

Der Stand der Brotfrage in Oesterreich-Ungarn und Deutschland während des Krieges.

Hofrat Professor Dr. Julius Stollaja (Prag) hat in den letzten zwei Nummern der „Chemikerzeitung“ (Göthen) eine ausführliche Abhandlung über den Stand der Brotfrage Oesterreich-Ungarns und Deutschlands während des Krieges veröffentlicht, wo er die Zusammensetzung und den Nährwert des Kriegsbrottes unter Zusatz von Gersten, Mais, Kartoffelwalg, Finalmehl und Malz näher beleuchtet und darauf hinwies, daß er schon im Monate September vorigen Jahres die österreichische Regierung aufmerksam machte, daß sich nicht zersetztes Maismehl und Kartoffelwalgmehl mit Vorteil zur Brotbereitung heranziehen läßt und ein so hergestelltes Brot einen großen Nährwert und eine leichte Verdaulichkeit aufweist. An Qualität gewinnt das Brot bedeutend durch Zusatz von 20 bis 30 Prozent Finalmehl.

Von großem Interesse sind Stollajas Ausführungen über das Vollkornbrot. Er prophezeit dem Finalmehl beziehungsweise Finalbrot eine große Zukunft, da ja das Finalmehl bis 7 Prozent Aschenbestandteile besitzt, wovon sich 2 Prozent Phosphorsäure in organischer Form befinden. Andere Mehle enthalten höchstens 1 Prozent Aschenbestandteile. Stollaja 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 können wir die herausgegebene gesetzliche Verordnung bezüglich scharfen Ausmahlens von Roggen und Weizen zur Herstellung von Brot vom physiologischen Standpunkte aus nur mit Freude begrüßen.