

Gemeinnütziges.

Das Brod.

Unter den Nahrungsmitteln der europäischen Völker und eines ganzen Teils der übrigen christlichen Menschheit nimmt das Brod die hervorragendste Stelle ein. Nicht mit Unrecht hat man dasselbe in dem Ausdruck des „großen Brodes“ sogar zum Vertreter aller unserer leiblichen Bedürfnisse gemacht. Die äußere Form dieses Nahrungsmittels, seine Bequemlichkeit im Transport und der Aufbewahrung, noch viel mehr aber die Art seiner Zusammenfügung, welche alle Ernährungsmitte verfügt, die man an ein gesundes und allgemeines Nahrungsmittel zu halten, um vom Standpunkt der Wissenschaft aus, herzhaft ist, haben seit Jahrtausenden seine Einführung und Anwendung empfohlen. Um es in seiner Zusammenfassung zu beweisen, ist eine Betrachtung des Mehl's, aus dem das Brod gebaden wird, vor Alem notwendig.— Das Mehl wird bekanntlich aus den Körnern verschiedenster Getreidearten gewonnen. Kleinwirt darf sich nun ein Getreidekorn als einen „kleinen Sad“ vorstellen, in welchem das Mehl ebenso angebaut ist, wie im Grasen in den Säden, in denen es aus der Mühle fortgeschafft wird; gleichermaßen ist jedes Getreidekorn aus einer großen Anzahl besondere Gräber zusammengelegt. Auf dem Durchschnitt eines Getreidekorns, welches wir unter dem Vergrößerungsglas betrachten, bemerken wir außer der äußeren harren, ziemlich unbeschichteten Hülle zunächst nach innen eine Schicht kleiner Zellen, dicht unter der Haut liegenden. In diesen Zellen befindet sich nicht was eigentliche Mehl, sondern eine für die Ernährung sehr wichtige Bestmengung, nämlich der „Kleber.“ Erst weiter nach innen, sich größer werdend, und in diese größeren Zellen lagert sich der Kleberstand vor, und in diese größeren Zellen kommt das Mehl, „Stärkemehl“ ein. An einem noch unreifen Korn sieht man unter dem Mikroskop deutlich diese Stärkemehlstäbchen in den größeren Zellen, vom Saft des Korns umgeben, eingebettet.

Die Stärkemehlstäbchen bilden theis kleine, runde, scheibenartige Gräber (z. B. in Weizen), welche scheinen sich durch Anwachsen von verschiedenen Ablagerungen um einen Kern entstanden zu sein, welche sich exzentrisch gruppieren und daher den Stärkemehlstäbchen (unter einem Mikroskop) ein fast aufschlitzartiges Ansehen verleihen (z. B. in den Kartoffeln). Das Stärkemehl bildet das eigentlichste welche das sogenannte „kleine“ Mehl, welches aus dem inneren Theile des Kornes gewonnen wird: das Mehl, welter nach außen im Korn, der Schale jenseit, ist grauer, wie man sich ausdrückt, „größer“ und wird in folge dessen für minder gut gehalten, während es in der That bei Weitem erhabender ist, als das sogenannte kleine. Um das Stärkemehl überall, wo es sich vorfindet, zu erkennen, bedient man sich einer wässrigen Lösung des Jod. Wenn man eine ziemlich verdünnte, also hervorarbeiten können, von etwas Stärkemehl in einigen Tropfen mischt, bemerkt man augenblicklich, sobald das Jod anfällt, eine violente Färbung, welche ziemlich intensiv, bis zum Dunkelblau, zum Schwarz, hinbekommt. In technischer Bezeichnung kann man sich dieses Mittels, das Stärkemehl zu erkennen, mit großer Vortheil bedienen, um die Verfälschung irgend eines Stoffes mit Stärkemehl zu entdecken. So werden die feineren Sorten der Dose sehr oft mit Stärkemehl verfälscht, damit sie sich bequemer in Formen pressen lassen. Auf ihrer Bruchfläche bringt Jod folglich die dunkle charakteristische Färbung hervor. Gleicher gilt für die Färbung der Rinde oder der Milch durch Stärkemehl. Auch im Brod kann man auf denselben Weise das untersetzte Stärkemehl nachweisen.— Ausser diesem Stärkemehl findet sich der Kleber in kleiner Menge noch im Brod, ledet in einer „kleinen“ Menge, denn eigentlich sollte er in viel reichlicherem Verhältnisse in unserm Brod befinden sich, als der Kleber allein nicht fähig ist, die Gefahrlosigkeit dieser Zellen, welche das Getreide an der inneren Wand der Hülle sich anschmiegt. Infolge dessen wird das Brod dunkler und hält das Wasser in größerem Maße zurück, deshalb macht Kleber, welche vom Brod bestimmt wird, das Brod sauer und dunkler gefärbt. Da aber das Stärkemehl für sich allein nicht fähig ist, die Gefahrlosigkeit dieser Zellen zu erhalten und genügende Stoffe zu geben, so ergibt sich, daß auch alle diese Stoffen, welche ausschließlich aus Stärkemehl sind, ebenfalls nur im Stande sind, ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel abzugeben, und daß, wenn sie diesen Aufbau im Korn gewinnen, sie denselben durchaus nicht reichtigen. Darunter gehört z. B. das Kartoffelkorn. Von den ältesten Arzten wurde das Arznei-root in ein ganz vorzügliches Nahrungsmittel der Ärzte empfohlen; in der That aber höchst jeder Pugnacitester, ganz dasselbe Nahrungsmittel. Dasselbe gilt von der Neapolitanischen Arznei, jene ist so sehr gebrauchtes Getreidekorn, welches freudig betrügerische Verführung als etwas ganz Vorzügliches für die Nahrungsaufnahme sozialer Personen anspricht und das nur aus einer Wirkung von Provinzen und Bohnenmehl mit Syrup besteht. Ganz kann die Kartoffel nicht im Stande sein, allein und ausschließlich als ein alle anderen Nahrungsmittel entbehrlich machender Nahrungsmittel zu gelingen. Der Kartoffelkorn, welches sehr leicht aus dem Stärkemehl besteht, kann die Stärke in dem Hungertrüppchen in Solchen und in Gießkessel. Jeder kann den Werth an diesem machen. In Leipzig z. B. ist es eine Gewohnheit der Handelshänder, ihre Kunde nur mit dem billigsten Stoff zu füttern, dessen sie habbar werden können, und als solcher dienst den meisten die Kartoffel. Man braucht nur Kunde, die längere Zeit bei solchen Händern gewesen sind, zu betrachten, um durch deren Angewandt und Erfahrung die Werthverzerrung zu erlangen, daß die Kartoffel allein nicht im Stande ist, die Ernährung zu bewirken. Wie erhalten hierdurch eine solche und widerliche Weise man für seine Nahrungsmittel zusammenlegen muß, um den Körper immer auf den gebördigen Grade der Gesundheit zu erhalten. Durch Beobachtung, geziert wird man im Stande, die erwägnde Kraft der Kartoffel sehr zu erhöhen und dadurch auf höchst billige Weise in einer guten Kartoffelsuppe eine Stoffverzerrung, welche sehr bei Weitem nachzuholen ist, als die gewöhnlich so anzupreisende Altkartoffelsuppe, die durch, wenn sie nachlässig bereitet wird, in der That meistens aus weiter nichts besteht, als aus Kartoffeln, das mit etwas Salz verzerrt ist. Man hat auch in der neuesten Zeit Speisen bereitet, welche diese Stoffe in einer höchst gebündneten Form nur als eine Art Gerafft enthalten. Als einer solchen muß ich den Fleischgelebade bezeichnen, von welchem 12 Löffel mit etwa 10 Löffeln Wasser gekocht, einem erwachsenen Manne als notwendiges Ernährungsmaterial für einen ganzen Tag genügt. Im Fleischgelebade heißt man also ein wenn auch nicht außerordentlich wohlriechendes, doch sehr kluges und wenig Raum einnehmendes Nahrungsmittel. Dieser Leistung läßt sich eine Art Soße, den man jetzt häufig für Kraut und Karoher bereitet, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkemehlsäften und serviert mit dem übrig bliebenen Kleber und festem Confitur, das Abschließen des Wassers hört auf, und wir erhalten aus dem Mehl einen durchscheinenden, gelblichen, dem Kleber ähnlichen Stoff als Kleber, während nach unten alles Stärkemehl allein abgeschnitten ist und sich auf den Boden gießt. Diese Geringung des Stärkemehls kennt man gewöhnlich in Stärkem