

A kenyér

Az emberre nézve egy tápszer sem oly fontos, mint a kenyér. Gondos szülők aggódnak, lesz-e gyermeküknek kenyere, mindent feláldoznak, hogy felnevelve őket, kenyereiket megkereshessék, meg tudjanak majd élni. Tél van, sivit a szél, kihalt a természet, lombtalanok a fák, hó lepi el a mezőket, erdők, berkek elnémultak, minden csendes. Van-e a legtöbb embernek a mai viszonyok között mindennapi kenyere?

A kenyér minden nemzetnek napi tápszere és mióta az emberiség a kulturát felismerte, mindnyájunknak nélkülözhetetlen a kenyér. Soká tartott, míg az emberiség az egyes élvezhető és tápláló termékeket felismerte és századok multak el, míg az emberek kulturális fejlődésükkel az egyes gabonanemeket a mai korban is elfogadható módon feldolgozni tudták.

Kezdetben az alacsony fokú népek a kenyeret jóformán nem ismerték és a gabonaféléket nyersen élvezték, mint a különböző ember, aki egyes növényféléket rág össze szükség esetén. Őskorban a nomád életet folytató emberek leginkább húsfélelkel táplálkoztak és mikor ezek is megismerkedtek a gabonafélék termelésével, állandó helyen megtelepedve a gabonafélék nagyobb mennyiségben termeltettek. A zsidók a gabonafélék termelését ismerték, az Igéret földjén, Kánaánban dusan termelt a gabona. A Nilus termékenyítő hatása következtében Egyiptom volt a gabona élelőkamrája, innen terjedt el tulajdonképp a földmivelés.

Az ősi időkben csak később tapasztalták, hogy a gabonafélék piritva, vagy meleg kövekkel dörzsölve hánfalánthatók, hogy héjukat veszítik. A héjat szífták, zúzták és ily módon külön nyerték lisztféléket.

Ebből pépet csináltak, amelyet jó sűrűn elkészítve, a tésztaival ismérték meg. A törökök, perzsák, bosnyákok mindennapi kenyere még ma is ilyen pépből nyert vékony, sült tésztaalapból áll.

Mindinkább rájöttek a kenyér ízének savanyítás útján történendő javítására és a zsidók kovásztalan kenyere is arra vall, hogy az ókori népek a kenyér különböző előállításai módját ismerték.

1829-ben kiásták a Krisztus után 79-ben eltemetett Herculanium és Pompeji városokat, mely alkalommal a kézimalmok közelében lévő kemencékben megkövesedett kenyeret találtak. Az ókori népek pékeket nem ismertek, kenyereiket a régiek rabszolgáikkal gyuratták, akik kötelesek voltak keztyűt huzni és hogy ezek izzadsága a tészta ne juthasson, azokat fűrésztölték, szájukat bekötötték, tisztaságukat legszigorúban ellenőrizték, sőt egyes feljegyzések szerint illatosították is őket.

Az első pékülzetet Olaszországba bevándorolt görögök Krisztus előtt 171-ben ismertették meg és innen terjedt mindenfelé és jutott a mai diónagyságu zsemlyéig. A munkanélküli, éhező nép kenyereit kér és a legtöbb forradalom kitörésének oka, keletkezése, a munkanélküliség, a kenyérhiány. A legtöbb ilyen zavargás a sütődék előtt keletkezett. 1709-ben a párisi asszonyok Versaillesbe mentek, hogy megmutassák a királynak éhező gyermekeiket, megmutassák és azok részére kenyeret kérjenek. És mikor 1789-ben a francia asszonyok ismét Versaillesbe mentek, a királyi családot »La boulangère, la boulangère, le petit mitron« (a pék, a péknő, a kis péklegény) kiáltásokkal diadalmasan magukkal hurcolták.

A kenyérsütés

majdnem mindenütt egyforma úton történik, mégis oly sokféle a kenyér. A lisztet mindenütt megfelelő vízzel, sóval (a liszt kb. 1 százalék) hozzák össze és erjesztő anyaggal, élesztővel (komló) készítve a tésztát, azt magas hőfoknak teszik ki. A keltetés (ez az erjedés) célja a tészta lazítása, miáltal szén-sav képződik, amely a kenyér lyukacsait teremti. A keltetés, vagy erjesztés által a kenyér emészthetővé lesz. Minél több szén-sav fejlődik, a tészta kelése folytán, annál nagyobb lesz a kenyér. Hosszabb erjedés, keltetés elrontja a kenyeret. Az erjesztés, mint említém, élesztővel, savanyutésztaival, kovással történik, a savanyu tészta hozzáadása a kenyér színére nagy befolyással bír. Ha a tészta megkelt és tériméje többet nem növekszik, úgy azt egy 250–300 fok Celsius hőségű kemencébe teszik, ezáltal az erjedést megszüntetik és a kenyér nagyobb is lesz. A kenyér héja sárga vagy barna, amely az idegekre jótékony hatással van.



OPERA ZONGORATEREM

Budapest, VI., Hajós ucca 16., Operánál.
Világmarkás zongorák, pianinók
ezer pengőtől, negyven pengős havl
részletre is. B.79
Nagy tisztviselői kedvezmények

tetik és a kenyér nagyobb is lesz. A kenyér héja sárga vagy barna, amely az idegekre jótékony hatással van.

A kenyér hamar keményedik, miközben súlyából veszít, ami viziartalmának csökkenésével hozható összefüggésbe. Mihelyt a kenyeret azonban kb. 45 fokra hozzuk, piritjuk, ismét puha lesz. 100 kg. lisztből, angol pékek szerint, állítólag 128 kg. kifogástalan kenyeret lehet előállítani. A frissen sült kenyér mindig magas nedvesség-, illetve viziartalmu. Egy frissen sült kenyér kb. 55 százalék száraz anyagból és 45 százalék vízből, illetve nedvességből áll, azonkívül tartalmaz a kenyér keményítőt, zsirt, cukrot, dextrint.

Békeidőkben nálunk csak ritka jó években termelt 45 millió métermáza buza, árpa- és zabtermelésünk Nagymagyarországon 12–15 millió métermáza között ingadozott évente. Békeidőkben 200 millió értékű gabonát vittünk ki. — Ma rosszul állunk kivitel dolgában. Kukoricát békeidőkben is keveset exportáltunk. Az egész világot a kukorica-termelésben az Egyesült Államok foglalják el, majdnem 1 millió hektoliter évi termeléssel. Argentínának, Déloroszországnak, Bulgáriának, Szerbiának van még kukorica-kivitele. A gabonatermelés terén különösen az Egyesült-Államok válnak ki és azoknak van legnagyobb kivitelük. — Kb. 1000 millió hektoliter buza terem évente az egész világon!

Az európai országok között Oroszország termel a legtöbbet, utána következik Románia, Keletindia, Argentína és Magyarország. Törökországnak még ázsiai birtokairól is van kivitele. Mi békeidőkben buzánkból évente kb. 15 millió hektoliter vittünk ki, ma kivitelünk teljesen lecsappant. E 15 millió hektoliter buzakivitelünk fele liszt alakjában történt. Fővárosi malmaink világhíresek, a páratlan magyar lisztet az egész világon ismerik.

Hasztalan tanulmányozták az amerikaiak folytonosan a mi őrlési eljárásunkat, hasztalan vetik el náluk a magyar búzát, hogy szintén jó lisztet nyerjenek. A mi búzáink dus sikkertartalma talajunk minőségével van összefüggésben. A lisztvásárló országok között első helyen Anglia áll, tőlünk már igen sokat vásárolt.

A háboruban a lisztet kukoricaliszttel keverve hozták kormányrendelet alapján forgalomba. Szomorú dolgok, még emlékezni is fáj ezidőkre, mikor lisztjegyek kiosztását várva, ácsorogtunk órákon át.

A lisztek is különböző mennyiségben tartalmazzák az alkotó részeket. Rostaanyag, hamu, víz, cukor, zsir, keményítő képez a liszt összetételét. A különböző lisztnevekből készített ételek többekévé könnyebben, vagy nehezebben emészthetők. A kukoricaliszttel másképp őrlik, mint a buza-liszttel, gyakran csak törlik, s sohasem oly finom, mint a buza-liszttel. Kellemes íze miatt régóta készítik az olaszok a kukoricaliszttől nemzeti eledelüket,

a polentát. Míg a finom buza-liszttel összetétele 13 százalék víz, 0.94 százalék zsir, 2.35 százalék cukor, 69.45 százalék keményítő, 9.31 százalék rostanyag, 0.48 százalék hamu, 10 százalék nitrogén, a kukoricaliszttel összetétele 10.6 százalék víz, 14.6 százalék nitrogén, 3.8 százalék zsir, 3.71 százalék cukor, 3 százalék dextrin és 64 százalék keményítő. A háboruban ehhez is hozzá kellett szoknunk, bár a jó, finom és olcsón vásárolt buza-liszttől készült kenyér jobban ízlett. Sokak azon állítását, mely szerint a kukoricaliszttel élvezete gyomor- és más betegségeket idézne elő, megcáfolják az olasz munkások, akik erős földmunkát végeznek és e mellett kizárólag kukoricaliszttől táplálkoznak. A kukoricaliszttel kevert lisztből készített kenyér morzsolódik, az tulságosan száraz helyen nem tartható. Az ilyen kenyér előállításához előbb bizonyos gyakorlatot kell szerezni. Ajánlatos, hogy a családban a sütéseknél kevesebb kenyeret süssenek, csak 1–2 napra és az élesztő, só hozzáadását a lisztnek megfelelőleg eszközöljék; így másodszori vagy harmadszori sütésnél a saját kenyértésztából nyert kovászt hozzáadva, biztosan jobb ízűvé válik a kenyér.

Mint már említettem, a kovász hozzáadása folytán, cukor, alkohol, szén-sav keletkezik, mely utóbbinak eltávolodása következtében származnak a a kenyéren az apró lyukacsok.

Kitűnő kenyér nyerhető buza-, rozs- és bablisztből. A kukoricaliszttel mennyiségének hozzáadása tényleg olcsóbbá tette a háboruban a kenyeret, de annak a keverése manapság a hamisítást egyik-másik helyen bizonyosan növelné.

A liszt hamisítása amúgy is igen gyakori és leginkább úgy történik, hogy finomabb minőségűt kevésbé finom liszttel kevernek. Így hamisítják a drága buza-liszttel hungonykeményítővel, rozs-, bab- és árpaliszttel. Lelketlen emberek még ásványi alkatrészekkel is. Már gipszet, krétát, sulypátot is találtak a lisztben, amely anyagokkal az áru súlynövelését célozták.

A lelketlen kereskedő, hogy silány minőségű lisztjét javíthassa és hogy a kenyér sütésekor meg ne romoljék és jobb, tetszetősebb legyen, gyakran timsót, de még rézgálicot sem restel titokban a lisztbe hozzátenni.

Azt, hogy a liszt jobb és silányabb minőségű lisztek keveréséből áll, göröcsővilleg könnyen mutathatjuk ki. Tudjuk, hogy a búzából nyert keményítő milyen képet mutat göröcső alatt, már 30–40 szeres nagyításnál, ismerjük az árpa, rozs, kukorica, zab stb. keményítő és lisztnevek határozott képét göröcső alatt és így könnyűszerrel rájöhetünk a hamisításra. De még a kenyérben is kimutathatjuk a liszt hamisítását. Szántóföldjeinken nem ritkán vadon fordul elő az anyarozs a rozstermés között (secale cornutum). Ez a legsúlyosabb mérget (ergotint) tartalmazza. Az anyarozs a közönséges rozsnál nem sokkal nagyobb és megörölvé és a lisztbe kerülve, már sok szerencsétlenség okozója volt.

Perl Mihály,
ny. tanár, műszaki vegyész.

MAGYAR KENDER-, LEN- ÉS JUTAIPAR RT.

UJSZEGED ~ BUDAPEST



Sürgőny cím: KENDERIP SZEGED
Telefonszámok: 19., 592. és 376