

# Mehlsorten.

Man unterscheidet folgende Arten:

## Weizenmehl.

Je weißer das Weizenmehl ist, desto fleisärmer und desto besser ist es. Es gibt feine, glatte und griffige Mehle. Griffige binden mehr Wasser bei der Teigbereitung als geschliffene. Gesunde Mehle haben einen neutralen Geruch. Müffiger Geruch stammt von Pilzen oder sonstigen Verunreinigungen, auch feucht gelagertes Mehl bekommt diesen Geruch. Das Mehl ist daher an einem trockenen luftigen Orte aufzubewahren, am besten in einer sogenannten Mehlkiste. Es soll auch öfters umgeschaufelt werden. Bevor man neuen Vorrat in den Mehlbehälter gibt, ist der Rest des alten gut zu entfernen. Es gibt Weizenmehl in verschiedener Qualität. Das sogenannte Kaiserauszugsmehl ist das feinste. Dieses Mehl nimmt man zu feinen Mehlspeisen. Die 2. Sorte meist zu Gemüse einbrennen. Das sogenannte S e m m e l m e h l nimmt man gerne zu Sterz.

## Gerstenmehl.

Ein guter Ersatz für Weizenmehl und wie dieses zu verwenden und aufzubewahren.

## Roggenmehl.

Ein weniger feingemahlenees Mehl aus Korn gewonnen, wird zur Brotbereitung genommen. Weniger fein gemahlenees Roggenmehl wird zu Militärbrot verwendet.

## Hafermehl.

Besonders beliebt für Kindersuppe, Hafergrütze ist von den Spelzen befreites gebrochenes Haferkorn. Haferflocken, (Quäkerdats) sind mittelst Walzen zerquetschte geschälte Haferkörner.

### **Aufuruzmehl, Maismehl.**

Aus Mais, türkischen Weizen oder Aufuruz bereitet man Maismehl (Polentamehl) und Maismehl. Ähnlich ist Zea, geschrotener Pferdezahnmals. Sehr fein gemahlenes Maismehl (weißer Pferdezahnmals) kommt als feine entfettete Stärke in den Handel, sie heißt dann Mondamine oder Maizena und wird als Puddingpulver, Gelee oder Eis-Pulver verwendet.

### **Haidenmehl.**

Geschälter Buchweizen ist als Nahrungsmittel zu gebrauchen, daraus bereitet man Haidenmehl und Haidengrütze oder Buchweizengrütze genannt. Das Mehl wird zu Sterz, Kuchen u.dgl. verwendet.

### **Reismehl.**

Ein aus geschältem Reis gewonnenes Mehl, welches man zu feinen Backwerk verwendet. Siehe Reis.

### **Leguminosenmehle.**

Dies sind aus Erbsen, Bohnen und Linsen gewonnene Mehle und kommen im Handel als Erbsmehl u.s.w. in Verkauf.

### **Rollgerste, Gerstengraupe.**

Diese sind aus geschälter Gerste durch Abschleifen oder Polieren erhaltene runde Bruchstücke. Nach ihrer Größe werden sie als grobe Rollgerste und Graupen, Perlengraupe und Kaiserperlgerste benannt.

### **Grieß.**

Grieß wird aus Weizen bereitet. Eine feine Sorte desselben wird als Wiener Grieß bezeichnet. Der feinste Grieß wird Kindergrieß auch Himmeltau oder Dunste genannt. Roggengrieß wird meist zu Roggenschmarren für Suppe u. dgl. verwendet. Dann gibt es Reismehl und Aufuruzgrieß (Maismehl).

### **Sago.**

Wird aus dem Mark der Sago-Palme gewonnen. Auch aus Kartoffelstärke wird Sago bereitet. Es gibt echten oder ostindischen Sago. Er kommt in verschiedenen Größen vor. Wird auch Perl-sago genannt.