

28. II. 1915.

* Buchweizenmehl beim Brotbacken. Die Notwendigkeit, mit den Vorräten der bisher zum Brotbacken gebrauchten Mehle hauszuhalten, führt zahlreiche beachtenswerte Vorschläge hervor, wie durch Hinzufügung anderer Mehle zum Roggen- und Weizenmehl Ersatz zu schaffen sei. So macht Dr. Hugo K ü h l in der „Mühle“ auf das Buchweizenmehl als einen solchen Zusatzstoff aufmerksam. Der Buchweizen wird allerdings zurzeit nicht in sehr beträchtlichem Umfange in Deutschland angebaut, seine Kultur ist aber außerordentlich einfach, da er auch auf Sand- und Moorboden gedeiht. Seine Zusammensetzung ist 13,5 v. H. Wasser, 8 v. H. Stickstoffsubstanz und 75 v. H. Kohlehydrate, mit welcher letzteren Ziffer er alle Getreidearten übertrifft. Dennoch besitzt das Weizenmehl einen etwas höheren Nährwert. Doch kann der geringe Verlust durch Zusatz von Magermilch ersetzt werden. Die Backfähigkeit des Buchweizenmehles mit 60—80 v. H. des Weizenmehles ist festgestellt; der Geschmack eines solchen Brotes steht dem des gewöhnlichen in keiner Weise nach.