
I. Értéke z é s e k.

A' Kenyér - sütésről, a' Magyar Gazdaszszonyoknak. Kiadta Fábían Jo'sef, Veszprémi Tractus Esperesse, és Tóth Vásonyi Ref. Prédikátora.

E l ő s z ó!

A' Kenyérsütés, értem a' jó kenyérsütést, nem utolsó munka, és foglalatosság. A' házi Gazdaasszonynak ez a' legnagyobb betse és érdeme. A' melly asszony sütni nem tud, minden egyéb Tudománnya mellett is nem érdemli meg a' jó Gazdaasszonyi nevezetet. De miképpen lehet jó kenyeret sütni? Úgy, ha érti a' sütő fundamentomosan a' sütésnek törvényét, és Mesterségét. Sokan vagynak a' mi Magyar Gazdaasszonyaink között, kiknek szép kezeik közzül, a' legszebb, és legegészségesebb kenyerek kerülnek ki, mivel értenek a' dologhoz, és szeretnek is a' sütés körül mindent elkövetni, hogy Férjeiknek, 's házok népének jó kenyérrel kedveskedhessenek; de sokkal többen vagynak, kik a' sütésre keveset ügyelvén, vagy azt nem is értvén, a' legegésztelenebb kenyerekkel gyötrik házoknépét, és azzal együtt magokat is. Meglehet, hogy ezek is megtanúlták volna, ha lett volna kitől, és ha az Álmos-Könyvek és egyéb illyes haszonta-

lanságok helyett, az ezt előadó Írásokat vehették volna kezeikbe. Hogy hát az olyanok ebben a részben segíthessenek ő magokon, és azok is, kik gyakorlásból tudnák, láthassák a sütésnek fundamentumait, igyekeztem ezen értekezésben a kenyérsütésnek törvényét és módját előadni. E' csak proba, lesz talám valaki, ki ezt nagyobb tökéletességre fogja vinni, melyet az ehhez érőknek ajánlok is. Ha fogom tapasztalni, hogy ezen előadásom a' mi Magyar Gazdaasszonyaink előtt kedvet talál: legottan a' mosásról, fehérítésről szőlő új próbatételeimet is fogom közleni. J-V-ban 1816. November' 1-ső napján.

a' Kiadó

A' Kenyér - sütésről

E l s ő S z a k a s z.

A' Sütésről közönségesen, különösen pedig a' Kenyérnek hasznáról és hasznáról.

1.) Minden tápláló eszközök, és eledlek között, mellyekkel mi Emberek élünk, és fenntartjuk életünket, a' kenyér minden kétségen kívül legnagyobb tekintetre méltó, legbensőbb, és leghasznosabb, mind az ő közönséges voltaért, mind pedig tápláló és erősítő erejéért. Az élelemre tartozó dolgok között talám ez az egy az, melly az egészség fenntartására is legtöbbször tesz, melly a' mi Természetünkkel legjobban megegyez, és a' mellyre soha rá nem únunk. Hányszor hallani a' Vendégségekben, mikor a' kálátok, és más tészta-sütemények feltétetnek, hogy nintsen derekabb a' kenyérnél; hogy az legjobb minden eledlek között, és hogy azt az ember soha meg nem únja?

2.) Igaz ugyan hogy vagynak, más természeti eledelök is, mellyekkel élni soha meg nem ünnánk, ha egyszer azokat mindenkor kaphatnánk, minéműek az alma, körtvély, szőlő, és egyéb gyümöltsők, és azokat a' mi egészségünk is megszenvedné: de soha se lennének ezek olly táplálók, és erősítők mint a' kenyér. Úgy látszik, hogy a' gyümöltsők inkább a' mi testünknek megfrissítésére, mint annak tulajdonképpen való, és mindennapi eledelére rendeltettek.

3.) Valamint pedig meg van minden ember a' kenyérnek hasznos, és betses voltárol győzetetve: úgy azt is tapasztalhatja, hogy igen nagy különbség vagyon a' kenyér és kenyér között, annak jósága és minéműsége között, mind az ízre, mind pedig a' lépességre, vagy lyukatsosságra nézve. Az ízt, ha a' tésztának készítésétől származik, ezzel szokták kitenni, édes, vagy savanyú; a' lépesség' különbségét pedig ezzel: tömött vagy lépes, könnyű vagy nehéz; vagy azt mondják egyenessen, jól sült vagy rosszszúl sült. Ha végre a' Gabona, mellyből készült a' liszt, megromlott vagy maga a' liszt is, azt szokták mondani, hogy dohos, molyos, vagy más ollyas szóval teszik, és fejezik ki.

4.) Ezt a' különbséget, és ezt a' kenyérnek rossz minéműséget, azok körül a' Gazdaaszszonyok körül lehet kivált tapasztalni, kik a' Városokon, és Falukon magok sütnék. És illyenkor azzal a' szokott mondással nyugtatják meg magokat a' Gazdaaszszonyok: a' sütés és főzés nem üt mindég jól ki; azomban nem kérdik és meg nem vizsgálják azt, ha vallyon igazán nem üthet e jól ki mindég? Sokszor a' Gazdaaszszonyok a' hibát a' Molnár nyakába vetik, ezek

ismét vissza azokéba, a' nélkül hogy igaz okát tudnák adni.

5.) Hogy lehető az, hogy a' sütés mindenkor jól üthet ki, láthatni ezt világosan azoknál a' sütőknél, kik a' magok mesterségeket fundamentomosan értik, és mindenkor illendő szorgalmatossággal, és vigyázással gyakorolják. A' sütőnek nem csak erő kell, hanem értelem is. Különösen pedig szükség, hogy gondja legyen reá, hogy magát mindenkor jó gabonával és lisztel készítse fel, a' mihez ismét jó tehetség kívánatik, mind a' Városokon, mind pedig Falu helyeken.

6.) Van más egy közönséges vélekedés is, mellyel azok a' Gazdaaszszonyok, kik magok sütnek, megnyugtattják ö magokat, és a' mellyel az ő rosszszúl sült lapos kenyereknek kárát kipótoltattottnak lenni tartják. Azt mondják t. i. hogy a' házi kenyér erősebb és tartósabb a' gyomorban a' 'semlye kenyérnél; mert e' nagyon feldagad, nem lehet benne eleget enni, és az evés után n mingyárt megéhezik az ember tőle. De minden gondolkodni tudó ember egyszeriben áttalláthatja azt, hogy ez a' vélekedés nem állhat meg. Tulajdonképpen való értelemben szóllván, nem is lehet a' kenyér, és más akármelly sütemény is nagyon dagadt, feltéven azt, hogy a' buza és rozsliszt jól készítetik el.

7.) Az ugyan igaz, hogy a' tészta süteményeket a' hibás munka és mesterség által fellehet puffasztani: de ezeket az ő lapos formájokról, és a' benne lévő nagy hézagokról, és egyéb rossz tulajdonságaikról könnyű megesmerni, — és ez a' hibás munka azt a' vélekedést meg nem állithatja. Majd erről fogok mondani valamit oda

alább, a' hol az igen hirtelen forrásról, és a' nagyon púha tésztáról leszen a' szó.

8.) Az a' vélekedés sem lehet áttalában igaz, hogy a' házi kenyér tartósabb volna a' gyomorban a' semlye kenyérnél; mert ha rozsoszúl sült a' házi kenyér, bizonyos az, hogy nem eszik annyit abból az ember, mint a' mennyit enne a' jól sült semlye kenyérből. A' rozsoszúl sült házi kenyér az ő tömörsége miatt természetesen megfeneklik a' gyomorban, és így meg sem is éhezhetik az ember hamarjában. Ellenben a' jól sült semlye kenyér lépesebb, jobb ízű, és könnyebb emésztetű, következésképpen ebből az ember többet eszik, és hamarébb is megéhezik. De ettől a' Test is tápláltatást és erőt vesz, melly minden eledellel való élésnek a' célja. Ellenben ezt a' célzt a' rozsoszúl sült házi kenyérral felényire is alig érhetni el.

9.) Azt vethetné itt valaki talám elő: Lám a' falusi paraszt ember rendszerént rozsoszúl sült kenyérral él, még is egészséges, és sokszor egészségesebb mint a' Városi ember. De meg kellene ezt először mutatni, és bizonyítani, hogy a' falusi ember valósággal egészségesebb a' Városinál. A z o m b a n különbséget is kell tenni a' falusi ember között, a' ki szüntelen a' szabad levegőn jár, és a' Városi között, ki inkább ülőssel, mint erős mozgással járó mesterséget follytat. T o v á b b á kérdés az is, vallyon a' falusi paraszt ember a' jobb kenyér mellett nem lenne e' még erősebb és egészségesebb is? és vallyon a' Városi a' rozsoszabb kenyér mellett nem lenne e' erőtelegebb? A' Városi a' falusit rendszerént kevéssé esmeri, valamint a' falusi is a' Városit. Azok a' falusiak, kik a' Városiak előtt megfordúlnak, olyanok, kik a' szabad levegőn járnak, és így a' kiknek friss színek és ábrázatok lehet, és ezek

is nem mindenkor mutatnak tökéletes egészséget. Eggyszóval ennek az ellenvetésnek megítélésében, a' paraszt embernek nem az együgyűbb, a' Városinak is nem a' mesterségesebb élet módú részét kell nézni, és tekinteni.

10.) Látni olyan rosszszúl sült kenyeret, mellyről ellehet mondani, hogy abból a' tésztából mellyből két kenyér sült, a' tésztával és a' kementzével való helyes bánás után, három kenyér is lett volna, ugyan azon egyforma nagyságú nehézségekre nézve pedig könnyebbek lettek volna. Ebből általlehet látni, hogy az az úgy gondolt gazdasági haszon, mintha tudniillik jobb, és táplálóbb volna a' házi kenyér a' 'semlye kenyérnél, nem egyéb halvélekedésnél, és talám több is, melly némelly embereknek, különösen pedig a' gyermekeknek eltsábitásokra szolgál.

Második Szakasz.

A' Sütésnek Törvényneiről és fundamentomáról (Theoria)

11.) A' Tésztának elkészítése áll, tulajdon képpen szollván, a' liszt részeinek a' viz által való felolvasztásában. Mennél jobban és mennél tökéletesebben eltalálja hát valaki ezt a' felolvasztást, annál jobb, ízesebb, és egészségesebb is lesz a' kenyér, melly abból készül.

12.) A' Lisztnek a' viz által való felolvasztásával öszve vagyon ugyan kötve a' kiterjedésnek, vagy megkelésnek bizonyos grádicsa, de még e' nem elégseges arra, hogy a' kenyeret lépessé és jó ízűvé tegye, hanem ennek a' kiterjedésnek szükséges gráditsát bizonyos eszközzel, vagy materiával kell véghez vinni. És ez a' matéria a' kenyér tésztánál az úgy neveztetett savanyu kovász, sütni-való, vagy komlós-korpa.

A' savanyú kovász *) olly bizonyos darab tészta, melly már a' néki szükséges kiterjedésen, megsavanyodáson vagy forráson, által esett, és a' melly ha azután a' vízzel felolvasztott lisztel összevegyittetik, azzal közli magát, és azt megsavanyítja, vagy forrásra indítja.

13.) Hogy a' finomabb tésztáknak a' lehető, és szükséges dagadósságot, és lépeességet meg lehessen adni, vagy hogy azokat forrásra, savanyodásra lehessen indítani: arra némelly italoknak seprejekkel élnek, mint a' Sernek, Bornak, és egyéb e'féle forrott dolgoknak seprejekkel, és ezt *Élesztőnek* hívják. Az *Élesztőknek* frisseknek, és újjaknak kell lenni; mert ha régiek, megsavanyodnak, következésképpen a' süteményeknek illendő lépeességet nem adhatnak, hanem inkább megsűritik, és savanyukká teszik.

14.) Vagynak még olytán Sütemények is, mellyeknek a' lépeességek sem nem kovász vagy sütni való, se pedig nem élesztő által tsináltatik, hanem más hozzájok tett dolgok, és Jósza-

*) Ezt a' két szót: Tészta és Kovász, jól meg kell különböztetni egymástól. Tésztának hívják azt a' darab jószágot, melly a' lisztnek a' vízzel való összevegyezésével, és ennek megdagasztásával készül, és a' miből osztán a' kenyér lesz. Kovásznak pedig azt a' részt tésztát, mellyet, kiszakasztván a' tésztából, külön kitesznek a' levegőre, itt meghadják savanyodni, és azután a' következő tészta közzé kevernek, hogy az attól megforjon, és feldagadjon. Ha ilyen savanyú kovásszal nintsen a' sütnőnek, csak egy kevés Salétromot tegyen a' tésztába, és attól a' kenyér nagyon meg kel, és jó ízű lesz. Ha pedig azt akarja, hogy egész esztendőn által savanyú kovásszal legyen, tehát a' forró mustnak szedje meg szárethor a' habját, ezt elegyítse össze köles lisztel, gyúrja tésztává, tsinálja gollyobitsokba, szárassza meg a' napon, és mikor szüksége lesz reá, törje porrá, és kovása helyett élhet vele. A' kovász kiszakasztásában a' kenyérhez az illendő mértéket meg kell tartani, se sokat nem kell abból venni a' tésztához, se keveset. Ha keveset vesz: akkor a' kenyér tsopókás lesz; ha sokat vesz, nagyon megtrájtja a' kenyeret, és ez kevéssé táplál.

gok által, mint tojás, és czúkor által, melyeknek hasonlóképpen lépesítő, és felpuffasztó erejek van. És ezekkel élnek a' czukros porté-kákat sütögetők. A' mézesbábok vagy kalátsok pedig a' magok lépeségeket a' hozzájok tett hamusótól veszik.

15.) Mivel a' tésztának kiterjedése, és lépesége, mellyet a' forrás okoz, tsak egy bizonyos gráditsnyira megy fel: innen a' következik, hogy ezt a' grádust nem kell által hágni, és c'szerént nem kell soká tartani a' forrásnak. A' lépeségnek ez a' gráditsa pedig hol nagyobb, hol kisebb, a'hoz képest mint a' lisztnek nagyobb vagy kisebb kiterjedő ereje, sikere van, vagy a' mint az finomabb és durvább. Innen a' fehér kenyér sokkal lépesebb lehet mint a' fekete.

16.) A' forrásnak se igen hirtelen valónak, se igen lassunak nem kell lenni: mert az mindenik káros, mint a' tapasztalás bizonyítja. Ha hirtelen való; a' kenyér ugyan megehető, és lépes is lesz, de nem a' legjobb ízű; azomban nem is lesz az a' szép formája, mellynek kéne lenni; mert rendszerént lapos és barna lesz, a' mennyiben a' keméntze megfűlését a' forrás megelőzi, és a' tésztáját a' meleg igen fogja. Ha nevezetesen a' durvább kenyér tésztájának hirtelen való a' forrása; rendszerént fel ég a' teteje, kivált ha a' tésztája valamennyire lágyan vagyon hagyva. De ha keményen volna is hagyva: még is nyomorult lenne a' kenyere; mert a' durva lisztnek kevés dagodó és felemelkedő ereje lévén, tsak kevés és apró lyukatsok támadnának a' kenyérben, vagy ha sok és nagy lyukatsok lennének is abban, azt a' lisztnek ereje el nem szenvedheti, a' keméntzének illő melege sem, következésképpen is-

mét leszállanának, és a' kenyér béle megsűrű-
nék vagy ragaszos lenne.

A' durvább liszt, a' mint mondának, nem ol-
lyan dagadós, és így annak felosztatására nem
kell annyi víz, mint a' fehérebbre. Ebből ez a'
szükséges régula lesz: A' durva tésztákat
mindenkör keményebbre kell hagyni
mint a' fehéreket. — Ha a' forrás igen
lassú: a' kenyér nem lesz lépes, és így nem
lesz egészséges; az ize is annál kedvetlenebb lé-
szen, mennél hosszasabban ment véghez a' for-
rása. A' hirtelen való forrás nem olly veszedel-
mes mint a' lassú, de azért mindeniket egygyaránt
kerülni kell.

17.) A' forrás a' maga erányát az élesztőtől
vagy kovásztól, a' víznek melegétől, és attól a'
sótól veszi, melyet a' liszthez hozzá tesznek,
valamint szintén az időnek hidegebb vagy me-
legebb voltától is, melyben a' sütés esik.

18.) Hogy a' kenyérnek tökéletesebb ize
légyen, a' színe is szebb, 's a' forrás is illendő-
képpen mennyen véghez, bizonyos mértékű só-
t tesznek abba a' vízbe, mellyel készítik a' tész-
tát. Mennyi legyen a' só, nem lehet egyenesen
meghatározni, hol több az, hol kevesebb, a' hoz-
képest mint édesebb vagy savanyubb az a' víz,
mellyből a' sütés esik. A' sok só a' kenyeret
megbarnítja, és savanyúvá 's izetlenné teszi. —
A' só nem tartozik átollyában a' kenyér természe-
tére, és a' nélkül még szebbek a' kenyerek
mint vehetni észre a' jó 'semlyéken.

19.) Ha már a' tészta, a' leirt módon, illen-
dőképpen el vagon készítve, és végre a' ke-
nyérnek kívánt formája és nagysága is megvan ad-
va: ismét kell annak bizonyos ideig forni, vagy
kelni, míg a' kementzébe menne. Hanem itten
nagyon kell vigyázni a' forrásnak gráditsára, ha

az ember azt akarja, hogy a' kenyerek tökéletes jők legyenek.

20.) Ha ekkor a' forrás jól ment véghez: úgy a' liszt részek is jól felolvadtak, és dagadtak a' víz által. De valamint más testek is a' tűznek melege által olvadnak, és dagadnak legjobban fel: úgy vagyon ez a' lisztre nézve is, mikor abból kenyerek süttetnek. Tudniillik a' kementze melegének kell a' liszt részeinek felolvadását és megdagadását elvégezni; annak kell a' víz által, és forrás által támadott hézagoknak állandóságot, és tartósságot adni. Ez a' meleg ugyan elnyomja a' tésztának eddig való forrását, hanem a' maga kiterjesztő erejével a' kenyérbe kiterjedést tsinál; egyszer'smind elveszi annak nedvességét, és a' forrás által származott hézagoknak megadja az erősséget, vagy más szókkal, azt tselekszi, hogy a' forrás által származott hézagok maradók legyenek, és ismét le ne süllyedjenek.

21.) Ez a' lesüllyedés a' tészta, kovász, és élesztő körül mindenkor megtörténik: valamikor a' tészta a' lehető grábitsig felemelkedett vagy felszívódott: de ismét felmehet az, valahányszor megdagasztják, vagy a' hozzá tett vízzel és liszttel megfrissítik, míg még a' tésztát dagasztani lehet: keveset tesz, ha egy vagy két fertálllyal tovább, vagy kevesebb ideig tartott a' forrása, hanem ha a' tésztát által kell adni a' melegnek, az az a' kementzébe be kell vetni: akkor sok függ egy vagy két minutától is.

22.) Ha a' kenyér vagy más sütemény tso-pákás, vagy sűrűbélű: az, vagy a' lassú és erőtelen forrástól van, vagy a' hirtelen való és erős forrástól, mellyről már fellyebb (a' 16-dik §-ban) emlékeztem. A' lassú és gyenge forrás nem terjeszti ki eléggé, és nem fújja fel a' liszt részeket; a' hirtelen való, és erős forrás pedig ki-

terjeszti ugyan a' tésztát és lyukatsossá teszi: de ezek a' lyukatsok ismét vissza esnek: következőképpen a' kenyér mind a' két esetben sűrűbélű, és tömött lesz. Hogy ez a' 'semlye, és más tiszta lisztből készült süteményeken nem könnyen esik meg, az az oka; mert azoknak nagy felemelkedő és kiterjedő erejek lévén, a' benne támo-
dott lyukatsokat még akkor is megtarthatják, ha a' kementze melege gyenge talált lenni. A' durvább kenyér körül pedig könnyen öszvemennek azok a' lyukatsok, mert a' lisztjeknek kevés kiterjedő erejek van: és így tsopákás is lesz az.

25.) Ez a' közönséges kenyérnek tömötsége vagy sűrű bélősége kétféleképpen származhatik, vagy a' tésztának hibás készítésétől, vagy attól, hogy a' kementzének nintsen elegendő és illendő melege.

A' tésztának elkészítésében erre a' kettőre kell főképpen vigyázni. Először: hogy a' tésztának az illendő savanyúsága vagy forrása megadassék. Másodszor: hogy legyen annak szükséges keménysége; és hogy jól öszszve gyúratassék vagy dagasztassék. A' mi a' savanyúságot és forrást nézi: ezek a' szerint dolgoznak, mint a' víz hidegebb vagy melegebb; mert tudni való, hogy ennek a' melegségnek nem olyannak kell lenni meleg időben, mint hidegben. Télben, mikor a' liszt hideg, a' víz melegségének szükségesképen nagyobbnak kell lenni, mint nyáron, mikor a' lisztnek magának is van melegsége. A' lisztnek hidegsége vagy melegsége attól a' helytől is függ, hol tartatik az; valamint a' savanyító é vagy kovász é is. Harmadszor: arra kell vigyázni, hogy a' tésztának illendő keménysége legyen. Ha elegendő keménysége nintsen, vagy púhára van hagyva: akkor több víz részek vagnak benne, mint a' liszt részeinek elosztatásokra

és kiterjesztésekre szükség volna. A' tésztának az a' púhasága is egy fő oka annak, hogy tso-pákás, és szalonnás a' kenyér, noha azt a' savanyító nem léte, és a' kementzének gyenge melege is okozhatják. Egyébaránt a' sütők előtt tudva van az, hogy a' tésztának keménységét nem tsak a' lisztnek finomságához vagy durvaságához kell szabni; hanem az abból készítendő süteményeknek kissebb, vagy nagyobb formájokhoz is; más-ként ez a' sűrűsége és tömötsége a' kenyérnek a' kementze melegének gyengeségétől is származhatik. Illyenkort i. a' melegnek nints annyi ereje, hogy a' tésztát illendőképpen által járja, annak felesleg való nedvességét elrepitse; nevezetessen nints az az ereje, hogy a' forrás által származott hézagoknak állandóságot adjon, vagy hogy azoknak öszvemenéseket megakadályoztassa. — Ha a' kementze nints eléggé megfűtve, — ha nevezetessen az úgy nevezett tartós melege nints megadva: úgy a' gyenge meleg a' kenyér külső részének adhat ugyan fészességet, a' mennyiben még eleinte elég erős arra, hogy héjjat tsinálhasson, de azt nem tselekedheti, hogy a' belső részét is általjárja, és így, hogy a' forrás által származott hézagoknak is állandóságot adjon, és szerezzon. Innen osztán ezek ismét vissza esnek. És ebből származik az a' tömötsége a' kenyérnek, melly azt izetlenné, és sokszor megehetetlenné teszi.

24.) A' tanúlt sütőknek nem szükség azt magyarázni, mi legyen a' tartós és futós meleg. De hogy mások is erthessék azt, egy kevésse megvilágosítom itten. Tegyük fel egy kementzét, mellyet jól megfűtöttek ugyan, de tsak vékony fával, melly hamar elég, és a' mellyből azután mingyárt kihúzták a' tüzet: Ekkor a' Kementzének futó-melege van. Tartós melege

pedig akkor van, mikor azt vastag fával fűtötték meg, melly természetesen tovább szokott égni, következésképpen jobban általjárja a' kementzének mind a' fenekét, mind a' boltozatját. Ha még a' kementze nem eléggé meleg, akkor a' feneké fekete, ha jól megmelegedett, akkor fehér; ha legjobban megmelegedett, mint a' legdurvább kenyérhez kívántatik, akkor veres, vagy tüzes. Erre a' hülömségre, fekete és fehér e, vagy tüzes e a' kementze feneké, mikor fűtik, nagyon kell vigyázni a' sütőknek, ha az illendő melegséget kívánják eltalálni.

25.) A' kementzét nem szükség mindenkor tartós meleggel értetni, és azt vastag fával fűteni. Peldánakokaért, ha az előtt kevésse fehér vagy fekete kenyeret sütöttek a' kementzében, és azután mindjárt fehér vagy fekete kenyeret akarnak sütni; ekkor csak mértékletes fűtő meleggel kell azt újítani.

26.) Ha a' kementze fehér süteménynek fűtik meg, és ez annyi, hogy kétszer, háromszor vagy többször is kell be öltetni: tehát tartós meleget kell annak adni; mikor azt megnyerte, ugyan akkor nagy gráditsát vette a' fűtő melegnek is. Ezt az utolsót már mindenkor kell kiszebiteni valamenyire. De hogy? és miképpen? vagy úgy, hogy annak egy részét el-kell repíteni, és így a' kementzét valamenyire ki kell nyitni. — V a g y ú g y, hogy nagyon meg kell oltani a' ki sepréssel, — v a g y ú g y, hogy mi-nekelötte a' finom lisztből készült portékákat be rakná az ember, előre más durvábbakat kell abba vetni, de aprókat, mellyek könnyen által sülnek. Ebben az utolsó esetben a' kementzének ki-nyitása, és a' megoltás nem olly nagy mértékbe szükségesek, mivel ezek a' durvább lisztből való tésták a' fűtő melegnek elveszik egy részét, és

a' fainabbaknak a' nékik szükséges tartós meleget ott hagyják.

27.) A' kementze megfűtésére nem lehet bizonyos Regulákat adni. Ezt mutatásból, és tapasztalásból lehet inkább megtanulni, és tökéletességre vinni, a' fának minémüségét, menoyiségét meg jegyezvén, melly mindenik fűtésre a' sütésnek minémüségéhez, sokaságához, nagyságához, finomságához vagy durvaságához képest kívántatik. Jó az is, ha mindenkor pontba kiméri a' sütő, menyire fehéredett vagy nem fehéredett meg a' kementze feneke, hogy az előljövő esetekben ahoz szabhassa önnön magát. A' melegenek mindenkor megkívántató mértékét annál tökéletesebben eltudja találni, mennél jobban megtudja ítélni a' tartós meleget, mellyel a' kementze az az előtt való sütéstől még bírhat. Annál több és nagyobb tartós melege van a' kementzének, mennél többször sütnék abba egymásután.

28.) Mikor a' kementze meg van fűlve, és abból a' tűz kivan húzva: azután egy hosszú nyélre kötött, és eggynehányszor vízbe mártott szalma vagy egyéb tsuták által kisépertetik, vagy a' sütők nyelvén szóllván, kipemetéltetik. A' mint tudni való, a' pemetéléssel sok víz részek vitetnek be a' kementzébe, mellyek a' melegség által gőzzé válnak. Ezek a' gőzök a' tészta-ra mennek, mint hidegebb helyre, arra leszálланak, és azon héjjat, és szint tsinálnak. És mikor ezt jól, és helyyesen viszik véghez, azt szokták mondani, hogy jól fog a' kementze*). Már jó ideje hogy tudva van az, hogy arra a'

*) Némellyek, mikor a' tésztát beöltik a' kementzébe, meg is szokták azt hideg vízzel mosni. Ez is arra való, hogy szint vagy héjjat tsináljanak a' kenyérnek, és hogy annak kirepedését annál inkább megakadályoztassák,

vége, hogy jól fogjon a' kementze, annak a' fenekének nem egészen egyenesnek, hanem egynehány ujjnyira lejtősnek kell lenni, az az, hátulról magasabbnak, mint előlről, vagy előlről hátra felé fellyebb fellyebb kell annak emelkedni. Ellenben ha a' kementze szájának a' feneke a' belső fenekével egyforma egyenes lesz, a' kementzének mindenkor kinyitásakor elrepül egy része azon gőzőknek, mellyek a' szint tsínálják. Innen a' régi rossz kementzéknél ezt az elrepülést azzal szokták megakadályoztatni, hogy kívül a' kementze előtt táplálják a' tüzet, vagy a' szája eleibe felhalmozzák. Ha pedig hátul a' kementze fenekének mint egy hat hüvelyk forma emelkedése van: úgy a' szájának felső szine egyarányúságban esik a' fenékkal, és így a' gőzőknek kirepülések, mellyek hasonlóképpen egyenesen állanak, megakadályoztatik. A' kementze szelelő lyukainak, mellyek rendszerént öt számmal szoktak lenni, t. i. három hátul, kettő elől, nem fellyül a' boltozatján kell keresztül menni, mint némelly rossz kementzéknél látni, hanem hátul, fellyül, a' boltnál kezdve egész a' szájaig, a' hol vas táblákkal vagynak felkészítve, mellyek fűtés alatt felnyitattnak, azután pedig bezáratnak. Ezeket a' szelelő-lyukakat a' pemetelés előtt bekell zárni, mert különben az említett vízgőzők közül sok elrepülne, és így a' sütemény nem nyerne magának illendő szint. Mivel a' kementze, minden tézta' újjabb béöltésekor a' téztától újjabb megújjabb gőzt vesz: ebből láthatni annak az okát, miért nem hibázik a' szín, ha a' kementzébe nem egyszer, hanem többször öltik is be a' téztát egymásután, mint ez a' fehér sütemények alkalmatosságával sokszor megtörténik. Valamelly kementzének tartós melegére sokat tesz az is, ha annak feneke alatt, legalól erőss

sós vagy kova kőből van készítve a' fundamentom, mert ez, ha egyszer által melegszik, soká megtartja a' meleget.

29.) Ha a' fehér vagy akármí tésztát beöltik a' kementzébe, mellynek nem kupás, hanem lapos lapáttal kell megcsinálni: az, abban a' szempillantásban, mihellyt illetik a' gőzök, valami szívos bőrt öltözik magára, melly annál szívosabb, mennél sikeresebb vagy fehérebb az a' tészta. Ez a' szívos bőr tsinál a' süteménynek héjját és fényességet is. Ez áll ellene, hogy a' sütemény egyéb-ütt ki ne repedezzen, hanem csak a' hol szükség, a' hol p. o. vagy összevashajtották, vagy meghasították. Hanem itten feltétetik, hogy a' tészta már az előtt a' maga illendő forrását elégezte legyen; mert különben, ha az előtt kevésbé forrott meg, így még a' kementzében sok kiterjedésnek kell véghez menni, ellent nem állván ez a' bőre, ott is hasadása vagy gyürkéje lesz a' süteménynek, a' hol nem kell. Ha pedig a' tészta a' beöltés előtt nagy forrást vett: úgy lapos lesz a' sütemény, és nem lesz a' megkívántató hasadása is vagy gyürkéje. Hanem még az is megeshetik, hogy noha a' tészta jól forrott meg: még is megrepedez a' sütemény, és színtelen lesz, ha t. i. nints a' kementzének illendő melegsége; mert így a' bőr nem lehet elég erős, vagy szívos arra, hogy a' kirepedésnek ellent álljon, és hogy a' sütemény fényességet vegyen.

30.) Több és bővebb leírást nem lehet tenni arról a' dologról, a' mellyet szóval való előadásból, a' maga tapasztalásából és gyakorlásból kell megtanulni. Mennél jobban vigyáznak arra a' tanulók, a' mi esik körülöttük, mennél többször és fundamentomosabban beszélnek a' sütők azok előtt a' kovásról, az élesztőről, a' tésztáról, és az ezekkel való bánásról, egyszóval mind azokról.

ról, mellyek tartoznak az ő munkájokhoz; men-
nél figyelmetesebbekké teszik azokat, nemel-
ly kifogásokra, és változtatásokra: annál világos-
sabb és fundamentosabb fog lenni azoknak
eszméretei; ha egyébként okosok és értelmesek;
és annál jobb és egészségesebb kenyeret fognak
sütni, a' magok és mások javára és hasznára.

Harmadik Szakasz.

A' Kenyér-sütés, módjáról (Praxis.)

31.) A' kenyér-sütés' módjának előadásában
semmi mesterséges utat nem fogok követni, ha-
nem csak olyan rendel fogok menni, a' mint a'
dolog következik egymás után; — t. i. elő a-
dom, miképpen legyen a' gabona liszté, ez ismét
kenyérré, és más megehető süteménnyé. Kivált-
képpen pedig az arra való regulákat írom itt le:
hogy lehessen a' kenyeret legbizonyossabban e-
gészségesé tenni, és annak minden lehető jóságát
megadni és kitsínálni? és itt nem annyira a' vá-
rosi közönséges sütőket, mint a' házi rendes gaz-
daasszszonyokat fogom szemem előtt tartani.

32.) A' legjobb gabonából lehet a' legjobb
liszt, és ebből a' legjobb kenyér. Azért mennél
jobb gabonája van valakinek: annál jobb kenyér-
re is tarthat számot. A' gabona akkor legjobb,
mikor tökéletesen megérett, mikor nem tsírás,
nem dohos; mellyet abból lehet megtudni, és
megeszmérni: ha annak a' szemei nagyok és tel-
lyesek, ha fényes, tiszta, és világos a' színek, ha
abba az ember hele markol, 's szagolja, és a' sza-
gát természetinek és frissnek találja. A' kövér
földben termett gabona sem olyan jó, mint a' so-
ványabb földben termett. — Nedves e vagy szá-
raz a' gabona? abból megtudhatni, ha eggyekhány

szemet az ember ketté harap. A' kiki értenek a' dologhoz, ezt az utólsót úgy is megismerik, ha csak belé markolnak is a' gabonába.

33.) Ha kénytelen az ember dohos vagy éretlen gabonát küldeni a' malomba, gondja legyen reá, hogy azt előre valami szellős helyen megszárazsza, és többször is megrostálja. Minthogy a' dohosság a' levegő' nem léte, és a' nedvesség által okoztatik, látni való hogy legalább nem nevelkedik az, ha a' gabonát megforgatják, kiszellőztetik, és megrostálják. De a' megszáraztatás a' dohosságból is elvesz valami részt. Azomban a' dohosságban a' nedvesség miatt a' por, és egyéb tisztátalanság is rá ragad a' gabonára, a' többszöri rostálás által tehát ettől is megtisztul. A' kiknek csak kevés gabonát kell rostálni, kézi rostával szoktak élni, a' kiknek pedig sokat, fennálló rostával.

34.) A' hibás vagy megromlott gabonát, nem kell olyan apróra őrletni, mint a' jót szokták; mert a' hibás gabona nem olyan lisztes mint a' jó. Az ilyen gabonának is mindenkor jobb kenyeret lehet sütni a' lángjából, mint a' dertzéjéből.

35.) Ha ugyan azon egy időben jó gabonája is van az embernek, és hibás is: a' jót külön és magába őrlesse meg; mert így jobban meglehet azt őrteni mint össze keverve.

36.) A' jó és hibás gabonából való lisztet soha nem kell össze-elegyíteni egymással; hanem ha kenyeret kell sütni, a' jó lisztből kell kovászt tenni, és a' tészta' dagasztására a' hibásból kell venni: mert a' kovásznak jó forrása által a' dohos íz, melyet a' hibás liszt okoz, nagyon kisebbedik. A' kovászt és tésztát, mikor a' sütés hibás lisztből van, nem kell puhábban hagyni; mint egyébkor, hanem inkább keményebbre.

37.) Ha pedig éppen rossz lisztje volna az embernek: ne hadgya - a' mint mondánk - púhára a' kovászt, és mikor tésztát csinál, ne töltsön a' közzé semmi vizet. A' viz' melegének, melly a' forrást elindítja, valamint egyébkor, úgy főképpen a' rossz liszt körül, pontban alkalmasnak kell lenni. Ennek a' melegnek-közönségesen szállván-télben sütő melegnek kell lenni, és nem forró-nak, nyárban pedig lágymelegnek, vagy csak lan-kadtnak.

38.) Mihellyt a' 'semlye-sütők a' magok búza lisztjeiket haza vitetik a' malomból, mingyárt ki-ürítik azt a' 'sákokból, és megszítálván lisztes hombárba töltögetik, hogy netömötten, hanem ritkán és higan álljon, és míg még friss, minden nap egyszer sőt kétszer is valami bottal megke-verik; ha idősödik, a' megkeverés nem szükséges olyan gyakran. A' ro's lisztet sem hagyják igen sokáig 'sákban állani; de erre még sem fordítanak olly nagy figyelmetességet, mint a' búza-lisztre. Itt kiki a' maga több vagy kevesebb lisztjéhez rendelheti és szabhatja magát. A' falusi gazdák néha félesztendőre is beszerzik magoknak a' ro's lisztet. Ezek legalkalmasabban eltarthatják azt lisztes-ládákban vagy hordókban, mellyeknek szá-roz vagy szellős helyen kell állani, és minden hasadások nélkül lenni. Itt meg kell azt keverni legalább minden héten egyszer. A' ki ezt meg-tselekszi, nem panaszolkodik osztán többé azon, hogy az állott lisztnek nem ollyan jó a' kenye-re. Ha az illyen ládából kikél a' liszt, minekelőtte abba újjat töltenének, jól ki kell azt tisztítani, és seperni, mert annak a' fenekén, kivált nyárban holmi apró férgek találatnak, mellyek mollyok-nak neveztetnek. A' melly gazda csak kevés lisztet tart, úgy hogy négy, legfeljebb hat hétről

gondoskodik, az olyan 'sákba is tarthatja, tsak hogy azt néha néha megfordítsa.

39.) Ha estve szándékozik az ember kovászt tenni, és a' liszt, mint télben szokott, nagyon hideg, egynehány órával elébb vigye be azt meleg házba, hogy a' maga hidegségéből valamit elvesszen. Ha benn van a' liszt a' tekenőben, és venni észre, hogy még nagyon hideg; tehát a' kovász - vizet jó melegre haggya, vagy az igen erős hidegben még forrón is. Hanem, minekelőtte a' kovász - tételhez hozzá fogna, elegyítsen a' közzé a' víz közzé egy kevés lisztet, hogy ez által valamennyire meghűljön; mivel a' kovász az igen meleg víztől megromolhat annyira, hogy a' forrást nem viheti véghez. Illyenkor azt mondják a' sütők, hogy megégett a' kovász. Azért a' tészta ekkor igen lassan forr meg, és a' kenyér ragaszos, és tsopákás lesz.

40.) A' Városi és falusi gazdaasszonyok estve 6—7 óra tájban szoktak kovászt tenni, és másnap 6—7 órakor dagasztani, és így a' kovász 12 órányi idős lesz. A' 'semlye-sütők ellenben a' 6 órás kovászt már réGINEK mondják, a' 3, vagy 4 órast pedig frissnek. Azért én jobbnak tartom, ha estve 5 órakor a' megsütendő liszthez képest vesz az ember tiszta vizet, (minden mértze, véka, vagy félposonyi lisztre, egy egy itzét) ebbe a' vízbe a' kovászt elmorsolja, és ezt, a' mint szokás, lisztel öszve elegyíti, s fellyül egy újnyi vastagon ismét lisztel betakarja, vagy, a' mint szoktak szóllani, kovászt, sütnivalót áztat. Ezt kis kovásznak lehetne hívni és nevezni. Tíz órakor osztán ebből a' kis kovászból a' tulajdonképpen való nagy kovászt meglehet tenni.

41.) Minekelőtte pedig a' tulajdonképpen való nagy kovász tíz órakor megtétetnék, vizsgál-

ja meg a' sütő, ha vallyon a' kis kovász (a' be-
 áztatott kovász, vagy sütnivaló) megérett e? Ez
 a' megvizsgálás abban áll, hogy nézze meg, fel-
 emelte e nagyon magát, bodrosan és dombos-
 san áll e? Bodrosan akkor áll, mikor elvált eggy-
 mástól a' rá hintett liszt, és sok helyen megrepe-
 dezett. Dombosan pedig akkor, ha nem púha
 hanem közel olyan kemény mint a' tészta. Ebbe
 a' kovászba nyúljon belé ekkora' kezével, és von-
 ja vagy húzza azt egymástól; ha valamennyire
 vissza siet: úgy megérett. Ha pedig egészen le-
 sülyyedett volna, vagy hirtelen lesülyyed, jele
 annak, hogy már elérett, és hogy a' vizet nagyon
 melegen tették hozzá, és így a' tulajdonképpen
 való kovászhoz hivessebben kell azt venni. Ha
 pedig nem volna még érett, és nem várakozhatna
 az ember tovább a' tulajdonképpen való nagy ko-
 vásznak megtevésével, mivel már 10 óra van: ak-
 kor a' vizet valamennyire melegebben kell a'hoz
 venni. Ezzel a' kovászba való bele nyúlással, leg-
 jobban megítélhetni annak melegségét is, melly-
 nek télben lágy melegnek, vagy annál valamivel
 melegebbnek kell lenni; nyárban pedig tsak lan-
 kadtnak. Ezt a' kétszeri munkát a' kovász körül,
 úgy tartom senki sem restelli, a' ki tudja betsülni
 a' jó kenyeret.

42.) Reggel, mikor a' tésztát kell tsinálni, ha-
 sonlóképpen vizsgálja meg a' nagy kovásznak mind
 megérését, mind melegségét. Ha úgy találja, hogy
 még alig érett meg, a' mikor kevés melege van;
 tsak kevés vizet vegyen a' tészta tsinálláshoz,
 melly nyárban tsak eggy kevéssé legyen meleg,
 télben pedig valamennyire melegebb lehet. Ha
 pedig a' kovász nagyon elérett, a' mikor igen
 meleg; akkor több vizet kell venni a' tészta tsi-
 náláshoz; mellynek, mivel a' kovásznak nagy me-
 legsége van, hidegebbnek kell lenni. Ha a' ko-

vász éppen megérett, tartsa az ember a' két emlitett esetek között a' közép útat, és a' vizet a' hoz szabja. Közönségesebben szólván a' víznek hideg vagy meleg voltára nézve, mindenkor a' kovász és idő mivoltához képest kell az embernek magát szabni, és alkalmaztatni.

43.) Azzal a' vízzel, a' melly hozzá töltetik a' kovászhoz tészta-tsináláskor, jól össze kell elegyíteni és habarni a' kovászt, annakutánna több lisztet kell ahhoz venni, és keverni, a' mint szokás, s mind addig kell gyúrni és dagasztani, míg eléggé kemény lesz. A' nagy kenyerekhez keményebbre kell hagyni a' tésztát mint a' kicsinyeléhez, kivált ha rossz a' liszt, vagy venni észre, hogy a' kovászban hiba esett, és így a' forrás nem is a' legjobb: mert az első könnyebben által sülnék mint az utolsó. Átallyába szólván, nem kellene soha nagyobb kenyereket tsinálni 8, legfellyebb 10 fontosoknál.

44.) Ha készen a' tészta: jó, ha forr, vagy kél még fél óráig, minekelőtte kiformálnák és kiszakasztanák azt; mindazonáltal ha a' tésztának illendőképpen esett a' kovászsza, és a' forrása is jól ment véghez; ez nem átallyában szükséges.

45.) Mikor végre a' kenyér kivagyon szakasztva, és már a' formában áll, vagy a' szakasztóban: ismét kell annak eggy ideig forrani, vagy kelni. Hanem itten ennek a' forrásnak grádusához nagyon kell értenia' sütőnek, a' mint a' 22-dik §-ban megjegyeztem. A' forrásnak itten való gráditsát nem lehet irás által pontban meghatározni. Ezt a' sütő gyakorlásból tanulja meg, a' kenyér tésztáját gyakran megtapintja, és megjegyezi magánál annak lassanként nevedő ritkaságát. De egyszer'smind annak fehérségére és durvaságára is kell tekinteni.

46.) A' kementze' megfűtéséről sem lehet többet meghatározni, mint a' mi a' 27-dik §-ban elmondott. A' legtanúltabb sütőnél is a' szembetűnő jelek egyedül csak ezek: az elegendő fának kinézése, és a' kementze fenekének megfehéredése; — mennyi tartós melege legyen mindenkor a' kementzének? — mennyit keljen ismét annak adni? mind ezt gondolkodással és elmélkedéssel kell neki kitalálni.

47.) Azt sem lehet továbbá tökéletesen megmondani: hány óráig kelljen a' kenyérnek a' kementzében maradni, hogy illendőképpen megsülhessen; mert ha a' tésztájának hirtelen esett a' forrása, hamarébb kisül, mintha lassan esett; akkor is hamarébb sül ki, mikor fehér a' kenyér, mint mikor fekete. A' leggyakorlottabb sütő sem találja el mindenkor a' kementze melegének a' mértékét tökéletesen, vagy a' vigyázatlanság miatt, vagy pedig történetből is. Ha p. o. most nem annyi a' kenyere mint máskor, vagy ha a' fája most keményebb, majd gyengébb tűzű. A' nagyobb meleggel hamarébb kisül, mint a' gyengébbel. Átallyában szólván azt lehet mondani, hogy a' fehér kenyér, melly 5—6 fontot nyom, egy óra alatt kisülhet; a' feketének, ha annak is annyi a' nehézsége, félórával több idő kell. A' 8—12 fontos kenyérnek két óra vagy több is kívántatik.

48.) A' Városi sütők a' Felsőségtől kirendelt betsű és mérték szerint sütnék, melly mindenkor a' gabonának akkori árához van szabva és intézve. Mivel azért minden kenyérnek bizonyos nehézségének kell lenni, és megvilágosodott igazság az, hogy minden font tészta 4 lattal kevesebbet nyom mikor kisül, p. o. a' 3 fontos, és 12 latos tészta, csak 3 fontot nyom; tehát nagyobb bizonyosságnak okáért, egy fontolót tartanak ma-

gok előtt, mellyel megméri a' tésztát, hogy a' mértékét eltalálják, jöllehet azt, ha a' tésztát kezébe veszik is, meghatározhatják. De mind e' mellett is, ha vagy a' tészta készítésben, vagy a' kementze megfűtésében hiba esett: a' kenyér ragaszos és izetlen lesz.

49.) Mikor a' kenyér és egyéb sütemények készen vagynak, és kijöttek a' kementzéből; azokonn nem lehet többé változtatni, és jobbitani, mint más mesterembereknek munkáikon, mellyek semmi forráshoz vagy felolvadáshoz nintsenek köttetve. Azért megkívántatik, hogy a' sütő a' maga kenyerének készítése körül mindent elkövessen, 's minden eszét, kedvét, és tapasztalását elő vegye.

50.) Ellehet gondolni, hogy a' sütemények szint olly ritkán jutnak az illendő tökéletességre, valamint szintén a' kenyerek a' Városi, és falusi gazdaasszonyok kezeik alatt. Mindazonáltal az azok közzé elegyített, és sokszor a' vesztegetésig beléjek tett dolgok megehetőkké és jó ízűekké teszik azokat. Ha nevezetesen azokhoz sok tojás van téve: ezek akkor is lépeiséget, és lyukatsosságot tsinálnak azokon, mikor az élesztő, a' tésztának elkészítése, és a' kementze hibáztak is. A' lisztnek fehérsége, és jósága is, mellyből készítetnek a' sütemények, sokat tesz arra, hogy az abból sült portékák majd soha se légyenek olly rosszszak, hogy azokat megenni ne lehetne. Azért a' sütésnek erről a' neméről nem szóllok itt többet, annyival inkább, hogy a' mit oda fellyebb elmondottam, azt ide is lehet szabni, és alkalmaztatni. Külömben is a' kenyér, ez a' közönséges tápláló eledel volt a' fő tétel, mellyről én írni, és szólni akartam; hogy t. i. a' lisztel, a' tésztával, és a' kementzével való értelmes, és okos bánás által miképpen lehessen annak minden

jóságát megadni, és kiteszárítani, valamint az a' körül megadni szokott hibákat is elkerülni.

2.

A' Menykö-hárítókról különösen.

Nagyobb világosság, 's útba igazítás végett kötelesnek tartom magamat ama szabások' közlésére is, mellyek szerént az érczel fedett vagy nem fedett épületektől és tornyoktól, puskaporos házoktól és malmoktól, nád vagy szalma fedelű lakhelyektől, és a' hajóktól, a' menykö ütés' veszedelmét eltávoztathatni. Szóllanom kell végre az eránt is, vallyon a' támadó póznák nem egészen szükségtelenek-e?

Ha az egész épületnek réz vagy vas táblás a' fedele, kevés költségbe telik a' menykö beütéstől megmentése. Egész teteje védelmező vezeték gyanánt szolgálván, valamellyik alkalmas-helyen egyesíttessék az kellete szerént olly ércz vesszővel, vagy póznával, melly a' fal mellett, szabadon le szolgállyon egészen a' földig, és a' faltól néhány lábnyi távulra abba szúrva legyen. Az illy fedelű házokon közönségesen ércz csatornák is szoktak lenni az esső viznek egybegyűjtésére, 's bizonyos helyre vezetése végett. Ezen esetben, míg jó a' csatorna, vezeték helyett is szolgál, csak öntő vége toldassék meg földszinig tartó, és olly helyen végződő vesszővel, hol viz van, vagy a' föld nedves; emberek, baromfiak 's t. e'f. nem járnak: a' felső vége pedig a' fedél' szélivel három vagy négy író-toll vastagságú dróttal, vagy ércz bádoggal helyesen egyesíttessék. Az illy fedelű épületek általlyában megtámadó póznák nélkül is el-lehetnek; csak