





Braxos St. Jago nach Neu-Orleans begriffen. Da man fürchtete, daß die frischen Provisionsen aus Mangel von Eis verderben würden, so ließ man am Freitag 3. Aug. in Galveston ein, wo man ungefähr eine Stunde sich verweilte, und von wo man dann dem S. W. Paz zukehrte. Sonntag den 10. ungefähr um 6 Uhr Vormittags verstärkte sich der Wind zu einem heftigen Sturm. Der Kapitän sah sich genöthigt den Hauptmast zu kappen. Bald darauf riß der Wind den Mast hinweg und legte das Schiff auf die Seite um. Der Berichterstatter der Steuermann James Friese, begab sich dann an Deck, wo er sich am Schiffsgeländer festhielt. Die Passagiere kamen an Deck, der Kapitän sagte ihnen, daß das Schiff in Gefahr sei und gleich darauf schlug das Schiff um. Passagiere und Matrosen bemühten sich nun auf den Bauch des Schiffes zu klettern. Dies gelang ungefähr 7 bis 8, die aber gleich darauf von einer großen Welle wieder herunter gespült wurden. Friese schwamm eine Strecke vom Schiff ab und ein Stück Schiffstrümmern, auf welches er sich setzte und dann nach dem Schiffe zurückblieb, auf dessen Kiel er ein paar Menschen sitzen sah. Bald aber war er so weit vom Schiffe weggetrieben, daß er nichts mehr von demselben sehen konnte. In ungefähr 25 bis 30 Personen sah dann Friese auf Schiffstrümmern am sich herum schwimmen unter denen sich Hr. Kerr, der Kapitän, Hr. Giles der erste Mate, Hr. Desfontaines der zweite Ingenieur, Hr. McMill der zweite Clerk und eine Anzahl der Schiffsmannschaft sich befanden aber den Capt. Thompson sah er nicht. Nachdem Friese ungefähr eine halbe Stunde herumgeschwommen war, begegnete er Hrn. Johnson den ersten Ingenieur, der auf einem großen Stück Schiffstrümmern saß. Da das Stück Holz, auf welchem Friese sich befand nicht groß genug war, um ihn völlig über Wasser zu halten, so schwamm er zu Johnson. Er fragte ihn ob er den Capitän gesehen habe, welches jedoch Johnson verneinte. Zwei Tage und Nächte war Friese mit Johnson zusammen. Am dritten Tage wurde Johnson wahninnig und trotz aller Mühe, die sich Friese gab ihn auf dem Board zu halten, so fiel er sprang er als Friese ihm gerade den Rücken zulegte in die See und ertrank. Nach diesem sah Friese noch 2 Personen auf der See herum schwimmend die eine, die auf einem Stück des gescheiterten Schiffes saß, hielt Friese für den ersten Mate. Die andere sah auf einem großen Baumstamm der Länge Wurzel hatte. Auch ein Frauenzimmer sah Friese an einem Stück Holz schwimmen, die er für Mad. Wells von Braxos hielt; Tags darauf sah Friese nicht mehr den Mann, den er für den ersten Mate hielt, da Friese aber nahe an dem Baumstamm war und sein Stück Schiffstrümmern auseinander zu brechen drohte, so schwamm er auf den Baumstamm zu, jedoch ehe er denselben erreichte fiel der darauf stehende Mann herunter und er sah ihn nicht mehr, am folgenden Tage fing Friese eine Thiere auf, die von dem Wind war und legte dieselbe in den Wurzeln des Baumes fest, so daß er von Zeit zu Zeit darauf schlafen konnte. Während 8 Tagen hatte Friese nichts zu essen und zu trinken als ungefähr ein halbes Pint Wasser, das er beim Uebersetzen der Sonntag den 17. fiel ausging. Am 18. wurde Friese durch ein Boot des Schonesen entführt ausgeführt. Als er das Boot sah, konnte er sich nicht mehr halten, sprang in die See und schwamm dem Boot entgegen. Er hatte zur Zeit als er ausgeführt wurde nichts mehr als ein paar Hosen und eine Weste auf dem Leibe. Alles Andere war ihm von den Wellen verweht worden.

den Namen Kleber (Gluten) erhalten. Wenn man das ablaufende milchige Wasser in einem Gefäße auffängt und sich durch Stetzen klären läßt, so findet man auf dem Boden ein weißes Pulver, und dieses ist die bekannte Weizenstärke. Das Weizenmehl enthält also zwei Hauptstoffe, Kleber und Stärke. Von ersterem enthalten je 100 Pfund feinen Mehls ungefähr 10 Pfund und von letzterem etwa 70 Pfund. Die feinsten 20 Pfund bestehen hauptsächlich aus Wasser, wovon trocken das Mehl 12-18 Procent enthält, und aus verschiedenen in dem Wasser löslichen Stoffen. Die ähnhche Hülle des Roggenmehls ist aus 3 Reihen dickwandiger Zellen zusammengefaßt, unter dieser liegt die innere Haut, die aus einer einzigen Schicht dickwandiger Zellen besteht, welche kaum eine innere Höhlung haben, dann folgt eine Schicht von Kleber enthaltenden Zellen. Diese drei Schichten zusammen bilden die Kleie, sie umschließen das Gewebe der Zellen des Albumen (die weichen inneren Theil des Samenkorns). Diese Zellen sind größer wie die der Hülle, sind rundlich sechsseitig und mit Stärkeformern gefüllt, deren Größe zwischen 110,000 bis 11600 Zellen beträgt. Die ähnhche Hülle des Korns enthält nur 3 oder 4 Procent Kleber, die innere hingegen 14 bis 50 Procent. Aller dieser Kleber wird mit der Kleie ausgehoben. In der inneren Masse des Korns befindet sich überall um die Albumen, und zwischen den Stärkeformern in ihnen, ebenfalls Kleber. Wenn man in das Mehl, bevor oder während es mit Wasser zu Teig geknetet wird, ein wenig Hefe bringt und dann den Teig einige Stunden in der Wärme liegen läßt, so fängt er an aufzugehen, d. h. er gähret, und schwillt auf oder nimmt an Umfang zu. Es entwickelt sich nämlich überall Blasen von Kohlendioxid, die sich allmählich ausbreiten, so daß er leicht und locker wird. Wenn man nun den Teig in einen heißen Ofen bringt, so wird die Gährung und das Steigen anfänglich durch die höhere Wärme vermindert; wenn jedoch die ganze Masse beinahe Siedehitze erreicht hat, so hört die Gährung plötzlich auf, und der Teig behält dann die Form, die er bei dieser angenehmen hatte. Man hat nun frische gebackenes Brod, welches beim Durchschneiden leicht und schwammig erscheint, indem überall kleine Höhlungen darin sind, welche durch die Gasblasen hervorgerufen wurden, die sich während der Gährung entwickelten. Diese Gährung ist die Folge einer eigentümlichen Einwirkung der Hefe auf zuckertes Mehl. Diese verwandelt sich zum Theil in Mehl enthaltenden Stärke in Zucker und zerlegt diesen Zucker wiederum in Alkohol (Spiritus) und Kohlenäure, gerade so, wie sie es in der Mäilche des Brauers und Brenners thut. Da das Gas aus dem lehrigen Teig nicht so rasch entweichen kann, so sammelt es sich darin zu größeren Blasen und bewirkt so das Aufgehen, bis die Hige des Ofens die Hefepflanzchen tödtet und dadurch das Aufgehen der Gährung beendigt. Der gebildete Alkohol oder Spiritus geht größtentheils während des Backens als Dampf fort, den man hin und wieder in größeren Bäckereien aufzufangen und durch Abdampfung niederschlagbar gemacht hat. Frischgebackenes Brod besitzt, wie allebacken, eine eigentümliche Weichheit und Zähigkeit und wird von Vielen besonders gern gegessen, obgleich es im Allgemeinen für schwerer verdaulich gehalten wird. Nach zwei oder drei Tagen verliert das Brod diese Weichheit und wird kränzlich und anscheinend trockener, und in diesem Zustande wird es „altbacken“ genannt. Man glaubt meistens, daß diese Veränderung davon berührt, daß das Brod wirklich durch allmähliche Verdunstung seines Wassergehaltes austrocknet; dies ist aber nicht der Fall. Altbackenes Brod enthält fast dieselbe Wassermenge wie frisches, nachdem es völlig kalt geworden ist. Die Veränderung beruht allein in der inneren Anordnung der chemischen Bestandtheile des Brodes. Ein Beweis dafür ist folgende Thatsache. Wenn man ein altbackenes Brod in ein dichtverschlossenes Gefäß bringt und eine halbe Stunde lang einer Wärme aussetzt, welche die Siedehitze nicht übersteigt, so hat das Brod nachher wieder das Aussehen und die Eigenschaften von frischem Brod. Die Wassermenge, welche gut ausgebackenes Weizenbrod enthält, beträgt im Durchschnitt 45 Procent. Das Brod, das wir essen, besteht also beinahe zur Hälfte aus Wasser; es ist auf diese Weise Speise und Trank zugleich. Das Mehl des Weizens und anderer Getreidearten enthält, wie oben bemerkt, schon von Natur eine gewisse Wassermenge, nimmt aber während seiner Verwandlung in Brod noch bei weitem mehr auf. Hundert Pfund feinen Weizenmehls verbindet sich mit 50 Pfund oder der Hälfte ihres Gewichtes Wasser und geben 150 Pfund Brod. Die Zusammensetzung des Mehls und Brodes ist daher ungefähr folgende:

100 Pfd. Weizenmehl enthält: 45 Procent Wasser, 14-18 Procent Stärke, 6 Procent Zucker und Dextrin, 100 Procent. Das Brod, das wir essen, besteht aus: 100 Pfd. Weizenmehl, 50 Pfd. Wasser, 150 Pfd. Brod. Ein jeder Mensch, das das Brod so wie Wasser zu trinken, besteht darin, daß sich während der Gährung entwickelten. Diese Gährung ist die Folge einer eigentümlichen Einwirkung der Hefe auf zuckertes Mehl. Diese verwandelt sich zum Theil in Mehl enthaltenden Stärke in Zucker und zerlegt diesen Zucker wiederum in Alkohol (Spiritus) und Kohlenäure, gerade so, wie sie es in der Mäilche des Brauers und Brenners thut. Da das Gas aus dem lehrigen Teig nicht so rasch entweichen kann, so sammelt es sich darin zu größeren Blasen und bewirkt so das Aufgehen, bis die Hige des Ofens die Hefepflanzchen tödtet und dadurch das Aufgehen der Gährung beendigt. Der gebildete Alkohol oder Spiritus geht größtentheils während des Backens als Dampf fort, den man hin und wieder in größeren Bäckereien aufzufangen und durch Abdampfung niederschlagbar gemacht hat. Frischgebackenes Brod besitzt, wie allebacken, eine eigentümliche Weichheit und Zähigkeit und wird von Vielen besonders gern gegessen, obgleich es im Allgemeinen für schwerer verdaulich gehalten wird. Nach zwei oder drei Tagen verliert das Brod diese Weichheit und wird kränzlich und anscheinend trockener, und in diesem Zustande wird es „altbacken“ genannt. Man glaubt meistens, daß diese Veränderung davon berührt, daß das Brod wirklich durch allmähliche Verdunstung seines Wassergehaltes austrocknet; dies ist aber nicht der Fall. Altbackenes Brod enthält fast dieselbe Wassermenge wie frisches, nachdem es völlig kalt geworden ist. Die Veränderung beruht allein in der inneren Anordnung der chemischen Bestandtheile des Brodes. Ein Beweis dafür ist folgende Thatsache. Wenn man ein altbackenes Brod in ein dichtverschlossenes Gefäß bringt und eine halbe Stunde lang einer Wärme aussetzt, welche die Siedehitze nicht übersteigt, so hat das Brod nachher wieder das Aussehen und die Eigenschaften von frischem Brod. Die Wassermenge, welche gut ausgebackenes Weizenbrod enthält, beträgt im Durchschnitt 45 Procent. Das Brod, das wir essen, besteht also beinahe zur Hälfte aus Wasser; es ist auf diese Weise Speise und Trank zugleich. Das Mehl des Weizens und anderer Getreidearten enthält, wie oben bemerkt, schon von Natur eine gewisse Wassermenge, nimmt aber während seiner Verwandlung in Brod noch bei weitem mehr auf. Hundert Pfund feinen Weizenmehls verbindet sich mit 50 Pfund oder der Hälfte ihres Gewichtes Wasser und geben 150 Pfund Brod. Die Zusammensetzung des Mehls und Brodes ist daher ungefähr folgende:

100 Pfd. Weizenmehl enthält: 45 Procent Wasser, 14-18 Procent Stärke, 6 Procent Zucker und Dextrin, 100 Procent. Das Brod, das wir essen, besteht aus: 100 Pfd. Weizenmehl, 50 Pfd. Wasser, 150 Pfd. Brod. Ein jeder Mensch, das das Brod so wie Wasser zu trinken, besteht darin, daß sich während der Gährung entwickelten. Diese Gährung ist die Folge einer eigentümlichen Einwirkung der Hefe auf zuckertes Mehl. Diese verwandelt sich zum Theil in Mehl enthaltenden Stärke in Zucker und zerlegt diesen Zucker wiederum in Alkohol (Spiritus) und Kohlenäure, gerade so, wie sie es in der Mäilche des Brauers und Brenners thut. Da das Gas aus dem lehrigen Teig nicht so rasch entweichen kann, so sammelt es sich darin zu größeren Blasen und bewirkt so das Aufgehen, bis die Hige des Ofens die Hefepflanzchen tödtet und dadurch das Aufgehen der Gährung beendigt. Der gebildete Alkohol oder Spiritus geht größtentheils während des Backens als Dampf fort, den man hin und wieder in größeren Bäckereien aufzufangen und durch Abdampfung niederschlagbar gemacht hat. Frischgebackenes Brod besitzt, wie allebacken, eine eigentümliche Weichheit und Zähigkeit und wird von Vielen besonders gern gegessen, obgleich es im Allgemeinen für schwerer verdaulich gehalten wird. Nach zwei oder drei Tagen verliert das Brod diese Weichheit und wird kränzlich und anscheinend trockener, und in diesem Zustande wird es „altbacken“ genannt. Man glaubt meistens, daß diese Veränderung davon berührt, daß das Brod wirklich durch allmähliche Verdunstung seines Wassergehaltes austrocknet; dies ist aber nicht der Fall. Altbackenes Brod enthält fast dieselbe Wassermenge wie frisches, nachdem es völlig kalt geworden ist. Die Veränderung beruht allein in der inneren Anordnung der chemischen Bestandtheile des Brodes. Ein Beweis dafür ist folgende Thatsache. Wenn man ein altbackenes Brod in ein dichtverschlossenes Gefäß bringt und eine halbe Stunde lang einer Wärme aussetzt, welche die Siedehitze nicht übersteigt, so hat das Brod nachher wieder das Aussehen und die Eigenschaften von frischem Brod. Die Wassermenge, welche gut ausgebackenes Weizenbrod enthält, beträgt im Durchschnitt 45 Procent. Das Brod, das wir essen, besteht also beinahe zur Hälfte aus Wasser; es ist auf diese Weise Speise und Trank zugleich. Das Mehl des Weizens und anderer Getreidearten enthält, wie oben bemerkt, schon von Natur eine gewisse Wassermenge, nimmt aber während seiner Verwandlung in Brod noch bei weitem mehr auf. Hundert Pfund feinen Weizenmehls verbindet sich mit 50 Pfund oder der Hälfte ihres Gewichtes Wasser und geben 150 Pfund Brod. Die Zusammensetzung des Mehls und Brodes ist daher ungefähr folgende:

100 Pfd. Weizenmehl enthält: 45 Procent Wasser, 14-18 Procent Stärke, 6 Procent Zucker und Dextrin, 100 Procent. Das Brod, das wir essen, besteht aus: 100 Pfd. Weizenmehl, 50 Pfd. Wasser, 150 Pfd. Brod. Ein jeder Mensch, das das Brod so wie Wasser zu trinken, besteht darin, daß sich während der Gährung entwickelten. Diese Gährung ist die Folge einer eigentümlichen Einwirkung der Hefe auf zuckertes Mehl. Diese verwandelt sich zum Theil in Mehl enthaltenden Stärke in Zucker und zerlegt diesen Zucker wiederum in Alkohol (Spiritus) und Kohlenäure, gerade so, wie sie es in der Mäilche des Brauers und Brenners thut. Da das Gas aus dem lehrigen Teig nicht so rasch entweichen kann, so sammelt es sich darin zu größeren Blasen und bewirkt so das Aufgehen, bis die Hige des Ofens die Hefepflanzchen tödtet und dadurch das Aufgehen der Gährung beendigt. Der gebildete Alkohol oder Spiritus geht größtentheils während des Backens als Dampf fort, den man hin und wieder in größeren Bäckereien aufzufangen und durch Abdampfung niederschlagbar gemacht hat. Frischgebackenes Brod besitzt, wie allebacken, eine eigentümliche Weichheit und Zähigkeit und wird von Vielen besonders gern gegessen, obgleich es im Allgemeinen für schwerer verdaulich gehalten wird. Nach zwei oder drei Tagen verliert das Brod diese Weichheit und wird kränzlich und anscheinend trockener, und in diesem Zustande wird es „altbacken“ genannt. Man glaubt meistens, daß diese Veränderung davon berührt, daß das Brod wirklich durch allmähliche Verdunstung seines Wassergehaltes austrocknet; dies ist aber nicht der Fall. Altbackenes Brod enthält fast dieselbe Wassermenge wie frisches, nachdem es völlig kalt geworden ist. Die Veränderung beruht allein in der inneren Anordnung der chemischen Bestandtheile des Brodes. Ein Beweis dafür ist folgende Thatsache. Wenn man ein altbackenes Brod in ein dichtverschlossenes Gefäß bringt und eine halbe Stunde lang einer Wärme aussetzt, welche die Siedehitze nicht übersteigt, so hat das Brod nachher wieder das Aussehen und die Eigenschaften von frischem Brod. Die Wassermenge, welche gut ausgebackenes Weizenbrod enthält, beträgt im Durchschnitt 45 Procent. Das Brod, das wir essen, besteht also beinahe zur Hälfte aus Wasser; es ist auf diese Weise Speise und Trank zugleich. Das Mehl des Weizens und anderer Getreidearten enthält, wie oben bemerkt, schon von Natur eine gewisse Wassermenge, nimmt aber während seiner Verwandlung in Brod noch bei weitem mehr auf. Hundert Pfund feinen Weizenmehls verbindet sich mit 50 Pfund oder der Hälfte ihres Gewichtes Wasser und geben 150 Pfund Brod. Die Zusammensetzung des Mehls und Brodes ist daher ungefähr folgende:

100 Pfd. Weizenmehl enthält: 45 Procent Wasser, 14-18 Procent Stärke, 6 Procent Zucker und Dextrin, 100 Procent. Das Brod, das wir essen, besteht aus: 100 Pfd. Weizenmehl, 50 Pfd. Wasser, 150 Pfd. Brod. Ein jeder Mensch, das das Brod so wie Wasser zu trinken, besteht darin, daß sich während der Gährung entwickelten. Diese Gährung ist die Folge einer eigentümlichen Einwirkung der Hefe auf zuckertes Mehl. Diese verwandelt sich zum Theil in Mehl enthaltenden Stärke in Zucker und zerlegt diesen Zucker wiederum in Alkohol (Spiritus) und Kohlenäure, gerade so, wie sie es in der Mäilche des Brauers und Brenners thut. Da das Gas aus dem lehrigen Teig nicht so rasch entweichen kann, so sammelt es sich darin zu größeren Blasen und bewirkt so das Aufgehen, bis die Hige des Ofens die Hefepflanzchen tödtet und dadurch das Aufgehen der Gährung beendigt. Der gebildete Alkohol oder Spiritus geht größtentheils während des Backens als Dampf fort, den man hin und wieder in größeren Bäckereien aufzufangen und durch Abdampfung niederschlagbar gemacht hat. Frischgebackenes Brod besitzt, wie allebacken, eine eigentümliche Weichheit und Zähigkeit und wird von Vielen besonders gern gegessen, obgleich es im Allgemeinen für schwerer verdaulich gehalten wird. Nach zwei oder drei Tagen verliert das Brod diese Weichheit und wird kränzlich und anscheinend trockener, und in diesem Zustande wird es „altbacken“ genannt. Man glaubt meistens, daß diese Veränderung davon berührt, daß das Brod wirklich durch allmähliche Verdunstung seines Wassergehaltes austrocknet; dies ist aber nicht der Fall. Altbackenes Brod enthält fast dieselbe Wassermenge wie frisches, nachdem es völlig kalt geworden ist. Die Veränderung beruht allein in der inneren Anordnung der chemischen Bestandtheile des Brodes. Ein Beweis dafür ist folgende Thatsache. Wenn man ein altbackenes Brod in ein dichtverschlossenes Gefäß bringt und eine halbe Stunde lang einer Wärme aussetzt, welche die Siedehitze nicht übersteigt, so hat das Brod nachher wieder das Aussehen und die Eigenschaften von frischem Brod. Die Wassermenge, welche gut ausgebackenes Weizenbrod enthält, beträgt im Durchschnitt 45 Procent. Das Brod, das wir essen, besteht also beinahe zur Hälfte aus Wasser; es ist auf diese Weise Speise und Trank zugleich. Das Mehl des Weizens und anderer Getreidearten enthält, wie oben bemerkt, schon von Natur eine gewisse Wassermenge, nimmt aber während seiner Verwandlung in Brod noch bei weitem mehr auf. Hundert Pfund feinen Weizenmehls verbindet sich mit 50 Pfund oder der Hälfte ihres Gewichtes Wasser und geben 150 Pfund Brod. Die Zusammensetzung des Mehls und Brodes ist daher ungefähr folgende:

