

und der Schweiz bekannt ist. Mit dem Auftreten der Presshefe scheinen die Würzen mehr und mehr zu verschwinden.

H. Detmann.

**Maurizio, A.**, Rückblick auf die Getreidenahrung seit den Urzeiten und unser täglich Brot. (Naturw. Wochenschr. N. F. XIV. p. 801. 1915.)

Maurizio gibt hier im Anschluss an seine früheren Artikel einen kurzen Ueberblick über die Art der Getreidenahrung, die Auswahl und das teilweise Wiederausscheiden der dazu dienenden Pflanzen, die Mahlgeräte und die Back- und Röstgeräte im Wandel der Zeiten bis zur Gegenwart. Seitdem in vorgeschichtlichen Zeiten unser Brotgetreide und die beste Art des Mahlens und Backens zum festen Besitz der Völker geworden, sind eigentlich grundsätzliche Fortschritte und Neuerungen dabei nicht gemacht worden. Ein kleiner Teil der Menschheit, kaum ein Viertel, arbeitete sich von der wasserreichen Breinahrung zu dem sich mehr und mehr verdichtenden Getreidebrot empor, das der verdichteten Arbeit unserer Gesellschaftsordnung entspricht.

H. Detmann.

**Maurizio, A.**, Vom Schwarzbrot zum Weissbrot. (Naturw. Wochenschr. N. F. XIV. p. 553. 1915.)

Vorläufer des Brotes war der Mehlbrei, der seit den Urzeiten des Ackerbaus bis weit in die Zeiten der Zivilisation hinein die Hauptnahrung der Völker bildete und aus Mais, Buchweizen, vor allem aber aus Hirse bereitet wurde, deren Verbreitungsgebiet ausgedehnter war als heut der Getreidebau. Einen Uebergang zum Brot bilden die mehr oder weniger stark gerösteten Fladen, die noch heut in vielen Gegenden aller Länder gebräuchlich sind. Sie werden aus vielerlei Früchten und Samen bereitet, vorzugsweise auch aus Hirse und Buchweizen. Unter den Brotgetreiden erlangt allmählich der, ursprünglich nur für feine Festgebäcke verwendete, Weizen das Uebergewicht über den Roggen. In Mitteleuropa wird er, von Westen nach Osten, von Süden nach Norden vordringend, zur wichtigsten Brotfrucht. Uebertriebenes Beuteln des Weizenmehls, z. B. in Frankreich bis auf 50%, verringert die verfügbare Menge backfähigen Mehles. Sehr langsam besserte sich das Soldatenbrot, das in Preussen ein reines Roggenbrot mit 15—18% Kleinabzug ist. Das neuerdings beliebte Vollkornbrot ist als Nahrungsmittel dem weissen Brot gleichwertig. Alle Römanen und Angelsachsen, ein Teil der Slaven, die Schweizer und Süddeutschen sind Weizenbrötler, die Norddeutschen grossenteils Roggenbrötler, wenn auch der Pumpernickel, an dem das Volk mit zähere Ueberlieferung hängt, mehr lokale Bedeutung hat.

H. Detmann.

## Personalnachricht.

Ernannt: Dr. **J. C. Schoute** (Bussum) zum Professor der Botanik an der Universität Groningen.

Ausgegeben: 24 Juli 1917.

Verlag von Gustav Fischer in Jena.  
Buchdruckerei A. W. Sijthoff in Leiden.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Botanisches Centralblatt](#)

Jahr/Year: 1917

Band/Volume: [135](#)

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: [Personalnachricht 64](#)