mit Wahrscheinlichkeit angenommen werden kann, so kann das Wasser zum Einmeischen ohne Gefahr von 80° Reaumur, also siedend heiß, angewendet werden, und die Temperatur der Meische wird dann doch nicht über 60° Reaumur betragen. Ein gleiches gilt auch für die Runkelrüben, wenn nach den angegebenen Verhältnissen mit selbigen gearbeitet wird.

Siebenter Abschnitt.

Von der Hefe oder Bärme, und der künstlichen Darstellung derselben.

§. 308.

Die Hefe oder Bärme ist ein den Branntweinbrennern sehr unentbehrliches Material, wenn sie nicht in die Nothwendigkeit gesetzt seyn wollen, solche bald gut bald schlecht von den Bierbrauereien theuer anzukaufen, oder, falls es Brennereien auf dem platten Lande sind, ausdrücklich Bier brauen zu müssen, um nur Hefe zu bekommen.

§. 309.

Die Hefe ist ihrer Natur nach ein in ununterbrochener Gährung befindlicher Teig, mit vorwaltenden Kollatheilen verbunden. Sie bildet sich am reichlichsten während der Fermentation der in Gährung gesetzten Bier-

würze, und trennt sich dann in zwei Theile, von welchen der eine oben auf schwimmt, und Oberhefe (auch Spundhefe und Kopfhefe) genannt wird; der andere aber sich zu Boden setzt, und Unterhefe (Satzhefe, Faßhefe) heißt.

§. 310.

Die Hefe scheint zu ihrem Hauptbestandtheil die Kolla zu enthalten, welche, wenn sie aus Bierwürze sich bildet, der Ausscheidung beim Malzen des Getraides entgegen war. Sie enthält außerdem noch mehlichte Substanz und Schleimzucker und Kohlenstoffsäure mit der Kolla verbunden.

§. 311.

Die Oberhefe, welche in den Bierbrauereien sich bildet, wird gewöhnlich nur an die Bäckereien verkauft, sie ist viel reiner, leichter und zäher als die Unterhefe. Die beste Oberhefe ist diejenige, welche beim Ausgähren des Biers, in Fässern oder Tonnen, aus dem Spundloche herausgestoßen wird. Sie unterscheidet sich jedoch, je nachdem sie aus weißem oder braunem Biere gebildet ist.

§. 312.

Die Unterhefe ist in der Regel viel weniger rein; sie ist es, welche allein zur Branntweinbrennerei in Anwendung gesetzt wird. Sie enthält im Durchschnitt weit mehr fremdartige Beimengungen von Hülsentheilen ꝛc., die sich mit niedergeschlagen haben; und leistet

als gährungserregendes Mittel, viel weniger, als die Oberhefe.

§. 313.

So wie man die Hefe aus den Bierbrauereien bekommt, ist sie selten etwas mehr als ein dickes trübes Bier, und leistet daher auch, wenn sie in den Branntweinbrennereien in Anwendung gesetzt wird, nicht immer einen gleich guten Erfolg. Eine vollkommen gute Bierhefe muß frisch, rein, kräftig riechend, und weder sauer noch mulstrig von Geschmack seyn, und sich lange dick erhalten, ohne in die Beschaffenheit eines dünnen Bieres überzugehen.

§. 314.

Um sich von der guten Beschaffenheit einer Hefe überhaupt zu überzeugen, bedient man sich des folgenden Mittels. In ein Berliner Quart (gleich dem Umfang von $2\frac{1}{2}$ Pfund Wasser) schüttet man einen Eßlöffel voll starken Kornbranntwein, thut ein halb Loth Zucker und einen Eßlöffel voll Weizenmehl hinzu, rührt dann alles wohl untereinander und läßt hierauf das Gemenge ruhig stehen. Wenn die Hefe von guter Beschaffenheit war, so kommt sie bald in Fermentation und hebt sich empor; Erscheinungen, die im entgegengesetzten Fall nicht statt finden. Auch pflegt man die Güte der Hefe dadurch zu prüfen, daß man ein Paar Tropfen derselben in siedendes Wasser fallen läßt; schwimmt sie oben auf und gerinnt wie Fett, so ist dieses ein Beweis ihrer Güte; sinkt sie hingegen zu Boden, so ist sie untauglich.

Grundmischung der Hefe.

§. 315.

Eine chemische Zergliederung der Hefe (von welcher Beschaffenheit solche war, ist nicht bekannt) verdanken wir Herrn D. Westrumb in Hameln. Seiner Untersuchung zu folge enthalten 15060 Theile Bierhefe folgende nähere Bestandtheile:

15 Theile Kohlenstoffsäure.
10 — Essigsäure.
45 — Aepfelsäure.
240 Extraktivstoff.
240 Theile Schleim.
315 — Zuckerstoff.
480 — Kolla oder Leimstoff.
13595 — Wäßrigkeit.

Man vermißt dabei die nicht zu bezweifelnde Gegenwart des Alkohols und der Phosphorsäure, die ich selbst in jeder Hefe gegenwärtig fand. Die gegenwärtige Essigsäure kann wohl nur als ein zufälliger Theil angesehen werden, als ein Beweis der anfangenden Verderbniß.

§. 316.

Wir sehen aus jenen Bestandtheilen der Hefe, daß, mit Ausnahme der Wäßrigkeit, die Kolla oder der vegetabilische Leimstoff, am reichlichsten darin vorwaltet, und er ist ohnstreitig das Einhüllungsmittel für die übrigen Substanzen, die vereinigt mit ihm, die Hefe als Produkt bilden.

Künstliche Erzeugung der Hefe.

§. 317.

Der Mangel an natürlich gebildeter Hefe, hat schon längst die Branntweinbrenner in Bewegung gesetzt, auf die Anfertigung einer künstlichen Hefe Bedacht zu nehmen. Dieses hat eine Menge Vorschriften zu diesem Behuf veranlasset, die mehr oder weniger brauchbar sind. Ich will hier mehrere dieser Vorschriften mittheilen, damit man sich diejenige auswählen kann, mit der man beym Gebrauch am besten zufrieden zu seyn glaubt.

I. Künstliche Hefe nach des Verfassers Methode.

§. 318.

Um diese Hefe zu produciren, wird ein Gemenge von:

12 Pfund Weizen-Luftmalz, und
$7\frac{1}{2}$ — Gersten-Luftmalz,

beide im grob geschrotenen Zustande, in einem hölzernen Bottich mit

15 Quart Wasser von 68° Reaumur Temperatur

angerührt, und wenn alle Klumpen vollkommen zertheilt sind, werden noch

15 Quart kochendes Wasser

hinzugegossen, alles wohl durcheinander gearbeitet, und dann das Ganze, wohl zu gedeckt, 2 Stunden lang stehen gelassen, damit das Schrot gut extrahirt werden kann; worauf die gebildete Würze von den Hülsen abgezogen wird. Ist dieses geschehen, so übergießt man den hülsigen Rückstand noch mit

10 Quart siedendem Wasser,

läßt es eine halbe Stunde damit in Berührung, und zieht alsdann das Flüssige abermals vom Bottiche ab.

§. 319.

Die sämmtliche erhaltene Würze, welche jetzt dem Umfange nach nicht viel über 30 Berliner Quart beträgt, wird nun in einem offenen Kessel bis auf den Umfang von 20 Quart eingekocht, dann der so weit eingedickten Flüssigkeit

16 Loth guter Hopfen,

im zerkleinerten Zustande, beigesetzt, und mit diesem so lange gelinde eingekocht, bis alles auf den Umfang von 12 Quart verdunstet ist, worauf das Flüssige durch einen Sieb gegossen und der rückständige Hopfen gut ausgepresset wird. Die im Seigerbottich übrig bleibenden Trebern, können bei einer Einmeischung von Schrot mitgenommen werden, um nichts zu verlieren.

§. 320.

Die so zubereitete Würze bleibt nun an einem kühlen Orte so lange stehen, bis solche zur Temperatur von 40 Grad Reaumur abgekühlt ist, worauf derselben zugesetzt werden.

$7\frac{1}{2}$ Pfund Weizenmehl,
$6\frac{1}{2}$ — Roggenmehl,

und alles so lange wohl untereinander gearbeitet wird, bis keine Klumpen mehr übrig sind, sodann wird noch

1 Quart gute Hefe

hinzu gegeben, worauf nochmals alles wohl untereinander ge-

mengt werden muß, endlich wird das Gemenge in einem leicht bedeckten Gefäße der Gährung überlassen, da denn nach einem Zeitraume von 48 Stunden, die Hefe zum Gebrauch fertig ist.

§. 321.

Jene Hefe leistet alles was man davon erwarten kann, und sie ist so dauerhaft, daß sie sich im Sommer 14 Tage bis 3 Wochen, im Winter hingegen, 4 bis 5 Wochen hält, wenn sie an einem kühlen Orte aufbewahrt wird, ohne zu verderben. Soll eine neue Portion Hefe angefertigt werden, so wird alsdann der nöthige Zusatz von Hefe, um solche in Fermentation zu setzen, von der noch vorher übrig bleibenden, angewendet.

Künstliche Hefe nach einer andern Art des Verfassers, die zugleich für die Weißbrodtbäcker brauchbar ist.

§. 322.

Eine andere sehr brauchbare künstlich bereitete Hefe, nach meiner eigenen Angabe, die nicht nur für die Branntweinbrennerei, sondern auch für die Weißbrodtbäckerei mit Nutzen angewendet werden kann, wird folgendermaßen zubereitet:

18 Pfund Luftmalz von Weizen, und
4 — Luftmalz von Gerste,

werden zusammen gröblich geschrotet, oder auch bloß zerstampft, und das Ganze mit

12 Quart Wasser von 40 Grad Reaumur

in einem hölzernen Gefäße angerührt, hierauf aber noch

30 Quart Wasser von 80° Reaumur

zu gegeben, alles wohl untereinander gearbeitet, und zwei Stunden lang bedeckt stehen gelassen; worauf die gebildete Meische durch ein Seigerfaß oder ein Sieb, von den Hülsen abgezogen, und, um alle kräftigen Theile zu extrahiren, der Rückstand noch mit ein Paar Quart Wasser übergossen wird.

§. 323.

Die so erhaltene Würze wird nun in einen kupfernen Kessel gebracht, denselben

10 Pfund geschälte Kartoffeln

im verkleinerten Zustande zu gegeben, und dann unter stetem Umrühren alles so lange gekocht, bis die Kartoffeln völlig aufgelöst sind, worauf der Flüssigkeit

32 Loth guter Syrup, und

4 — zerkleinerter Hopfen

zugesetzt, und alles so lange über dem Feuer abgedunstet wird, bis die rückständige Flüssigkeit noch 12 Berliner Quart beträgt, alsdann nun alles durch einen Sieb gegossen wird.

§. 324.

Wenn das Fluidum bis auf 14 Grad Reaumur abgekühlt ist, so wird demselben

2 Pfund Weizenmehl,

1 Quart gute Weißbierhefe und

das Weiße von 4 Eiern

zu gegeben, alles recht wohl untereinander gearbeitet, bis alle Klumpen verschwunden sind, und die Masse an einem kühlen Orte sich selbst der Gährung überlassen. Sie ist

im Zeitraume von 48 Stunden beendigt, und die Hefe kann nun zum doppelten Behuf gebraucht werden.

Künstliche Hefe von Peter Stook.

§. 325.

Der Bäckermeister Peter Stook zu Tottenham Court Hood in der Grafschaft Middlesex, hat die Zubereitung nachstehende künstliche Bierhefe im Vorschlag gebracht. Sie soll sowohl für die Branntweinbrennerei als auch für die Bäckereien brauchbar seyn.

§. 326.

Zur Zubereitung der gedachten Hefe, werden

8 Pfund Weizen-Luftmalz

im geschrotenen Zustande, nach der gewöhnlichen Art mit

3 Gallon (= 10 Berliner Quart) siedendem Wasser angemeischt, und die Masse 3 Stunden lang bedeckt stehen gelassen. Worauf die gebildete Würze abgezogen, und auf jede Gallon (= 3⅓ Quart) derselben

2 Pfund guter Farinzucker

gesetzt, und alles bis zur Auflösung des Letztern umgerührt wird.

§. 327.

Man bringt nun alles in ein kleines passendes Faß, verschließt das Spundloch desselben mit Papier, und setzt

selbiges an einem mäßig warmen Ort, an welchem selbiges vier Tage lang ruhig stehen bleibt. Nun bereitet man aus derselben Quantität Malz und Wasser eine zweite Würze, ohne Zusatz von Zucker, mengt diese mit der ersten ungegohrnen aus dem Fasse, nachdem sie sich vorher bis zur Temperatur von 30 Grad Reaumur abgekühlt hatte. Dieses Fluidum ist jetzt fertig, um in Gährung gesetzt zu werden.

§. 328.

Jetzt kocht man $1\frac{1}{2}$ Pfund Hopfen mit 24 Gallons (= $76\frac{3}{5}$ Quart) Wasser so stark ein, daß nur noch 16 Gallons (= $63\frac{1}{5}$ Quart) übrig bleiben, worauf, wenn die Flüssigkeit sich bis auf 70° Reaumur abgekühlt hat, derselben zuerst

52 Pfund Weizenmalzschrot

zu gemengt werden, und nachdem das ganze 3 Stunden macerirt hat, wird die gebildete Würze in ein reines Faß abgezogen. Den Rückstand begießt man abermals mit 30 Quart siedendem Wasser, läßt es drei Stunden damit maceriren, und zieht die Flüssigkeit in ein reines Faß ab.

§. 329.

Wenn die erste gehopfte Würze eine Temperatur von 30° Reaumur angenommen hat, so setzt man nun derselben 8 Berliner Quart von der gegohrnen Flüssigkeit (§. 327.) zu, rührt alles wohl um, läßt das Gemenge 10 bis 12 Stunden lang stehen, und die Hefe ist nun zum Gebrauch fertig. Ueber die Beschaffenheit

dieser Hefe kann ich nicht urtheilen, da ich solche nicht selbst untersucht habe.

Fiedler's künstliche Hefe.

§. 330.

Um eine künstliche Hefe zu bereiten, die zur Branntweinbrennerei vorzüglich brauchbar ist, bedient Herr Fiedler sich folgender Methode. Es werden zu dem Behuf:

16 Pfund Gersten-Luftmalz

im geschrotenen Zustande, mit

24 Pfund Wasser

gemengt, und damit so lange gekocht, bis der Umfang von 4 Quart verdickt ist. Nun läßt man die Abkochung durch ein Sieb laufen, sie wird jetzt ohngefähr den Umfang von 12 Pfund Wasser betragen.

§. 331.

Man kocht nun 4 Loth guten Hopfen in einem bedeckten Gefäße mit 8 Pfund Wasser ½ Stunde lang, oder so lange bis noch 2 Pfund Flüssigkeit übrig sind; worauf das Fluidum gleichfalls durch ein Sieb gegossen wird. Man mengt nun die Hopfenbrühe mit der vorher erhaltene Würze zusammen, setzt dem Gemenge

1 Pfund gute Kopfhefe

zu, rührt alles wohl untereinander, und läßt nun das Gemenge in einem bedeckten Gefäße ruhig stehen, da denn die Gährung sehr bald erfolgt. Läßt diese nach, so wird das zwischen der obern und der untern Hefe

ruhende Bier abgezogen, und beide Hefen untereinander gemengt, und das Gemenge zum Gebrauch angewendet.

Winkler's künstliche Hefe.

§. 332.

Diese Zubereitung einer künstlichen Hefe, wurde vor einigen Jahren als ein Geheimniß verkauft, wofür man sich einen Friedrichsd'or bezahlen ließ. Zu ihrer Darstellung werden

5 Pfund Gerstenmalzschrot und
18 Berliner Quart Wasser

in einem Kessel unter stetem Umrühren eine halbe Stunde lang im Kochen erhalten, worauf man die Flüssigkeit durch ein Sieb leitet, dessen Boden mit Stroh bedeckt ist.

§. 333.

Von der erhaltenen Würze werden nun auf den Umfang von 12 Quart, 6 Pfund Sauerteig zugesetzt, alles wohl durcheinander gerührt, dann der Brühe noch 3 Quart gute Hefe beigesetzt, worauf das Gemenge mit der noch übrigen Würze untereinander gearbeitet wird. Man läßt nun das Ganze bis zur erfolgten Fermentation an einem mäßig warmen Orte stehen, worauf dann der gährenden Masse noch

12 Pfund Gerstenmalz

zu gesetzt, und dasselbe gut untereinander gemischt wird.

Nach dem Zeitraum von 48 Stunden ist die Hefe zum Gebrauch fertig.

Künstliche Hefe eines Ungenannten.

§. 334.

Dieses Gährungsmittel wurde vor einigen Jahren unter dem Titel: das Gährungsmittel oder die Kunst Bärme zu machen. Herausgegeben von H. S. W. bei dem Kaufmann Helgreve in Berlin, als ein Geheimniß für einen Thaler feil geboten. Es besteht in folgendem:

§. 335.

Auf 24 Pfund ganz fein geschrotenes Gerstenmalz, nimmt man 6 Eimer (oder 60 Berliner Quart) Wasser, kocht damit das Malz in einem Kessel unter stetem Umrühren eine halbe Stunde lang, setzt dann eine Metze Hopfen, oder an dessen Stelle ein halb Pfund Bitterklee hinzu, kocht das Ganze noch eine viertel Stunde damit, worauf die Brühe durch einen mit Stroh belegten Sieb gegossen wird.

§. 236.

Von jener Brühe werden nun 12 Quart mit 6 Pfund Sauerteig wohl zusammen gerieben, das Gemenge der noch übrigen Würze zugesetzt, 2 Quart Hefe worin 2 Loth Zucker aufgelöst worden, darunter gemengt, und alsdann noch 12 Pfund Roggenmehl darunter gerührt,

rührt, und nun das Gemenge in einem bedeckten Gefäße, 30 bis 40 Stunden stehen gelassen, da denn die Fermentation erfolgt ist. Diese Hefe hat mit der vorigen Hefe viel Aehnlichkeit.

Künstliche Hefe, nach einer andern Art.

§. 337.

Diese Hefe, welche sowohl für die Branntweinbrennerei als die Bäckerei anwendbar seyn soll, wird folgendermaßen angefertigt. Man nimmt dazu

6 Quart Wasser, und
3 Pfund Weizenmalz,

bringt das Gemenge zum sieden, und unterhält solches so lange darin, bis dasselbe die Konsistenz der kalt gewordenen dicken Hafergrütze angenommen hat. Wenn jenes Fluidum beinahe bis zur Temperatur von 30° Reaumur abgekühlt ist, setzt man hinzu:

4 Loth gereinigte Pottasche,
1 — zart gepülverten Weinstein,
8 — gute Bierhefe.

Man rührt nun alles wohl untereinander, und läßt das Ganze an einem mäßig warmen Orte 24 Stunden lang stehen, da denn die Hefe gebildet ist.

Kittels künstliche Hefe.

§. 338.

Der Feuerbaumeister E. A. Kittel, verkaufte vor einigen Jahren eine Methode künstliche Hefe zu bereiten,

als ein Geheimniß, für die Summa von 2 Friedrichsd'or. Sie ist sehr häufig in Anwendung gesetzt worden, hier ist die Anleitung zu dieser Zubereitung, genau nach dem von den rc. Kittel gezeigten Verfahren.

§. 339.

Es sind zu dieser Hefe, nach Verhältniß der Größe einer Branntweinbrennerei, 2 Gefäße erforderlich. Zu 4 Centner eingemeischten Schrotes muß jedes der Gefäße 15 Eimer (zu 12 Berliner Quart oder 30 Pfund Wasser gerechnet,) fassen. Wenn nun Abends von der letzten Blase nach dem Abkühlen der Helm abgenommen worden ist, so werden 6 Eimer Branntweinschlämpe von oben abgeschöpft und in das erste Gefäß gegossen, in welchem sie, zugedeckt, bis zum folgenden Morgen stehen bleibt. An diesem Morgen wird nun unter jene 6 Eimer Schlämpe, ½ Eimer frisches Wasser gegossen.

§. 340.

Wenn hierauf des Morgens eingemeischt und die Meische mit guter Hefe gestellt worden ist, so werden 6 Eimer Wasser mehr als gewöhnlich hinzu gepumpt, und so bleibt die Meische eine Stunde lang stehen. Hierauf werden 6 Eimer dieser Meische abgeschöpft, und in das Gefäß zur Schlämpe gegossen. Soll das dadurch gebildete Gährungsmittel am andern Tage gebraucht werden, so muß die Schlämpe, wenn die Meische hinzu kommt, noch milchwarm seyn; sie kann hingegen kalt

seyn, wenn das Gährungsmittel erst am dritten Tage gebraucht werden soll.

§. 341.

Wenn das Gemenge in Fermentation gekommen ist, welches im Zeitraum von 10 bis 12 Stunden erfolgt, so wird noch ein Eimer frisches Wasser hinzu gegeben, um die Fermentation dauernd zu erhalten. Eine Stunde eher als dieses Gährungsmittel gebraucht werden soll, setzt man demselben ein Loth Pottasche zu; und man hat nun das Gährungsmittel für den folgenden Tag.

§. 342.

Soll dasselbe aber fortgesetzt unterhalten und gebraucht werden, so wird am Abend in das zweite Gefäß die Branntweinschlämpe, wie vorher (§. 340.) bemerkt worden, besorgt, am folgenden Morgen der halbe Eimer frisches Wasser, wie vorher gesagt, hinzugegeben, und das Ganze eben so bearbeitet, wie vorher beschrieben worden ist.

§. 343.

Hat man auf solche Weise 4 bis 5 Tage fort gearbeitet, so muß aus Vorsicht die vorher gemachte Meische untersucht werden, bevor man sie auf die Blase füllet; findet man etwa daß sie lang, zähe und dicke geworden ist, so muß sogleich ein oder zwei Eimer frisches Wasser hinzu gegeben werden.

§. 344.

Wenn an einem Tage zweimal, nemlich Vormittags und Nachmittags eingemeischt wird, so muß die Schlämpe, bevor die oben abgeschöpfte Meische hinzu kommt, so heiß seyn, daß man kaum die Hand darin leiden kann, um die Hefe desto schneller in Fermentation zu setzen, weil sie dann am Nachmittage schon gebraucht werden soll.

Noch ein künstliches Gährungsmittel.

§. 345.

Auch dieses Mittel wurde vor einiger Zeit als Geheimniß verkauft, die Vorschrift zu selbigem, lautet wie folgt. Sobald man des Morgens eingemeischt hat, nimmt man aus einem Bottich Meische von 150 Pfund Schrot einen Eimer (= 12 Quart) voll heraus, bringt solche in ein Faß, und hält solches wohl verdeckt, um das Erkalten zu vermeiden. Wenn die Masse im Bottich in Gährung kommt, dann nimmt man noch zwei Eimer voll heraus, und bringt sie zur ersten in das Faß, rührt alles wohl untereinander, und läßt das Ganze bis zum folgenden Tage stehen; in welcher Zeit es nun gut ist, um als Hefe angewendet werden zu können. Man muß hierbei die Vorsicht gebrauchen, das Gährungsfaß erst reinigen zu lassen, damit keine Säure gebildet werden kann.

§. 346.

Hier haben wir die Anleitung zu verschiedenen Arten von künstlicher Hefe oder Bärme gegeben, und dem

denkenden Branntweinbrenner wird dadurch ein Spielraum eröffnet, um sie selbst zu verfertigen, und diejenige zu seinem Gebrauche auszuwählen, die ihm die beste zu seyn dünkt. Doch muß ich bemerken, und die Erfahrung wird es bestätigen, daß die (§. 318. und §. 322.) beschriebenen, nach meiner eigenen Angabe verfertigten Hefenarten, den Vorzug vor allen übrigen behaupten.

Von der trocknen Hefe.

§. 347.

Die gewöhnliche Hefe kann auch getrocknet werden, ohne daß von ihrer Wirksamkeit ein Merkliches verloren gehet. Um die Hefe trocken darzustellen, ist es hinreichend:

a) die flüssige Hefe in einen Beutel von Leinwand zu füllen, damit die inhärirende Feuchtigkeit abtröpfeln kann, und sie dann nach und nach an der warmen Luft eintrocknen zu lassen; oder

b) man füllet die Oberhefe oder auch die Unterhefe mit der erstern gemengt, von ausgegohrnem Bier, auf eine Servlette, rollt selbige zusammen, und legt sie in Asche, damit diese die Feuchtigkeit einsauge, worauf dann der trockne Rückstand in verstopften Flaschen aufbewahrt wird.

c) Hat man eine künstliche Hefe von der beschriebenen Methode angefertigt, so versteht es sich, daß sie auf gleiche Weise getrocknet werden kann.

Soll eine solche trockne Hefe gebraucht werden,

so muß man sie vorher erst mit etwas lauem Wasser aufweichen, um ihr die Breigestalt zu geben, und sie mit der Meische genau mengen zu können.

§. 348.

Wenn die trockne Hefe eine gute Beschaffenheit besitzt, so muß sie sich durch folgende Eigenschaften auszeichnen: 1) Sie muß so stark ausgetrocknet seyn, daß wenn man mit den Fingern darauf drückt, diese nicht eindringen; 2) sie muß sich, ohne in Brocken zu zerfallen, leicht zerbrechen lassen; 3) ihre Farbe muß hellgelb oder braun seyn, nicht ins schwärzliche übergehen; 4) sie muß etwas zähe seyn, wie der getrocknete Käse.

§. 349.

Um die gute Eigenschaft einer solchen trocknen Hefe zu prüfen, kann sie folgenden Versuchen unterworfen werden. Man löset eine kleine Portion derselben in lauwarmen Wasser auf, und gießt dann die Auflösung in siedendes Wasser. Ist die Hefe von guter Beschaffenheit, so muß sie im siedenden Wasser emporsteigen, und auf der Oberfläche desselben schwimmen; sinkt sie darin zu Boden, ohne sich empor zu heben, so ist dieses ein Beweis ihrer Verderbniß. Ist die trockne Hefe von völlig guter Beschaffenheit, so wirkt ein Theil derselben eben so viel als 5 Theile von der Flüssigen.