
О количествѣ припека въ хлѣбѣ.

Вѣсъ печенаго хлѣба всегда бываетъ больше вѣса взятой муки. Это зависитъ оттого, что нѣкоторое количество воды, примѣшиваемой къ мукѣ при затираниі тѣста, отчасти химически и отчасти механически соединяется съ составными частями хлѣба. Прибыль въ вѣсѣ печенаго хлѣба, по свидѣтельству разныхъ лицъ, довольно различна. Такъ, изъ 100 частей муки получается печенаго хлѣба по Аккуму 125 час., по Прехтелю 125 ч., по Гермстедту 133 ч., по Дюма 130 ч., по Уре 127 ч. Въ Германіи и особенно въ Ганноверѣ при учетахъ обыкновенно пола-

2

— 53 —

гаютъ, что 100 ч. муки даютъ 120 ч. хлѣба. Профессоръ Гееренъ, въ Ганноверѣ, сдѣлавъ недавно нѣсколько испытаній надъ количествомъ припека солдатскаго хлѣба, изъ коихъ видно, что изъ 100 ч. муки получается 135 ч. печенаго хлѣба. Такіе же опыты имъ произведены были надъ пшеничнымъ хлѣбомъ изъ ганноверскихъ булочныхъ. При этомъ Гееренъ опредѣлилъ кромѣ того потерю, состоящую изъ углекислоты и спирта, развивающихся при броженіи тѣста. Гееренъ нашелъ, что она бываетъ болѣе $1\frac{1}{4}$ проц.,

что среднее содержаніе воды въ хлѣбѣ равно 12,85 проц. и что изъ 100 частей муки получается отъ 120,8 до 125,3 ч., французскаго хлѣба, отъ 128,2 до 151,3 ситнаго, отъ 120,4—128,4 прѣснаго, отъ 131,3—134,7 ржаного. Изъ этого видно, что среднее количество припека для пшеничнаго хлѣба равно 15 или 26 фун. на 100 фун. муки; а для ржаного отъ 31 до 32 и даже 33 фунтовъ.

3. Г.
