

Die Verwendung von Hafermehl.

Aus Prag, 22. d., wird uns telegraphiert: Die sehr geringe Qualität und die geringfügige Rentabilität haben bisher die allgemeine Verwendung des Hafermehls unmöglich gemacht. Das bäuerliche Hafermehl war bitter und hatte einen oft widerlichen Geschmack. Die infolgedessen notwendige Präparation des Hafermehls war nur für diätetische Zwecke oder in kleinen Mengen üblich.

In der letzten Zeit wurden nun im bürgerlichen Brauhaus in Pilsen und in der Smichover Aktienbrauerei neue Versuche gemacht, die die Lösung der Haferschale, welche überwiegend den bitteren Geschmack ins Mehl bringt und die Vermahlung erschwert, vor der künstlichen Trocknung bezwecken, wobei natürlich in der Hauptsache die Möglichkeit der Massenerzeugung und wenig zeitraubende Neuinvestitionen Vorbedingung waren.

Diese Versuche haben zu einem vollständig befriedigenden Ergebnis geführt. Der Hafer wird erst stark angeweicht, dann enthülst, künstlich getrocknet und sodann der Vermahlung zugeführt. Das gewonnene Mehl ist von durchaus befriedigender Qualität und hat bezüglich der Verwend-

*barkeit vöfulifn Eignungsfaktoren
wie das Weizenmehl. Es
ermöglicht die Großproduktion
sowohl wie eine gesunde Ernährung.*