas under jäsnungen, har undgått tidigare forsökare och derföre war den åsigten temligen allmän att ingen alkohol alstrades under nämnde process. Wid noggrannare undersökning har wissat sig, att wätskerligen alkohol härwid bildas, men som förflyktigas genom hettan wid gräddningen. Man har försökt uppsamla alkoholen ge-

nom anbringande af härtill tjenliga inrättningar i bakugnen, men den erhöles härwid i så utspädt tillstånd, att det ej lönade mödan att tillgodogöra den.

**Degens tillslagning.** Såsom redan nämnt, måste bröddegen försättas i jäsnung med surdeg; men på det denna jäsnung icke må för långt framskrida och ej eller blifwa ofullständig, måste wispa regler iakttagas, hvarförutan en deg, som lemnar ett godt och smakligt bröd, ej kan erhållas.

Mjölet, som användes till degen, måste vara af god kvalitet och hänwisas i detta afseende till sid. 5, der närmare är redogjort för mjölets egenskaper.

Wattnet till degen måste vara rent och man använder dertill företrädeswis källwatten, flodwatten eller regnwatten. Quantiteten af det till degbildningen erforderliga wattnet beror dels af mjölets torrhet, dels af den temperatur, wid hvilken bearbetningen sker, ty wid lägre temperatur blir bröddegen med samma quantitet watten stadigare, än wid högre, hvarför man under wintern har behof af mera watten än under sommaren. I allmänhet erfordras till 3 delar mjöl två delar watten; tillblandar man för mycket watten, så erhåller man wid utbakningen ett på bredden utflytande bröd, hvars skorpa wid gräddningen lätt lossnar från inkommet, och som blir mindre poröst, hvarför det är svårsmält; tillblandar man för liten mängd watten, så kan intet mjölhydrat (kemisk förening af mjöl och watten) bildas och brödet blir segt och torrt, samt erhåller en obehaglig smak af rått mjöl. Swad degspadets temperatur

beträffar, måste den vara högre under vintern (30°—36° C.) och lägre under sommaren (18°—25° C.).

En behörig genomkådning af degen bidrager mycket till den riktiga absorptionen af den erforderliga wattenquantiteten och om mjölet är godt, så upptager det destomera watten — naturligtvis dock blott till en viss gräns — ju mera det genomarbetas med detsamma.

En tillsats af salt understödjer icke blott wattnets absorption, utan är äfwen oafslätlig för beredningen af ett godt och sundt bröd, hwilket deraf icke blott blir mera wälsmakande, utan ock mera lättsmält.

Utom de anförda wäsentliga ingredienserna för bildandet af bröddegen, är desß blandning med surdeg nödwändig, emedan den förutan ingen jäsnings af degen kan ega rum och denna tillblandning sker i förhållande af 1½  $\text{L}$  surdeg på en deg till 40  $\text{L}$  bröd.

Äf hwad som förut är sagdt angående surdegens bildning och desß werkan på det inknådade mjölet, är klart, att till åstadkommande af en god bröddesg hörer, att hela degmassan likformigt bringas till en viss höjd af jäsnings, wid hwilken kolhydrats bildning förjiggår med tillbörlig liflighet, utan att ättiksyra får tillfälle att bilda sig, i hwilket fall bröddegen skulle erhålla en wedervärdig och sur smak. För tillwägabringandet af en behörig jäsnings, måste surdegen först utröras i och sammanknådas med en bestämd portion mjöl och watten, hwilket kallas att friska upp densamma; sedan den nybildade degen någon tid lemnats i hwila, förnyas denna uppfriskning åter och så-

lunda fortfares i förnyade portioner och omgångar, tills den behöfliga degmassan är fullständigt färdigbildad. Genom hvarje upprifning och massans derpå skeende liggande i hwila, blir jäsningsämnet likformigare fördeladt i degen och des massa tillika större, emedan genom den på hvarje upprifning följande jäsningsprocessen nytt jäsningsämne bildar sig. Så väl genom den likformiga fördelningen af jäsningsämnet, som genom ett afpassadt hindrande af en alltför hastig jäkning medelst förnyadt inknådande af friskt mjöl och watten uti den upprifade och jästa degen, är man i stånd att så handhafwa jäsningsprocessen att kolsyran blott kan utveckla sig i små blåsor i hela degmassan, men ej bilda några större hål, liksom ej eller ättiksyra alstras i en del af degen, under det i en annan del af densamma en ordentlig winjäkning knappast kommit till stånd. Om man på en gång wille sammanknåda surdegen med hela mjölmassan, utan att genom förutgången upprifning först bringa den till den riktiga jäsningsgraden, så skulle man utan twiswel erhålla ett onjutbart bröd, hwilket delwis skulle smaka surt, under det att en annan del af densamma hade smak af rått mjöl.

En på dessa grundsatser baserad föreskrift till beredning af 40  $\text{P}$  godt bröd är efter Prechtl och Otto följande. Om aftenen före den dag, man skall baka brödet, utvöres den erforderliga mängden surdeg, nemligen  $1\frac{1}{2}$   $\text{P}$  med  $\frac{3}{4}$   $\text{P}$  warmt watten och i denna wättska inknådas i tre omgångar  $1\frac{1}{4}$   $\text{P}$  mjöl \*), så att häraf uppstår  $3\frac{1}{2}$   $\text{P}$  deg,

\*) I det mjölet nemligen delas i tre delar och den ena delen efter den andra inknådas.

hvilken man beströbr med mjöl och låter ligga öfwer natten eller ungefär 8 timmar på ett måttligt varmt ställe. Denna första uppfriskning af surdegen har för ändamål att bewara den för en för stark utveckling af den sura jäsningen och tillika förskaffa sig ett werksamt jäsningsämne, ty man kan anse de genom denna process bildade  $3\frac{1}{2}$  ℔ deg som likaså mycket, i en för ändamålet passande jäsningsgrad besintligt, jäsningsmedel<sup>\*)</sup>. Om morgonen sammanknådas den sålunda uppfriskade surdegen med ungefär 2 ℔ watten och 3 ℔ mjöl i tre omgångar, hwarigenom erhålles  $8\frac{1}{2}$  ℔ deg, hvilken man betäcker och låter ligga tills den går upp. Då, efter 4 till 5 timmar, jäsningen är tillräckligt framstriden i denna deg, hvilket man förnimmer deraf, att densamma går upp, så tillsätter man under beständig knådning änyo i tre omgångar 9 ℔ mjöl med 5 ℔ ljumt watten, så att en deg på  $22\frac{1}{2}$  ℔ bildas. Af denna degmassa tager man bort ett så stort stycke, som erfordras för bakningen till nästa dag, för att då användas såsom surdeg, och lägger det afsides. Sjelfwa degen lemnas nu i hwila 2 timmar, hwarunder jäsningen försiggår i den och den utvecklade kolsyran kommer den att åter gå upp. Nu ändteligen kan inknådningen af det öfriga mjölet försiggå. Man tager till den ändan  $16\frac{3}{4}$  ℔ mjöl, som så uttömmes i bakträget, att wid dettas ena ända bildas ett rum, af trägets sidowäggar och gasweln samt af mjölet, och i hwil-

\*) Uppfriskningen kan antingen ske i sjelfwa bakträget, eller beqwämre och bättre i en bytta eller ett ämbar, som man efter behof kan ställa på ett tempererat ställe, för att sedan uttömma innehållet i bakträget.

ket rum den förberedda jästa degen lägges, samt förtunnas med  $18\frac{1}{2}$   $\text{E}$  watten, som under wintern tillsättes ljumt, men sommartiden icke fullt kallt; och hwar man förut upplöst den erforderliga mängden salt, ungefär  $\frac{1}{4}$   $\text{E}$ . Uti detta watten sönderröres degen wäl, hwarefter en öppning göres i mjölet, så att den likformigt förtunnade degen flyter till midten af träget. Der inknådas wäl i densamma först  $\frac{2}{3}$  af den sednast tillsatta mjölquantiteten och efter en flund hälften af den sista tredjedelen. Härefter affkrapas träget med degspaden, så att allt mjölet kommer i degen; man håller genast derpå  $2\frac{1}{2}$   $\text{E}$  eller ungefär  $\frac{2}{3}$  af det öfriga erforderliga wattenet på degmassan, sänker händerna rasht i midten af densamma, så att detta watten wäl kan intränga i degen, betäcker denna i alla riktningar med återstoden af det erforderliga mjölet och gör sig omedelbart i ordning till degens genomknådande, hwarwid man afdelar den i smärre portioner, af hwilka hwar en för sig genomknådas och samlas i ena ändan af träget. Denna knådning måste kraftigt och hastigt utöwas och den spånstiga degen derwid dragas högt i luften, så att denne kommer i behörig beröring med degen, hwilket är ett hushwudsakligt wilkor för framkallandet af en god brödjäsning. Knådningen har för ändamål att åstadkomma så wäl mjölhydratbildningen som en innerlig mekanisk förening mellan wattenet och mjölet, samt att tillika sätta jäsningssämnet i den närmaste beröring med alla delar i degen, hwarigenom jäsningen icke blott blir kraftigare, utan äfwen mera jemn. På det att denna wigtiga process i intet måtte försummas, förnyar man knådningen ännu en

gång, i det man alltid delwis knådar degen och samlar den i ena ändan af träget. När detta skett och degen är väl genomknådad, så gjuter man slutligen på degen återstoden af det erforderliga wattenet, hwilket utgör ungefär  $1\frac{1}{2}$   $\text{E}$ , nedstricker genast i densamma på flere ställen knutna händerna, hwilka man åter öppnar i midten af degen, för att behörigen fördela wattenet, hwarefter degen änyo knådas 1 till 2 gånger på förut angifne sätt, hwarwid man för att erhålla den så lifformig som möjligt, icke får försumma att afskrapa träget med degspaden. I början försiggår knådningen alltid lätt och med måttlig ansträngningen, men sedan påskyndar man arbetet allt mer och mer och använder härwid slutligen all kraft man förmår. Omföder samlas nu degen i en massa, beströs med mjöl och får sommartiden ligga 1 timme och under wintern  $1\frac{1}{2}$  för att gå upp. Till surdegens uppfriskning har i sex skilda omgångar användts, först  $1\frac{1}{4}$   $\text{E}$ , derefter 3  $\text{E}$ , sedan 9  $\text{E}$  mjöl och till knådningen  $16\frac{3}{4}$   $\text{E}$ , således inalles 30  $\text{E}$  mjöl, förarbetade med erforderlig mängd watten [ $20\frac{1}{2}$   $\text{E}$ ], hwaraf man erhåller ungefär 40  $\text{E}$  bröd.

I medeltal kan man räkna att 3  $\text{E}$  mjöl ger 4  $\text{E}$  bröd eller noggrannare, att 7  $\text{E}$  mjöl ger 10  $\text{E}$  deg och denne  $8\frac{3}{4}$   $\text{E}$  bröd.

Wid detta beredningsätt af degen, som är nödwändigt för ett fullkomligt bröd, och hwarwid jäsningsämnet tillsättes blott efter och wid förnyad jäsnung af hela massan, eller egentligen surdegen genom förnyad uppfriskning förökas ända till hälften af hela degens wigt (ty efter hwarje jäsnung är mängden af jäsningswäckande ämne

förökad), uppnås det ändamålet, att en fullkomligt lifformig fördelning af ett tillräckligen verkamt jäsningssämne i hela degmassan åstadkommes. En sådan fördelning skulle dessförutan ej kunna verkställas, äfven genom den sorgfälligaste knådning, om surdegen genast efter första uppfriskningen ( $3\frac{1}{2}$  &) sammanknåddes med hela mjölmassan och watten; utom det att den i proportion ringa mängden surdeg, genast inknådad och jemnt fördelad i den friska degmassan, blott skulle lemna ett swagt och otillräckligt jäsningssämne. Så snart detta icke är jemnt fördeladt i hela degmassan, så höjer sig degen ej blott ojemnt, utan under den tid som den behöfwer för att gå upp, inställer sig äfven sur jäsning på enskilda ställen i densamma. Genom den fullständiga knådningen blifwa äfven större luftblåsor, som äro inneslutna i degen och som förorsaka oregelbundna håligheter i brödet, bortskaffade. — För sättet att knåda degen kunna i öfrigt inga bestämda föreskrifter gifwas, då härutinnan det mesta beror af arbetarens styrka och wana.

Om man, såsom förhållandet är i enskilda hus, har att göra med smärre quantiteter, så kan man förforta ofwannämnde process och gå till wäga på följande sätt. Man förrättar uppfriskning af den erforderliga surdegen om aftonen genom att småningom inknåda så mycket mjöl och watten, att deraf bildas åtminstone sjerdedelen af den behöfliga degen. Tidigt andra dagen under natten uppstå degen och tillsätter så mycket mjöl, att den nya degen utgör mer än hälften af den nödiga degmassan. Två timmar der-

efter knådar man det öfriga mjölet på förutnämnde sätt.

Arbetas mera i stort, såsom i bagerier, der ugnen måste eldas flere gånger om dagen, så uppfriskas surdegen (t. ex. ungefär 2  $\text{E}$ ) vanligen med 6  $\text{E}$  watten och erforderligt mjöl, hwarigenom bildas en deg på ungefär 17  $\text{E}$ . Fyra eller fem timmar derefter uppfriskas denna deg med ungefär 30  $\text{E}$  watten och behöfligt mjöl, hwarigenom en deg på circa 130  $\text{E}$  bildas. Dessa uppfriskningar verkställas uti en tillräckligt stor balja eller så. Af denne för tredje gången uppfriskade deg tager man efter halfannan timme ett stycke om 30  $\text{E}$ , som man qwarlemnar betäckt med mjöl uti baljan eller sån, för att för den följande bakningen på samma sätt uppfriska, som man gjort med surdegen wid den första, hwarwid man likwäl tager mindre mjöl och watten än första gången. För öfrigt måste mängden af den deg, som skall tjena till jäsningsämne för en påföljande bakning, wara större än till en föregående. Den återstående degen, utgörande 100  $\text{E}$ , lägges nu i bakträget, der den utröres med 70—80  $\text{E}$  watten, hwari erforderligt salt är upplöst, och inknådas med 100  $\text{E}$  mjöl, för att inalles erhålla en deg af ungefär 280  $\text{E}$ .

Sedan knådningen försiggått, lägger man degen på ett med mjöl beströdt linne, beströrs sjelfwa degen med mjöl och betäcker den med ett täcke eller med säckar \*). Efter en god halstimma är den wid behörig wärmegrad tillräckligt upp-

\*) En sådan betäckning behöfves ej, om wärmen i bagarugnan uppgår åtminstone till en temperatur af 20° C.

gången; den påbörjade jäsnungen fortgår ännu efter degens formning till bröd, hwarföre jäsnungen i massan icke får drifwas för långt. Degen wid en efterföljande bakning behöfwer längre tid för att gå upp, än wid en föregående, emedan den sednare innehåller en i proportion starkare surdeg. De efterföljande bakningarna lemna dock ett bättre bröd än de föregående, emedan, såsom tydliggen wisar sig af de förutbeskrifne manipulationerna, inmängningen af det wisserligen swaga, men till mängden förökade, jäsningsämnet i degmassan alltid måste bli mera jemnt fördeladt denna.

Den färdiga degen afdelas in i bröd, som man formar genom rullning i mjöl, och hwilka man lemnar någon tid för att ytterligare gå upp, ungefär en half timma wid warm och en timme wid kall wäderlek. De smärre bröden göras förre än de stora, emedan större massor behöfwa kortare tid för att gå upp.

Om man icke använder surdeg utan jäst till bröddegens jäsnung, så kan denne procesz likaledes förkortas. Man tager då till bildande af den första degen en tredjedel af hela den mjölquantitet som skall användas, utrörer jästen i så mycket watten, som behöfwes för att med detta mjöl bilda en deg, och i hwilket watten det erforderliga saltet är upplöst. Sedan man genom behörig knådning bildat en mera lös än stadig deg, hwilken måste wara fri från alla klumpar, beströr man den med något mjöl, betäcker den med ett täcke el. d. och låter den stå på ett måttligt warmt ställe. Märker man att degen, efter en eller två timmar, höjt sig (men den får ej ha bildat några

blåsor, hwilket sker genom för hög wärmeegrad eller genom ojemn inblandning af jästen, samt då degen lemnas för länge att gå upp), att den är behörigen uppgången, så utröres denna deg, af bagarne kallad raskdeg, i det öfriga behöfliga degspadet och genom sorgfällig sammanknäddning tillblandas den öfriga mjölquantiteten på ofwan angifwet sätt. Man lemnar nu hela degmassan 1—1½ timme att ytterligare gå upp, hwarunder jäsningsämnet utvecklar sig, och omarbetar den dugtigt slutligen ännu en gång, hwarefter den är färdig till uppslagning.

En deg af ett mjölslag, som innehåller mindre quantitet wextlin, fördrager ej en för länge fortsatt jäsnung, en öfwerjäsnung, emedan den lätt derigenom blir sur, d. w. s. öfwergår i ättikjäsnung. Dersöre måste man wid ett sådant mjölslag, hwar till rågmjöl och ringare slag af hwetemjöl kunna räkna, tillse att den första jäsningsutvecklingen, d. w. s. raskdegens jäsnung, försiggår på kort tid, eller hastigt utvecklar sig och man måste i anledning deraf taga i proportion mera jäsningsämne för att uppnå detta ändamål, liksom också degen måste göras mera stadig, emedan den innehåller mindre quantitet wextlin, och sålunda ej behöfwer så mycket watten till dettas mättande. Wid ett mjölslag, som är mera rikt på wextlin, såsom prima hwetemjöl, måste degen hållas lösare, liksom man, wid den slutliga knäddningen af en sådan deg, gör den så lös som möjligt och blott så stadig, som är nödwändigt, för att kunna gifwa brödet behörig form.

**Brödets gräddning.** För att förwandla den jäsende och till bröd formade degen i ätligt bröd,

erfordras användandet af en betydlig hetta, hvar igenom å ena sidan den pågående jäsningen afbrytes och å andra sidan den kemiska, å pag. 13 omnämnda, förändring förhållar med degen.

Det bäst passande brännmaterial till ugnens eldning är fin och långklufven torr granved, hvilken förswis inlägges och itändes först i bakre delen af ugnen, hwarefter elden genom inläggande af nytt brännmaterial ledes framåt, hwarwid man tillika måste se till, att weden brinner med klar låge, ty endast på detta sätt är en likformig uppvärmning af ugnen möjlig. Så snart weden är utbränd, framdragas kolen med en jernraka till främre delen af ugnen, der i anseende till ugnens öppningen afkyllningen är starkast. Sedan ugnen uppnått erforderlig värmegrad, utrakas kolen helt och hållet och släckas i ett passande metallkärl, hwarefter de äro till många tekniska behof lika användbara, som kol brända i mila. Att bakugnen har behörig värmegrad, igenkänner man deraf att små gnistror wisa sig, då ärilen eller walfwet riswes med en trästicka; men för bestämmandet af den riktiga graden, erfordras dock någon öfning. Bäst öfwerthgar man sig om den riktiga temperaturen hos ugnen derigenom att man strör litet mjöl på ärilen; om detta tändes sig eller hastigt swartnar, så är ugnen för het, men om mjölet, utan att tända sig, långsamt swartnar, så kan man antaga att temperaturen är riktig. Men icke allt mjöl duger för detta prof; gammalt mjöl förbrinner wid en hetta, wid hvilken nytt mjöl knappast blir swart; derföre måste man wid detta prof alltid begagna sig af nytt.

Under det ugnen uppeldas, hwilket, alltefter som den oftare eller mera sällan begagnas, erfordrar en tid af  $\frac{1}{2}$ —1 timme, öfverpenslas de formade bröden med i watten utrördt mjöl, på det att ej den öfre skorpan på brödet må spricka sönder under gräddningen. En mycket likformigare uppvärming af hela brödet blir föliden, om en sådan öfverpensling eger rum, hwarigenom brödet desutom erhåller en glänsande yta. Will man gifwa denna en gulaktig färg, så använder man till öfverpensling mjölk i stället för watten.

När alla kolen är utrakade ur ugnen, rengöres denna med en fuktig s. k. ugnslöp, och sedan man funnit att ugnen har behörig värme grad, skrider man till insättningen, som verkställles med den s. k. brödgrißan, hwarwid man alltid börjar med insättningen från wensra sidan i ugnen och sätter bröden så nära hwarandra som möjligt, utan att de derwid kunna beröra hwarandra, längs muren mot den högra sidan. Efter slutad insättning, tillstänges ugnsluckan och får under den första tiden af gräddningen icke öppnas. Längre fram kan man ibland något öppna den, för att öfwerthga sig om operationens fortgång. Endast om man märker, att brödet genom alltför stark hetta blir för hastigt brunt, måste man öppna den. Ju större bröden äro, desto längre tid behöfwa de för att gräddas, och hwitt bröd blir snarare färdigt än swart, emedan det tillfölse af sin större halt af stärkelse bättre binder wattnet än det sednare. Ju mera yta i förhållande till sitt qwantitativa innehåll brödet erbjuder, ju förr blir det likaledes gräddadt, hwarföre aflånga bröd förr blifwa färdiga än runda. J

allmänhet antager man att ett 8  $\text{F}:\text{s}$  bröd behöfver något öfwer 2 timmar, ett 6  $\text{F}:\text{s}$  något öfwer 1 timme och ett 3  $\text{F}:\text{s}$  ungefär 1 timme för att gräddas. Så snart bröden äro gräddade, uttagas de medelst griflan nr ugnen i samma ordning som de infattes. Man undwiker så mycket som möjligt att grädda olika stora bröd på samma gång, emedan ugnsluckan då skulle behöfwa öppnas för uttagande af de tidigare gräddade, och ett sådant öppnande af ugnsluckan, under det de öfriga bröden ännu icke äro fullt gräddade, ej har någon god inverkan på dessa. Efter uttagningen läggas bröden på hwarandra uti en korg och betäckas, så att de ej genast förlora sin ugnswärme, emedan till följe af en alltför hastig afkyllning skorpan lossnar från inkromet och i synnerhet då eger rum, om man ser sig nödsakad att inlinda de alltför bruna blifna bröden uti med watten fuktade dukar för att meddela dem en ljusare färg. Denna uppläggnings af det nybakade warma brödet har den stora fördelen att, genom den långsammas affwälningen, wärmen ännu kan wara werksam i det inre af brödet, hwarföre och ett sådant synes wara bättre gräddadt, än det hastigt afkylda, samt håller sig längre mjukt.

Genom den fördunstning, som eger rum under gräddningen, förlorar brödet en femtedel i wigt och då degen innehåller  $\frac{2}{3}$  af sin wigt watten, så går genom gräddningen hälften af det till degbildningen använda wattenet förloradt. Långa bröd förlora mera watten än de runda, emedan de erbjuda större yta för ugnswärmen än de sednare och hos de bröd, som blifwa längre tid i bakugnen, utfaller äfwen denna förlust större.

Wäl gräddadt bröd skall i förhållande till sin storlek icke vara för tungt; det skall hafwa en hvarken för ljus eller för mörk skorpa, samt wid genomskärning wisa talrika, fina och bredwid hwarandra liggande, små hål. Denna hållighet hos brödet förhöjes ganska mycket genom mjölets siktning för deggörningen. För att hindra skorpan upppringande, hwilket har sin grund i en alltför hastig bortgång af kolsyregasen och wattenångorna i början af gräddningen, brukar man på flere ställen genomsticka brödet eller gifwa det en skära på tvåren. Genom för hastig ugnswärme blir skorpan för mörk, af bitter smak, samt för hård. Inkromet måste hafwa en lika färg, får ej vara hvarken för mörkt, se degigt ut, eller innehålla ljusare färgade, mjöliga ställen, utan alltigenom vara poröst och smaka hvarken surt eller unfet. Bröd, som beredes af mjölsorter, hwilka innehålla obetydligt med wertlin, blifwer efter kort tid oangenämt knaggligt och torrt; detta är äfwen i synnerhet förhållandet med finare hwetebröd, då bagarne till hwetemjölets utblandning använda mjöl af hästbönor eller kornmjöl, för att genom dessa billigare mjölsorter spara på det förra. Bröd, som innehåller mycket kli, håller sig wäl länge mjukt, men blir, emedan det insuger mycket watten, lätt sezt och får ett degigt utseende. Uppenbarligen utgöres det bästa och mest närande bröd af ett, som är beredt af hwetemjöl med en lämplig tillsats af rågmjöl,  $\frac{2}{3}$  af det förra och  $\frac{1}{3}$  af det sednare. Om ett sådant wid degens tillslagning och gräddning riktigt behandlas, har det alla ofwananförrda goda egenskaper och håller sig

längre mjukt än ett sådant, som beredes endast af hvetemjöl.

Bröddets närande kraft står uti ett bestämdt förhållande till mjölets halt af werklim och detta kan på förut anfördt sätt (se sid. 8) utrönas. Desutom beror des närande förmåga till en stor del af bröddets wattenhalt, som kan wara betydligt olika och genem wissa konstgrepp uppbringas temligen högt. Det är nemligen bekant, att mjöl knådadt med kliwatten, askof på kli, lemnar betydligt mera mjukt bröd än annars, och detta eger i ännu högre grad rum, om wid knådningen användes ett tunnt klistet af hvetemjöl, så att man då erhåller till och med 10 proc. bröd mer än wanligt; men detta bröd förskämmes ganska lätt, om det förwaras i mjukt tillstånd och ger, om det torkas, icke större utbyte än annat bröd, samt fordrar derwid betydligt längre tid och mera försigtighet wid beredningen, så att hela denna procedur icke medför något gagn.

**Jäsningemedel.** Det säkraste jäsningemedel wid beredandet af finare brödslag är jäst. Den har derutinnan företrädet för surdegen, att den werkar hastigare och att den dermed beredda degen icke så hastigt öfvergår i sur jäsning, hwilket är fallet med surdegen, så snart den minsta försummelse eger rum. Will man öfwerthaga sig om att den jäst, man tänker använda, är frisk och användbar, så låter man några droppar af den falla i sjudhet watten; är jästen god, så blir den simmande på ytan af watten och stelnar, liksom fett i kallt watten; dålig jäst sjunker. Praktiskt kan man försäkra sig om jästens godhet, om man till ett lod jäst tager 4—5

lod mjöl och sammanblandar båda med varmt watten till en lös deg, hwilken man wid behörig wärmeegrad, 32—37° C., låter jäsa. Är jästen god, så har degen fullbordat sin jäsnings, längst inom 1½ timme, och kännes elastisk under jäsningsen. Går deremot jäsningsen icke för sig och ser degen på ytan ut liksom skulle den swettas och blir den widare så lös, som om den wille smälta, så är jästen dålig, om annars mjölet war af god kvalitet. Gint hwetemjöl behöfwer mera jäst, emedan det innehåller mera wertlin, som skall upplöfas, och mindre socker, hwilket lätt jäser, än rågmjöl eller till och med sådant hwetemjöl, från hwilket blott det gröfsta klet är frånjuktadt. Af denna orsak är wid stora massor rågmjöl jäst icke riktigt användbar, emedan, wid jästens hastiga werkan, den på jäsningsämnen rika degen lätt skulle kunna öfwergå i ättikjäsnings, serdeles som stora massor deg jäsa hastigare och kraftigare. Deremot är wid det på wertlin rika hwetemjöl jästen att föredraga, emedan, wid den långsamma och längre warande jäsningsen med surdeg, den blott småningom sig bildande alkoholen wid luftens tillträde lätt skulle kunna inleda ättikjäsnings.

Då jäst öfwerallt, serdeles sommartiden, icke står att erhålla, så söker man ersätta den genom konstgjord. Bagarmästare Frank i Wien meddelar i detta afseende ett af honom bepröfwadt förfarande: man tager 6½ ℔ lufttorkadt hwetemalt och 3½ ℔ lufttorkadt kornmalt, båda i gröpadt tillstånd, bereder deraf med behörig mängd watten, 7—7½ stop, en tjock wälling, som inalles utgör omkring 6—6½ kanna; man infokar

denna under omrörning i en kittel till hälften. Sedan massan infokat till ungefär  $9-9\frac{1}{2}$  stop, tillsätter man 2 lod god humla och fortsätter infokningen såsom nyss angifvits, hwarefter wättskan fränslas genom ett groft linne eller en fin sil och återstoden wäl utpressas. När den fränslade och utpressade wättskan afkyld sig till  $75^{\circ}$  C., så tager man  $6-6\frac{1}{2}$  ℔ finstiktadt hwetemaltmjöl, utrör det i så mycket kallt watten att dermed bildas en tjock gröt, hwilken tillsättes den till  $75^{\circ}$  C. afkylda wättskan, som nu under ständig omrörning ytterligare afkyles till  $22\frac{1}{2}$  à  $19^{\circ}$  C., hwarpå 1 stop god jäst med den sammansattas och wäl inblandas. Alltsammans lemnas att jäsa under 24 timmar på ett ställe, hvars temperatur högst utgör  $15^{\circ}-17^{\circ}$  C.

Denna jäst är då färdig till begagnande och håller sig sommartiden, på ett godt ställe, 2—3 veckor, samt kan wintertiden förwaras ända till två månader, utan att förderwas. Skall en ny portion beredas, så kan denna jäst användas att sätta den jästbildande massan i jäsning.

Churu surdeg är ett mindre pålitligt och säkert jäsningsmedel till finare brödsorter, fastän det likwäl till dem kan användas, egnar det sig serdeles wäl och bättre än jäst till producerande af rågrödd och bröd af en blandning hwete- och rågmjöl ( $\frac{2}{3}$  af det förra och  $\frac{1}{3}$  af det sednare). Utom de wanliga och för de flesta, som syfvelsatt sig med bakning, bekanta sätten att förwara surdeg, kan den ganska enkelt förwaras, om man går till wäga på följande sätt: Sedan brödet är utbakadt, strör man öfwer den wid träget ännu klibbande degen så mycket mjöl, att man med

händerna deraf kan sammanriva stycken af en ärts till en hasselnöts storlek. Dessa lemnar man några timmar att torka på en tallrik, hwarefter de tömmas i ett torrt kärl, som öfverbindes med linne eller betäcks med en tallrik, samt förvaras på ett torrt, men icke för varmt eller solbelyst ställe. Några dagar före begagnandet, uppjutas den behöfliga quantiteten i ljunt watten, sönderkramas deri och användes på förut angifwet sätt.

Enligt uppgift af bagarmästaren i Wien, Frank, bereder man på följande sätt en god surdeg, som länge håller sig god och frisk: Man tager 2 lod humle, kokar den i 4 stop watten tills en fjerdedel af wattnet inkoft, fränslar humlen och gjuter det sjudheta afkoket på 4—5  $\text{\AA}$  hwetekli. Sedan detta lemnats en stund att draga, fränslas wättskan genom ett groft linne och återstoden utpressas wäl, hwarefter klispadet erhåller ett uppkok, samt derefter afkyles till  $37^{\circ}$  C. Då tager man 3—4  $\text{\AA}$  god och frisk surdeg, sönderkramar och utbröer den wäl i klispadet, hwari tillräckligt mjöl (1 del kornmjöl, 1 del hwetemjöl och 2 delar rågmjöl) iröres, för att bilda en stadig deg. Har man ej kornmjöl, tages i dess ställe hwetemjöl. Degmassan ställes på ett ställe, hwars temperatur håller sig emellan  $22^{\circ}$  och  $25^{\circ}$  C. Efter 7—8 timmar, till och med ännu för, har jäsnungen försiggått med en spritaktig luft. När detta skett, så formar man af den jästa massan kulor af ett hönsäggs storlek, hwilka man torkar i luften men ej i solen, emedan de då sönderfalla och deras jäsningskraft förstöres. Efter wederbörlig torkning läggas dessa kulor i wäl torrt rågkli, hwari de förvaras på ett torrt ställe och

kunna sålunda bibehålla sin godhet och brukbarhet i flere månader.

Skola dessa kulor användas i stället för vanlig surdeg, så går man till väga på följande sätt: till en quantitet af 50  $\text{T}$  sekunda hvetemjöl eller en blandning af hvete- och rågmjöl, tager man 8—10 af dessa kulor, men till rågmjöl ensamt, blott 6—8, hvilka man sönderkramar och utrör i 2—3 stop varmt watten, samt dermed och behöfligt mjöl bildar en ej alltför fast deg, hvilken underkastas den nödwändiga jäsningssutvecklingen, hvilken verkställles uti ett passande, med lock försedt träkärl, emedan uti ett sådant den behöfliga värmen icke kan så hastigt bortgå. Inom 4—5 timmar är denna, den första jäsningssutvecklingen, försiggången och man öfvergår då till den andra förökningen af surdegen, hwarwid den jästa degen sönderkramas och utröres i 6—9 stop ljumt watten, hwaraf tillika med behöfligt mjöl göres, alltefter det begagnande mjölslaget\*), en mera lös eller stadig deg, hvilken efter 2—3 timmar gjort sin fulla jäsning. Nu öfvergår man till knådningen af degen, hwarwid det öfriga mjölet och behöfligt watten tagas. Af lufttemperaturen beror, huruvida varmt eller kallt watten bör tagas. För rent rågmjöl är kallt watten bättre, än varmt. Den jästa degen sönderkramas och utröres väl och jemut i watten, i hvilket för hwarje stop 1—1½ lod salt är upplöst; degen knådas så väl som möjligt och man skrider der-efter genast till utbakningen, så att jäsning icke

\*) Begagnas hvetemjöl, bör degen hållas lös, men en rågmjöl användes, göres den stadigare.

ånno hinner inställa sig i degen, emedan derigenom sker en menlig inverkan på brödet's goda smak. Om man på detta sätt går till väga wid jäsningsutvecklingen, så skall man, såsom Herr Frank försäkrar, med största säkerhet kunna väkna på att erhålla ett godt och smakligt bröd. Om man på ett lättare sätt will bereda sig en surdeg, kan man gå till väga sålunda: man skalar och söndermosar kokt potatis; samt utrör denna massa med kokhet watten till en tunn gröt-konsistans. Till ett skålpund potatis tages då 6 lod sirup, och då massan svalnat, tillsättes en jumbro god öljäst. Ställd på ett varmt ställe, kommer massan snart i jäsnung och kan sedan begagnas att syra bröd med.

**Svetebröd med jäst.** Skall af prima hwetemjöl med jäst beredas bröd, så förfar man på följande sätt: till en quantitet af 50  $\text{P}$  mjöl tages  $\frac{1}{2}$  stop god jäst, som utröres i 7—8 stop varmt watten eller mjölk, hwari tillblandas så mycket mjöl, som behöfwes att bilda en lös deg, hwilken lemnas att jäsa. Den bästa och säkraste graden är under wintern drifhuswärme,  $30^{\circ}$ — $37^{\circ}$  C. och under sommarn,  $18^{\circ}$ — $25^{\circ}$  C. Man låter jäsnungen uppnå sin fulla höjd, ja en liten öfverjäsnung skadar ej (hwarmed likwäl ej förstås någon öfverjäsnung ända till syrebildning). När detta skett och en spritaktig luft kännes, samt degen bibehåller sin seghet, så är det nödwändigt att öfvergå till knådningen, hwarwid degen hålles så lös som möjligt, att den blott har så mycket fasthet, att den kan wid utbakningen afdelas och formas i mindre stycken.

Serdeles wid hwetedeg måste knådningen wäl

verkställas, så att alla finare och gröfre mjölpårtiklar wäl kunna förena sig med wattnet, och så länge fortsättas att ingen slemmig deg blir klibbande wid den knådandes händer. Detta är ett bewis, att wattnet har upptagit och mättat allt wextlimmet och nu kan man först, så att säga, handgripligen öfwertryga sig, hwilket resultat en wäl verkställd knådning af degen för med sig. Degen besitter nu en större täufbarhet, hwarigenom brödet erhåller sin jemna porositet och sin goda smak.

Wid bakning af hwetemjöl af ringare kvalitet med jäst, förfar man på samma sätt, endast med den afwikelse, att råfdegen får göra en full jäsning, men ingen öfwerjäsning, och att degen hålles mera stadig och torr wid knådningen.

**Rågbröd med jäst.** Skall spisbröd bakas af rågmjöl med jäst; så går man på följande sätt till wäga: till en quantitet af 50—100  $\text{G}$  rågmjöl, tages tre halfstop god jäst; denna utröres uti  $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$  kanna ljumt watten, hwari nödigt mjöl utröres till en lös deg, som lemnas att behörigen jäsa. När jäsningen uppnått sin fulla höjd och degen början sjunka eller gå tillbaka (se sid. 12), så öfwergår man till den andra jäsningsutvecklingen. Har den första jäsningen utvecklats sig starkt, d. w. s. med spritluft, så tager man  $2\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{4}$  kanna watten, som kan vara mindre warmt än till råfdegen, sönderkramar degen wäl med händerna och utrör den deri. Då detta skett, tillblandar man behöfligt mjöl för att bilda en tjock gröt eller lösare deg, än den förra, låter den åter jäsa så länge tills den icke mer höjer sig utan börjar gå tillbaka. Wid denna jäsning får man ej förbise degens tillbakagå-

ende, emedan degen eljest lätt öfvergår i sur jäsningsning; ty rågmjölet tål, i anseende till sin ringa halt af wextlim, alldeles ingen så långvarig öfverjäsningsning, som hvetemjöl. När den andra jäsningsningen nått sin fulländning, skrider man till degens knådning, tager det erforderliga saltet ( $\frac{3}{4}$ —1 lod på hvarje kanna af det använda degspadet), hwilket upplöses i det ännu behöfliga, mer kalla än warma watten, och gör med det öfriga mjölet en lösare eller fastare deg, alltefter som mjölet innehåller mera eller mindre wextlim; samt genomknådar wäl och dugtigt degen, emedan deraf, såsom förut anmärkts, ganska mycket beror.

Om stora quantiteter rågmjöl på en gång skola bakas till bröd, så är det ej rådligt att använda jäst till jäsningsmedel, emedan wid den ringaste förseelse wid jäsningsutvecklingen och med jästens hastiga werkan, den på stärkelse och slemsocker rikare degen lätt kan öfvergå i ättikjäsningsning och äfwen ganska lätt den ruttna jäsningsningen inträda, hwarigenom brödet blir onjutbart. Med mera säkerhet kan man härwid använda surdeg.

**Potatisbröd.** Potatisen, såsom ej innehållande något wextlim, kan ensam icke förwandlas till bröd, utan blott i förening med hvetes eller rågmjöl. Till och med om den användes i form af s. k. potatismjöl, skulle man af detta, utan tillsats af hvetes eller rågmjöl, ej kunna bereda en deg, emedan det icke innehåller något bindemedel, d. ä. wextlim, hwilket, enligt hwad förut är nämnt, är oafslåtliga nödwändigt för degbildningen.

För att kunna använda potatis till brödbakning, kan man gå tillwäga på flere olika sätt. Antingen riswer man den skalade, råa potatisen

till en wällinglik massa, hwilken uppsamlas i ett högt, med watten fylldt, kärl, i hwilket den risna potatisen sätter sig till botten. Genom det i öfverflott tillfatta wattnet borttages den råa obehagliga smaken af potatisen och afhålles efter jurtad risning och nu kan den winna, på stärkelse rika, bottenfatsen i kärlet användas till utblandning af degen. Eller den råa potatisen skrapas och skäres i skifwor, som utlakas i watten öfver natten, så att den råa smaken borttages. Följande morgon upptagas de åter ur wattnet och kokas med mjukt watten till en ordentlig wälling, hwilken man låter kallna, hwarefter den genom en fin sil riswes i bakträget. Om aftonen tilljättes surdegen och så mycket sädesmjöl inknådas, som erfordras, för att gifwa massan konsistens af en wanlig brödddeg, hwilken lemnas i hwila 9—12 timmar. Morgonen derpå inknådar man i den genom jäsnningen lösare blifna degen änyo så mycket mjöl, som behöfwes för wederbörlig konsistens, låter degen derpå stå 3—4 timmar i måttlig värme och utbakar den sedan till bröd, som måste gräddas i en ugn, som är warmare än för wanligt bröd.

Denna method är wisserligen god, redan derföre, att potatisen betages den elaka smak, som i synnerhet är egen för några större sorter; men manipulationen erfordrar en förständig bagare, som förstår att bedömma, huru mycket mjöl, allt efter som hwete- eller rågmjöl begagnas, bör tagas.

Otto råder att på följande sätt förwanda potatisen till ett torrt och hållbart mjöl: den skrapade och i tunna skifwor skurna potatisen utlakas i watten, torkas derefter under flitig om-

Styffling på en måttligt varm kblna, hvarigenom den förvandlas till en hwit, lätt brytlig, icke hornartad, massa, som på en wanlig qwarn, liksom säd, kan malas till ett högst fint och bländande hwit mjöl, hwilket blandadt med mjöl af säd utgör den bästa och billigaste tillsats till bröddegen. Sönderskärningen sker på den wanliga skärmaschinen och utlakningen på det sätt, att man pumpar watten på de i tumor uttömda potatisstisvorna och efter någon tid astappar detta. Pågjutningen af watten måste så ofta förnyas som det astappas färgadt och skummande. Kan man tillsätta litet varmt watten, så går utlakningen så mycket förr för sig.

Då den största uppmärksamhet erfordras wid brödberedningen af detta potatismjöl, liksom wid hwarje annan slags tillblandning af potatis till en brödddeg och då manipulationen wid jäsnungen är olika med den, som begagnas wid produce-randet af bröd på wanligt sätt, wilja wi här wisa, huru man skall gå tillwäga för att erhålla genom tillsats af potatis ett godt bröd.

Bröd af potatismjöl med tillsats af hwetemjöl. Då hwetemjöl användes till potatismjölets utblandning, kan man taga hälften af hwardera sorten. Jäsningentvecklingen sker på olika sätt, antingen denna verkställles med jäst eller surdeg.

Med jäst: Till en qwantitet af 60  $\text{t}$  mjöl, d. ä. 30  $\text{t}$  första hwarfs hwetemjöl och 30  $\text{t}$  potatismjöl, tages omkring 3 qwarter god jäst. Jästen utbröses i 9—11 qwarter ljunt watten och så mycket mjöl tillsättes, som behöfves för att bilda en lös deg, hwilken utgör den s. k.

rafsdegen. Man tager till den blott hwetemjöl, emedan denna rafsdeg skall göra en god jäsnings, ja till och med en öfverjäsnings, för att dels betaga wextlimmet des sega kraft och utveckla sockerämnet ur satsmjölet, dels för att kunna erhålla en kraftig winjäsnings wid den följande jäsningsutvecklingen. Till den andra jäsnings tager man åter 11—13 qwarter ljumt watten (wattnets wärmegrad måste alltid rätta sig efter atmosfäriska luftens temperatur), utrör rafsdegen deri och tillblandar så mycket mjöl, som behöwes till att göra en mera stadig deg, än rafsdegen. Wid denna tillblandning tages tre fferdedelar hwetemjöl och en fferdedel potatismjöl.

Har jäsningsutvecklingen uppnått sin fulla höjd (en öfverjäsnings får ej ega rum), så skrider man till knådningen, hwarwid af allt det öfriga potatismjölet wäl blandadt med det återstående hwetemjölet och behöflig mängd watten göres en stadig deg, som wäl genomarbetas, på förut (sid. 18) angifwet sätt, så att potatismjölet wäl och likformigt förenas med hwetemjölet, på det att det watten, som upptagits af potatismjölet, icke måtte skilja sig ifrån detta.

Man sammanblandar icke genast före jäsnings hela det quantum hwete- och potatismjöl man har, ty derigenom skulle ett hinder uppstå för jäsnings, emedan det sålunda sammanblandade mjölet lätt släpper det upptagna watten, hwarigenom under jäsningsutvecklingen en syra bildas, som betager brödet des goda smak och wid ett manipulationsfel ganska lätt skulle kunna göra det samma onjuthbart.

**Med surdeg.** Göres bröd af potatismjöl medelst surdeg, så kan man med mera säkerhet räkna på att erhålla ett godt bröd. Man förfar då på följande sätt: wid användande af detta jäsningsmedel, kan man redan före jäsningen sammanblanda hwete- och potatismjölet. Till ofwannämnde qwantitet, 60  $\text{P}$  (hälften hwete- och hälften potatismjöl), tages till första jäsningen 5—6  $\text{P}$  frisk och god surdeg. Denna sednare utvröres i 11—13 qvarter warmt watten, så mycket mjöl tillblandas, som erfordras till en lös deg, hwilken underkastas en full jäsnung, äfwen en liten öfwerjäsnung skadar icke. Då jäsnungen uppnått sin fulla höjd, så kan man skrida till den andra förökningen af jäsningsutvecklingen. Wid denna tager man åter 11—13 qvarter ljumt watten, sönderkramar och utrörer wäl och likformigt deri den jästa degen, tillblandar behöfligt mjöl, för att bilda en stadig och något torr deg, hwilken nu underkastas en förnyad jäsnung, hwarwid likwäl icke någon öfwerjäsnung får komma i fråga. När jäsnungen uppnått sin fulla höjd, knådas degen, hwarwid det öfriga mjölet tages, med erforderligt watten, för att bilda en stadig och torr deg. Så snart knådningen är förslagen, verkställes genast utbakningen till bröd, så att degen ej för länge underkastas en ny jäsningsutveckling; ty degen skulle i massa lättare och hastigare undergå en ny jäsnung än fördelad i smärre portioner, och skulle äfwen förlora sin nödwändiga torrhet, samt blifwa lös och mjuk, derigenom att potatismjölet lätt skiljer sig från sitt absorberande watten. Är det i hwetemjölet innehållna wextlimmet till fullo mättadt och skulle

en ny jäsnings inträda, så sker detta blott till skada för ett godt och isynnerhet smaktligt bröd.

**Bröd af potatismjöl med tillsats af rågmjöl.**  
 Vid potatismjölets utblandning med rågmjöl, erfordras  $\frac{1}{3}$  af det förra och  $\frac{2}{3}$  af det sednare. Jäsningens-utvecklingen med jäst eller surdeg är äfven här olika.

Med jäst försfar man på följande sätt: Till ett quantum af 60  $\mathcal{L}$ ,  $\frac{2}{3}$  rågmjöl och  $\frac{1}{3}$  potatismjöl, sammanblandas väl båda sorterna genast. Till första jäsnings-utvecklingen eller rastdegen tager man ett stop god jäst, som utröres i 11—13 quarter ljumt watten, och hwaraf med erforderligt mjöl göres en stadig och torr deg, som får göra en full jäsnings, men icke öfverjäsa. Med denna mjölblandning får icke företagas en andra jäsnings-utveckling, utan då första jäsnings-utvecklingen är fulländad, så skrider man till knådningen af degen, hwartill det öfriga mjölet tages och så mycket watten, som erfordras för att bilda en starkt torr deg, hwilken väl bearbetas, så att potatismjölet likformigt förenar sig med rågmjölet, emedan det förra ej förmår qwarhålla det upptagna wattenet och om detta afskiljer sig, så skulle det wid gräddningen affätta sig mot botten af brödet, hwarigenom skorpan lossnade från inkromet och brödet blefwe, som det kallas, degigt, samt efter torknin erhölle s. k. stälrand. Emedan wid denna mjölblandning en andra jäsnings-utveckling, till följe af rågmjölets ringa halt af wextlim eller bindemedel, ej får företagas, så måste en större mängd jäsningsmedel tillsättas rastdegen, på det ej wid en långsamare utveckling af jäsnings-utvecklingen wattenet

mätte hinna att affskilja sig från potatismjölet och en sämre produkt erhållas.

**Med surdeg.** Användes surdeg som jäsningsmedel till en blandning af potatis- och rågmjöl, så förfar man wid manipulationen på följande sätt: till ofwännämnde quantitet af 60  $\mathcal{E}$ , tager man till rasfdegen 6—7  $\mathcal{E}$  färst surdeg, utrörer denna med 11—13 quarter ljumt watten, tillblandar behöfligt mjöl för att bilda en lös deg (till denna rasfdeg användes endast rågmjöl), hwilken får göra en full jäsnung, men ej öfwerjäsa. Då jäsnungen är på sin fulla höjd, skrider man till den andra jäsnings-utvecklingen, hwarwid tillsättes till rasfdegen  $\frac{2}{3}$  af det sammanblandade mjölet och behöflig mängd watten, för att med god bearbetning åstadkomma en mera torr än lös deg, hwilken man underkastar blott en swag jäsnung. Har denna skett, så öfvergår man till degens knådning och använder härwid det öfriga mjölet och behöfligt watten, för att bilda en deg, som ej allenast måste hafwa den största möjliga torrhet, utan äfwen på det bästa bearbetas, och som före utbakningen icke får lemnas att undergå någon ytterligare jäsnung, i det den lättare, än den af tillblandadt hvetmjöl bildade, affskiljer det absorberade wattuet, som wid grädningen affsätter sig mot botten af brödet, samt wid fortsatt jäsnung ganska lätt blir sur. Sedan degen blifwit wäl genomknådad, så att potatismjölet noga och likformigt förenat sig med rågmjölet, så skrider man genast till utbakningen, hwarwid bröden ej så göras för stora (de största få till det högsta wäga 4—5  $\mathcal{E}$ ), på det grädningen må lättare och fullständigare förmå ut-

öfwa sitt naturliga insflytande. De formade bröden placeras i små mjölade korgar af wide el. d., der de lemnas att något gå upp, dock hellre för litet än för mycket. Väter man jäsningen i det utbakade brödet fortsättas för länge, så förorsakas derigenom att det af potatismjölet absorberade watten affskiljer sig från detta och brödet blir, såsom förut nämnts, wätt och degigt. Om man på ofwanbeskrifna sätt går till wäga wid beredningen af bröd af en blandning råg- och potatismjöl, så kan man räkna på att erhålla både ett närande och smaktligt bröd, som äfwen har den goda egenskapen att det länge håller sig mjukt. Det måste förwaras på ett torrt och kyligt ställe, emedan detta bröd, förwaradt på fuktigt eller wätt rum, lätt möglar och får en unken luft.

Will man tillreda bröd af rå eller kokad potatis med rågmjöl, så får man till ett quantum af 100  $\text{G}$  blott taga omkring sferdedelen, således 20—25  $\text{G}$  potatis, om man will erhålla ett godt och ätligt bröd. Till ett quantum af 50  $\text{G}$  får man således blott taga 10—15  $\text{G}$  potatis. Wid detta quantum af 50  $\text{G}$ , försfar man på följande sätt: 5—6  $\text{G}$  god och frisk surdeg utröres i 11—13 qwarter warmt watten, hwaraf med behöfligt rågmjöl göres en lös deg, som får undergå sin fulla jäsning, hwarefter den sönderkramas och utröres i 11—13 qwarter warmt watten och så mycket rågmjöl widare tillsättes att en något torr deg bildas, hwilken får undergå en ytterligare jäsning. Då denna uppnått sin fulla höjd, öfwergår man till degens knådning, hwarwid den råa risna eller kokade potatisen, 10  $\text{G}$ , först serfildt utröres och sönderkramas wäl med händer-

na uti den obetydliga mängd watten, som erfordras för att bilda en wällinglik massa, och der-  
 efter i denna form tillika med det öfriga råg-  
 mjölet tillsättes till den uppjästa degen och der-  
 med wäl bearbetas, så att potatisen noga och  
 likformigt fördelas och sammanblandas med den-  
 samma. Efter slutad knådning öfvergår man  
 genast till utbakningen, innan degen kan göra en  
 ny jäsningsutveckling. Det utbakade brödet får  
 icke göras för stort; de största bröden få på sin  
 höjd väga 4  $\mathcal{E}$ , ty ju större bröden äro, desto  
 lättare kunna de wid gräddningen till och med ge-  
 nom för stark eller för swag igruswärme erhållas  
 så felaktiga, att de blifwa wåta och degiga, äfwen  
 om intet fel wid jäsningsutvecklingen egt rum.

Det är wist, hwad som ock bekräftas af er-  
 farenheten, att potatis icke blott med fördel kan  
 användas wid brödbakning, utan att den öfwer-  
 hufwud lemnar ett godt, smakligt, sött och mildt  
 bröd, så wida wid dettas beredande intet mani-  
 pulationsfel eger rum.

**Bröd af kornmjöl.** Kornmjölet innehåller  
 betydligt mindre wertlin än råg- och hvetemjöl  
 och det är derföre icke rådligt att wid bakning  
 med detta mjöl använda något annat jäsnings-  
 medel än surdeg, emedan jäsnungen, då jäst an-  
 wändes, för starkt utvecklas och wid minsta för-  
 seelse wid jäsningsutvecklingen, denna må nu  
 bero af en felaktighet i wattnets temperatur eller  
 luftens inwerkkan eller ock i en öfverjäsnung, så  
 kan derigenom ske att ett felaktigt och onjutbart  
 bröd erhålles. Man är derföre alltid säkrare på  
 sin sak, om man använder surdeg wid berednin-  
 ningen af kornbröd. Man försar derwid på föl-

jande sätt: till en quantitet af 50  $\text{R}$  kornmjöl tager man 6—7  $\text{R}$  friskt surdeg, utrör denna i 11—13 quarter hett watten (likwål ej brännande hett, emedan det skulle menligt inverka på surdegen) och tillblandar behöfligt mjöl, för att bilda en torr, men likwål ej för stadig deg, som lennas att fullt jäsa, men någon öfverjäsnung får ej komma i fråga, emedan degen då lätteligen blir sur genom inträdande ättikjäsnung.

Att man till denna grundläggning af jäsnungen behöfver en större portion surdeg än till hwete- och rågmjöl kommer sig deraf att ej blott jäsningsutvecklingen måste gå för sig på kortaste tid, utan äfwen att det först använda mjölet måtte genom denna jäsnung förlora den bittert söta smak, som är egen för kornmjölet.

En deg af kornmjöl får ej underkastas för lång jäsnung af det skäl att detta mjöl innehåller så litet wertlim, hwilket genom jäsnungen ganska hastigt upplöses, och sålunda all kraft hos degen försvinner att längre kunna motstå ättikjäsnungens inträdande. Af denna orsak får wid sådana mjölsorter, som innehålla odetydligt wertlim, jäsnungen ej för länge fortsättas. Då första jäsnungen är fulländad, hwilket igenkännes deraf, att wid tryckning med handen på degen intet mottryck kännes och degen är full af håligheter, genom den utvecklade kolsyran, öfvergår man till den andra och sista jäsningsutvecklingen, hwarwid man åter tager 11—13 quarter ljumt watten, utrörer deri den jästa degen, sönderkramar den wäl och tillsätter så mycket mjöl, som erfordras för att bilda en något lösare deg än den första. Andra jäsnungen får blott till en

ringa grad förfiggä, hwarefter degens knådning genast företages, då det återstående mjölet med behöfligt watten användes för att göra en torr och stadig deg, hwilken man låter göra blott en swag jäsnung; man skrider nu till utbakningen, hwarwid bröden ej i storlek få öfwerstrida 4—5 skålpunds wigt, emedan wid ringaste fel wid manipulationen, hwartill äfwen gräddningen hörer, de större bröden ganska lätt blifwa degiga och skorpan löser sig från inkromet, samt sådant bröd blifwer onjutbart och till och med skadligt för helsan. Ju smärre deremot bröden göras, desto säkrare kan man wara att de blifwa njutbara, till och med om ett manipulationsfel skulle begås wid jäsningsutvecklingen, i det att ugnswärmen bättre förmår att utöfwa sitt inflytande på brödskorpan hos ett mindre bröd, än då brödets wolum är för stort.

**Bröd af hafremjöl.** Detta mjöl har i sina naturliga beståndsdelar nästan liknande egenkap med kornmjölet, det innehåller nemligen litet wextlim, hwarföre man ock wid detta mjölslag kan använda föregående förfarande wid jäsningsutvecklingen, endast med den afwikelse, att man till jäsnungens grundläggning tager 3—4  $\frac{1}{2}$  mera surdeg än till kornmjölet, samt genast tvåtredjedelar mjöl till rasfdegen, hwilken man låter wäl jäsa, hwarefter man omedelbart kan strida till knådningen af degen. I öfrigt går man till wäga på samma sätt som wid kornmjöl är angifwet.

**Finare brödsorter.** Efterföljande uppgift på finare brödsorter, lemnad af en bagare i Stockholm, torde ej wara owälkommen för husmödrar och hushållerskor, serdeles å landet boende, för

att wid kommande behof kunna med säkerhet påräkna att erhålla ett godt och i yttre afscenden det Stockholmska fullkomligen lifnande brödd.

Den tillslagna degen är i följande uppgifter icke tilltagen större än efter 1 kanna degspad, mjölk eller watten, hvars wärmegrad måste rätta sig efter de inflytelser, som wid en degs tillslagning i allmänhet måste iakttagas och finnas omnämnda å sid. 14. Till denna quantitet degspad, kan man öfverhufwud beräkna att 10  $\text{E}$  mjöl åtgå, uppslagsmjölet inbegripet, och erhåller man då en deg på ungefär 15  $\text{E}$ . För att icke bringa brödet något besf och oangenäm bismak, bör man ej använda wanlig tunnjäst eller surdeg, utan s. k. presfjäst, hwilken i det följande alltid förstås.

Wid tillslagning af följande degar, har man att obserwera att, då wid tillfällighetsbak 1 kanna mjölk eller mindre tages, bör man alltid sönderkrama och utröra jästen i hälften af den mjölk, man ämnar använda, hwarefter tillblandas så mycket mjöl att en någorlunda tjock wälling bildas; uti resten af mjölken upplöses sockret, det skirda smöret hålles i lösningen tillika med de sönderslagna äggen och alltsammans omröres wäl, samt uttömmes i den först tillredda wällinglika degen, hwarefter de fint fördelade kryddorna tillsättas och behöfligt mjöl för att bilda en deg af, för hwarje särskild brödsort föreskrifwen, konsistens. Degen, som enligt förut (se sid. 18) lemnad föreskrift wäl genomknådas, får derefter ligga minst tre qwarts timme för att gå upp eller ta sig, innan den upplås.

Temperaturen i bagarstugan bör uppgå åtminstone till  $20^{\circ}$  C., i annat fall måste man för att få degen att gå upp taga något mera jäst, 1—2 lod, på hvarje kanna degspad. En sådan tillökning af den använda jästen är äfwen behöflig om man, för att förbättra wisfa degar, till dem will använda mera smör eller socker, än nedan nämnes.

Der ej annorlunda särskildt är föreskrifwet, placeras det utbakade brödet, för att ytterligare gå upp, på mjöladt linne, som är utbredt på bråden, på sätt att ett weck af linnet blir emellan hvarje längre bröd, och om bröden äro mindre, blott ett weck mellan hvarje rad af dem.

Skall en större deg tillslås, till hvilken man använder flere kannor mjölk, så bör alltid rastdeg sättas, hwartill användes hälften af den till hela degen ämnade mjölkquantiteten, hvilken tillfås med en kanna af den andra hälften uppvärmes att den erhåller behörig temperatur (se sid. 15), hwarester den till hela degen behöfliga jästquantiteten, 4—6 lod på hvarje kanna degspad, deri sönderkramas och utröres och behöfligt mjöl tillsättes, för att bilda en lös deg, som lemnas att fullt gå upp. Då jäsuingen är på sin fulla höjd, hwilket man noga måste obserwera, så att rastdegen ej börjar falla eller gå tillbaka, tillslås den öfriga mjölken, hwari sockret bör vara upplöst, derefter det skirda smöret och så kryddorna samt slutligen det återstående mjölet, hwarester degen wäl genomknådas, enligt förut gifwen föreskrift (se sid. 18). En timma efter slutad knådning, är en sådan deg färdig till uppslagning.

Då i det efterföljande det är föreskrifvet att använda watten till brödens bestrykande, när de tagas ur ugnen, måste det alltid begagnas varmt.

Då bröden före infättningen i ugnen skola bestrykas med ägg, använder man dertill både hwitan och gulan sammanblandade. För besparings skull kan man, utan någon menlig inverkan, utblanda äggen med litet swagdricka.

Hamburger finbröd, hwilka företrädeswis serweras wid frukostbord, tillredas på följande sätt: Uti 1 kanna ljumt watten sönderkramas och utröras 4 lod af rågsift beredd surdeg och 2 lod jäst, hwarefter med behöfligt hwetemjöl göres en medelsaft deg, hwari tillblandas en handfull kummin. Bröden utbakas runda, liksom limpor, men något högre än dessa, till cirka 1  $\text{F}$ :s wigt, ställas på wäl mjöladt bräde att ytterligare gå upp, hwarefter de på detsamma (brädet) införas i ugnen, ur hwilken de äter med samma bräde uttagas, sedan de blifwit wäl genomvarma. De skåras då med en skarp knif på midten till två-tredjedelar af deras tjocklek, bestrykas i skåran med ägg, beströs med kummin, samt infättas sedan hwar för sig i ugnen och gräddas mycket hårdt. Dessa bröd få ej infättas uti för het ugn.

Catalanibröd. Till 1 kanna watten tages 4 lod af rågsift beredd surdeg, 4 lod jäst, 3  $\text{F}$  sirup och en handfull sinsturna kofta pomeransskal, hwaraf med behöflig mängd hwetemjöl knådas en stadig deg, af hwilken utbakas aflånga bröd, till cirka ett  $\text{F}$ :s wigt, hwilka gräddas uti ej för het ugn. Wid uttagningen ur ugnen bestrykas de med watten.

**Kungsbröd.** Till 1 kanna mjölk tages något finstött salt, som i mjölken upplöses, 4 lod jäst och behöfligt hwetemjöl för att bilda en lös deg, hwaras utbakas aflånga bröd, till cirka 1  $\frac{1}{2}$  wigt, hwilka ställas på ett med fint hwetekli beströdt bräde, hwarefter de gräddas i ej för het ugn, samt bestrykas efter uttagningen med watten.

**Smörbröd.** Samma deg, som till föregående, med tillägg på nämnde quantitet af 12 lod smör, samt något finstött kanel och kardemummor, hwilka inknipas \*), sedan degen är färdig till uppslagning. Deras utbakas runda bröd, till cirka 8 lods wigt. Denna deg måste synnerligen wäl ältas. Då bröden äro halft uppgångna, tryckas de med en två finger lång, rund pinne längs efter, samt sättas med den tryckta sidan nedåt, tills de tillräckligen gått upp, då de med den tryckta sidan uppåt ställas på plåt, samt derwid utlångas något, hwarefter de på plåten gräddas uti jennwarm ugn. — Till och med wid bakning af en större quantitet smörbröd, är det, om man will hafwa en synnerligen god smördeg, alltid fördelaktigare att inknipa

\*) Att inknipa kryddor, smör etc. i en deg, kallas af bagarne, att med den färdiga degen eller en del af densamma, som man will hafwa af bättre beskaffenhet införlifwa de i detta fall särskildt behöfliga ingredienser. Detta tillgär få att, degen utkastas, bestrykes med en del af smöret, om sådant användes, beströs med en portion af de finstötta kryddorna, samt sammanlægges dubbel och ältas, utkastas å nyo, bestrykes med det återstående smöret, beströs med resten af kryddorna, och sammanlægges åter som förut och ältas, hwarefter den utkastas å nyo, för att återtaga sörenämnde försärande, ifall något ännu återstår att till bestrykning och beströende använda.

smöret i den färdiga degen, än att tillsätta det wid degens tillslagning.

**Sinaste knäckebröd.** 1 kanna mjölk, 5 lod jäst,  $\frac{1}{2}$  & smör,  $\frac{1}{2}$  & råsocker, något anis och behöflig mängd fint hvetemjöl, för att bilda en lös deg, hwaraf mycket tunna kakor, till en hands storlek utbakas, hwilka sättas på mjölade bräden, samt naggas sedan de äro uppgångna och gräddas i jennuwarm ugn, men torkas ej.

**Mandelbröd.** Mandeldeggen beredes af 1 kanna mjölk, 6 lod jäst, 1 & råsocker, 1 & smör, kanel och kardemumma efter behag, 4 matskedar skalad och finrivnen sötmandel \*), samt ett par droppar cederolja, hwaraf med behöflig mängd fint hvetemjöl göres en mycket lös deg, som kan utbakas hufwudsakligen till följande brödsorter, hwilka gräddas på plåtar uti jennuwarm ugn. —

**Mandelbröd** utbakas runda till högst 3 lods wigt, samt utlängas något, då de sättas på plåten, hwarwid de tillika klappas wäl ut med handen. De bestrykas wid uttagningen ur ugnen med watten. **Mandelbullar** utbakas runda samt utklappas med handen; de bestrykas före infättningen i ugnen med ägg och beströas med finhackad, skalad mandel. — **Smörkakor** utkastas aflånga till en hands storlek och ett mansfingers tjocklek, bestrykes med ägg och påsättas rusin efter behag. — **Örfilar** utkastas till samma storlek som smörkakor, men något tunnare, bestrykas med smör, hwarefter de från ena ändan hoprullas och, då

\*) Då mandeln öfvergiutes med hett watten, och får ligga litet deri, släpper den lätt skalet, hwarefter den, bäst i en marmormortel, med tillsatts af litet stött socker, lätt låter riva sig.

de sättas på plåten, skäras i dem med en pennknif längs efter trenne parallela skårar, hvilka wäl utwikas och bestrykas med ägg. — Fridlåndare erhållas, då ett stycke af degmassan utrullas till ett mansfingers tjocklek och en half alns längd, hwarefter denna rulle hoplägges i spiralförm, som en urfjeder, bestrykes med ägg och påsättes rusfin.

**Saffransbröd.** Härtill kan användas mandeldeg, uti hvilken, då den är färdig, saffran inknipes \*). Af saffransdeg bakas en stor mängd bröd af olika form, hvilka påsättas rusfin eller korinter, men företrädeswis utbakas s. k. slåtor samt bullar, på 6—10—12—16 lod, hvilka sedan, liksom mandelbullar utklappas med handen, bestrykas med ägg, beströas med socker, påsättas rusfin efter behag och gräddas i jernwarm ugn.

**Äggskorpor.** 1 kanna mjölk, 5 lod jäst,  $\frac{1}{2}$   $\text{\AA}$  smör,  $\frac{1}{2}$  råsocker, kanel och kardemummo efter behag, några droppar cedroolja och  $\frac{1}{2}$  tjog ägg, hwaraf med behöflig mängd finaste hwetemjöl göres en lös deg, som utbakas till längre stycken af  $\frac{1}{2}$  tums tjocklek och 8—10 tums bredd, hvilka gräddas på plåtar. Efter skedd gräddning skäras dessa stycken med en skarp knif tvärtigenom till tumsbreda strimlor, hvilka sedan afdelas till 4—5 tums längd, samt klyfwas och torkas hårdt uti affwalnad ugn.

\*) Saffran torkas och pulveriseras fint, hwarefter den med tillräcklig mängd renadt brännwin, ungefär  $\frac{1}{2}$  jumfru på  $\frac{1}{2}$  quintin saffran, får stå ett dygn på en korkad flaska; af denna saffranstinktur införliswas så mycket med degen, att denna erhåller önskad färg. Inknipningen sker på samma sätt, som om smör är nämndt (se noten sig. 49).

Runda sockerskorpor. Samma deg som till äggskorpor med uteslutande af ägg. Gräddas på plåt och torkas efter klyfningen i affwalnad ugn.

Kallskålskorpor. Samma deg som till runda sockerskorpor, med tillsats på hwarje kanna degspad af 1 jumfru sirup, samt 1 jumfru kofta och finfurna pomeransskal, hwilka sednare först få ligga i sirupen, tills de helt och hållet insugit denna. Ifall en del af en till runda sockerskorpor färdigberedd deg användes, inknipas \*) sirupen och pomeransskalen i denna. Dessa skorpor behandlas i öfrigt, hwad utbakning, gräddning och torkning angår, på samma sätt som äggskorpor.

Ryddskorpor. Samma deg som till äggskorpor, med tillsats af sirup och pomeransskal, liksom wid föregående, samt desutom af en half hand full senkol på hwarje kanna degspad. Utbakas och behandlas i öfrigt liksom runda skorpor, med den skillnad likwäl att skorporerna i förvarande fall sättas så nära hwarandra på plåten att de genom den skeende efterjäsningen komma att beröra hwarandra och efter verkställd gräddning bilda en sammanhängande massa, hwilken med en skarp knif afdelas på längden och på tvären, så att skorporerna erhålla en aflångt-fyrkantig form. Klyfwas och torkas liksom runda sockerskorpor.

Holländska äggskorpor. 1 kanna mjölk, 2 tjog ägg, 1  $\mathcal{E}$  smör, 1  $\mathcal{E}$  pudersocker och finaste hwetemjöl, hwaraf åtgår ungefär 10  $\mathcal{E}$  för att

\*) Se noten sid. 49).

bilda en mycket lös deg, som utbakas till skorpor af samma form som runda sockerskorpor och gräddas på plåt i het ugn; de torkas uti mera affwalnad ugn än föregående twenne sorter.

Berliner-munkar. 1 kanna sött grädde, 6 lod jäst, 1  $\mathbb{E}$  smör, 1  $\mathbb{E}$  råsocker och finaste hwetemjöl, hwaraf göres en mycket lös deg, hwilken afdelas i små runda stycken, till form liknande skorpor, hwilka utkastas till en kaka. Sylt, af hwilken sort man behagar, lägges på midten af degen, hwarefter denna hopknipes så att syltet blir helt och hållet inneslutet i munken, hwilken med den hopknippta sidan nedåt sättes på ett mjöladt bräde. Då de äro wäl uppgångna, kokas de i smält swinister, att de blifwa bruna, samt rullas derefter i pudersocker.

Följande tillblandningar kunna egentligen sägas tillhöra sockerbageriet, men då de innehålla mjöl och kunna af hwar och en utan swårighet tillverkas, samt insättas i wanlig bakugn, upptagas de äfwen här till deras tjenst, som önska att bereda s. k. Lyrbakwerk.

Cigarbröd. 2  $\mathbb{E}$  finaste hwetemjöl, 1  $\mathbb{E}$  pudersocker,  $\frac{1}{2}$   $\mathbb{E}$  mandel, som hackas fint med bibehållna skal, 8 ägg och 3 lod fint pulweriseradt hjorthornsalt \*). Här af göres en degmassa på följande sätt: mjölet upplägges på bordet i en hög, som urgräfwes på midten, så att den bildar höga kanter, hwilka hårdt tillpackas. Den finhackade mandeln och sockret läggas i fördjupningen, äggen uttömmas derpå och slutligen hjorthornsaltet, hwarefter allt wä sammanblandas

\*) Erhålles på Apoteket.

och wäl genomfnådas, då deraf en mycket fast deg erhålles, hwaraf utrullas stycken af de begagnade plåtarnas längd och af den tjocklek, att de, då de med handen utklappas, blifwa ungefär två finger breda; de bestrykas med ägg och bakas uti jennuwarm ugn, hwarefter de afdelas på snedden uti stycken af 4—5 tumes längd.

Citronbröd. 4  $\mathcal{E}$  finaste hwetemjöl, 2  $\mathcal{E}$  stirt smöt, 8 ägg och 4 lod fint pulveriseradt hjorthorns salt. Mjålet upplägges på bordet och urgräfwes i midten, såsom wid föregående, de öfriga ingredienserna uttömmas derefter i upptagen ordning uti fördsjupningen och fasten af en half citron tillsättes ytterligare, hwarefter den wäl genomarbetade degen utkastas till 1 skillingstjocklek, hwaraf med wanliga formar urtryckas hjertan, stjernor o. d., hwilka bestrykas med ägg, beströs med groffstött socker, samt gräddas på plåt i het ugn.

## Innehåll:

	Pag.
Sädeswextererna . . . . .	3.
Goda och dåliga egenskaper hos mjölet . . . . .	5.
Sädeswexterernas beståndsdelar . . . . .	7.
Syradt bröd . . . . .	8.
Syradt bröd . . . . .	9.
Jäsningens förlopp . . . . .	10.
Degens tillslagning . . . . .	14.
Brödbets gräddning . . . . .	23.
Jäsningsmedel: beredning af jäst och surdeg . . . . .	28.
Hvetebröd med jäst . . . . .	33.
Rågbröd med jäst . . . . .	34.
Potatisbröd . . . . .	35.
"    med tillsats af hvetemjöl . . . . .	37.
"    med tillsats af rågmjöl . . . . .	40.
Bröd af kornmjöl . . . . .	43.
Bröd af hafremjöl . . . . .	45.
Finare brödsorter . . . . .	—
Hamburger finbröd . . . . .	—
Catalanibröd . . . . .	—
Kungsbröd . . . . .	49.
Smörbröd . . . . .	—
Finafte knäckebröd . . . . .	50.
Mandelbröd . . . . .	—
Smörkakor . . . . .	—
Örflar . . . . .	—
Fridländare . . . . .	51.
Saffransbröd . . . . .	—
Äggskorpor . . . . .	—

		Pag.
	Runda sockerkerpor . . . . .	52.
	Kallskålskerpor . . . . .	—
	Kryddkerpor . . . . .	—
	Holländska äggkerpor . . . . .	—
66	Berliner-munkar . . . . .	53.
3	Cigarrbröd . . . . .	—
5	Citronbröd . . . . .	54.
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		
46		
47		
48		
49		
50		
51		
52		
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		
60		
61		
62		
63		
64		
65		
66		
67		
68		
69		
70		
71		
72		
73		
74		
75		
76		
77		
78		
79		
80		
81		
82		
83		
84		
85		
86		
87		
88		
89		
90		
91		
92		
93		
94		
95		
96		
97		
98		
99		
100		

# JAGTVÄNNEN.

Nyttiga anvisningar till tjenst för  
*nybörjande jägare, landtmän och på landet emellanåt varan-*  
*de stadsboar, hvilka önska att genom sjelf-undervisning in-*  
*hämta sättet att till nöje och med fördel bedrifva*

## JAGT, FÅGEL- och DJURFÅNGST.

Efter *Baron v. Ehrencreutz*. Med träsnitt. Pris 24 sk. B:ko.

Fullständig anvisning att

## UPPFÖDA och DRESSERA

Jagt-, Kammar-, Knä-, Gårds-, Vall-, m. fl.

## HUNDAR,

äfvensom att skydda dem emot och bota deras sjukdomar. Af  
*Baron v. Ehrencreutz*. Pris 24 sk. B:ko.

# Inga giftiga färger!

Kortfattad afhandling om de allmännast förekommande färger, deras för helsan skadliga eller oskadliga beståndsdelar, deras användande till ätbara varor, samt om förteunta och oförtennta kopparkärl m. m. Af *C. J. Grafström*, Sockerbagare i Stockholm. Pris 12 sk. B:ko.

En liten oumbärlig handbok för hvarje tillverkare och förbrukare af ätbara varor.

# DANSBOKEN

i västficksformat.

Lättfattliga anvisningar att lära dansa polonaise, vals, galopp, polka, francaise m. m. samt utvalda turer till cotillon. Pris 8 sk. B:ko.

# NERVÖSA LIDANDEN.

Om orsaken till dem samt anvisning att genom rationel behandling med kallt vatten säkert bota hysteriska krämpor, ansigtsvärk, smärtor i öronen, tic douloureux, höftvärk &c. Af D:r E. Johnson. Pris 8 sk. B:ko.

## Den skicklige SOCKERBAGAREN och LIKÖRFABRIKANTEN

eller hvarje husmoder sin egen Sockerbagare.

Tillförlitliga anvisningar att tillaga karameller, mandelkonfekt, brända mandlar, biscuiter, sockerbröd, thébröd, bakelser, kakor, tårter, konserver, marmelader, sylter, safier, lemoaad och mandelmjök m. m., af J. Juliusson. 2:a uppl., tillökad med anvisningar att på kall väg erhålla utsökta likörer, flera tårtsorter m. m. Pris 16 sk. B:ko.

## M:lle LENORMANDS SPÅBOK

eller hennes sätt att af *ansigtets bildning* och *anletsdragen* samt af *handens linier*, på sig sjelf och andra förutsäga kommande öden. Troget efter författarinans efterlemnade anteckningar och tillökt med E. Guinots intressanta lefvernesbeskrifning öfver M:lle Lenormand, samt med många prof af hennes konst af Grefvinnan G\*. Med 12 teckningar. Efter 4:e uppl. Pris 12 sk. B:ko.

Praktisk

## BLOMSTERSKOLA

eller lättfattlig anvisning att genom sjelfundervisning lära förfärdigandet af

TYG- och PAPPERS-BLOMMOR.

Af Fru M. Siebert, Med 73 mönsterteckningar. Pris 16 sk. B:ko.