

• (Brot ohne Mehl.) Ein Herr Pointe, Magazinverwalter bei der französischen Militärintendantur, hat eine Maschine erfunden, mit der man das Getreide unmittelbar, d. h. ohne das Zwischenstadium „Mehl“, in backbereiten Teig verwandeln kann. Nach den Versuchen zu schließen, über die in der Pariser Presse berichtet wird, scheint das Verfahren sehr einfach. Es besteht im wesentlichen aus zwei Wasserbehältern und einem Mahlapparat. Im ersten Behälter, unter beständig fließendem Wasser, wird das Korn von den Unreinheiten geäubert, die sich je nach ihrer Schwere nach unten niederschlagen oder oben abfließen. Wenn die vollkommene Klarheit des Wassers erkennen läßt, daß die Säuberung vollendet ist, so kommt das Korn in den zweiten Behälter, wo es, gegen bakteriologische Gärung durch entsprechende Vorkehrungen geschützt, zwölf bis fünfzehn Stunden lang aufgeweicht und mit soviel Wasser getränkt wird, als man zur Bereitung des Teiges zu verwenden pflegt. Von da gelangt das Getreide in den Mahlapparat, wo es unter Zylindern zerquetscht und durch siebartige Metallscheiben getrieben wird, von deren Oberfläche die zurückbleibende Kleie in bereitstehende Karren fällt, während der fertige Teig dem Bäcker in die Hand rutscht. Die Vorteile und Ersparnisse des Verfahrens sind offenbar; doch da es sich bis jetzt nur um Laboratoriumsversuche mit einer kleinen Probemaschine handelt und daher ebenso gut eine bloße Spielerei wie eine ernsthafte Erfindung vorliegen kann, so brauchen die Müller bis auf weiteres den Untergang ihres Gewerbes nicht zu befürchten.