

* Der Stand der Brotfrage in Oesterreich-Ungarn und Deutschland während des Krieges. Hofrat Professor Dr. Stollasa (Prag) hat in den letzten zwei Nummern der „Chemiker-Zeitung“ (Göthen) eine ausführliche Abhandlung über den Stand der Brotfrage Oesterreich-Ungarns und Deutschlands während des Krieges veröffentlicht, wo er Zusammensetzung und Nährwert des Kriegsbrottes unter Zusatz von Gersten-, Mais-, Kartoffelwalg-, Finalmehl und Malz näher beleuchtete und darauf hinwies, daß er schon im Monate September v. J. die österreichische Regierung aufmerksam machte, daß sich nicht zerseztes Maismehl und Kartoffelwalgmehl mit Vorteil zur Brotbereitung heranziehen lassen und daß ein so hergestelltes Brot einen großen Nährwert und eine leichte Verdaulichkeit aufweist. An Qualität gewinnt das Brot bedeutend durch einen Zusatz von 20 bis 30 % Finalmehl. Von großem Interesse sind Stollasas Ausführungen über das Vollkornbrot. Er prophezeit dem Finalmehl, bezw. Finalbrot eine große Zukunft, da ja das Finalmehl bis 7% Aschenbestandteile besitzt, wovon

sich 2% Phosphorsäure in organischer Form befinden. Andere Mehle enthalten höchstens 1% Aschenbestandteile. Stollasa sagt, wenn man die jetzige Nahrung der Menschen betrachtet, findet man, daß sie verhältnismäßig wenig Phosphor, Kalium, Kalzium, Magnesium und Eisen in organischer Form aufweist, weshalb die Erzeugung eines Vollbrottes oder Vollkornbrottes ein Problem von ungeheurer Wichtigkeit ist. Genau so wie die Synthese der Kohlenhydrate unter Vorhandensein von Phosphor und Kalium vor sich geht, so verläuft auch der Abbau der Kohlenhydrate im menschlichen und tierischen Organismus restlos. Ein jeder Mangel an mineralischen Bestandteilen hat schon eine unvollständige Verbrennung der Kohlenhydrate im menschlichen Organismus zur Folge. Mit Rücksicht darauf könne die herausgegebene gesetzliche Verordnung bezüglich des Ausmahleus von Roggen und Weizen zur Herstellung von Brot vom physiologischen Standpunkte aus nur mit Freude begrüßt werden.