

Literatur viel Reklame gemacht worden ist, das aber nach Ansicht der Wissenschaftlichen Deputation für das Medizinalwesen in Preußen vom 17. III. 15 öfters zur Gasbildung im Darm, Blähsucht und Störungen durch dünne Stühle Anlaß gibt.<sup>1)</sup>

Hinzukommt, daß im Kriege bei der Brotbereitung das Mehl zum Zwecke der Streckung mit oft minderwertigen Streckmitteln verlängert werden mußte. Als Streckungsmittel sind nach der Verordnung über die Bereitung von Backwaren vom 26. Mai 1916, 20. Juni 1916 und 5. Februar 1917 Kartoffelflocken, Kartoffelwalzmehl, Kartoffelstärkemehl, Bohnenmehl, Sojabohnenmehl, Erbsenmehl, Gerstenschrot, Gerstenmehl, Hafermehl, fein vermahlene Kleie (d. s. vermahlene Schalen und Hülsenteile des Getreidekorns!), Maismehl, Maniok- und Tapiokamehl, Reismehl, Sagomehl, Weizenschrot, Kohl- und Futterrüben für zulässig erklärt worden.

Trotz der Bedenken, die gegen das Vollkornbrot sprechen, werden wir auch im neuen Erntejahr 1917/18 aller Wahrscheinlichkeit nach die 94%ige Ausmahlung des Brotgetreides beibehalten müssen, es sei denn, daß die noch nicht bekannten Ernteziffern in Getreide und besonders Kartoffeln und die Getreidezufuhr aus den besetzten Gebieten (insbesondere Rumänien) eine Herabsetzung der Ausmahlungsgrenze vielleicht auf 80% zulassen.

Zu dem Kohlrübenbrot werden wir, wie der Unterstaatssekretär im Kriegsernährungsamt Herr Dr. Müller neulich meinte, im neuen Erntejahr hoffentlich nicht mehr zurückzukehren brauchen.“

In einer Reihe weiterer Zuschriften von Aerzten und aus dem Publikum wird ebenfalls mit voller Bestimmtheit minderwertiges Kriegsbrot als Urheber von Darmerkrankungen angeschuldigt. Wiederholt ist der Geschmack und der Geruch als widerlich und ekelregend empfunden worden. Auch eine schnelle Schimmelbildung und Infektion des Brotes mit dem fadenziehenden Pilz ist trotz guter Aufbewahrung beobachtet (von mir selbst sogar einmal bei dem mir als Krankenbrot (!) gelieferten, anfänglich sehr gut schmeckenden Weißbrot).

Unzweifelhaft handelt es sich in allen diesen Fällen um eine un-zweckmäßige Behandlung des Mehls oder des Brotteigs (insbesondere auch durch Zusatz schlechter Hefe u. dgl.) oder um schlechtes Verbacken des Brotes. Die von mir am Schluß meiner vorigen Veröffentlichung an die Behörden gerichtete Mahnung findet darin eine neue Stütze.

Um so erfreulicher ist für die Bewohner Berlins die mir von dem Stadtmedizinalrat Herrn Geheimrat Prof. Weber im Anschluß an meinen Artikel übersandte Mitteilung, daß er vor kurzem mit einer Anzahl Sachverständiger verschiedene Großstädte bereist hat, um die Brotversorgung zu studieren, und daß auch bereits für Berlin Vorkehrungen getroffen worden sind, von denen zu erwarten steht, daß die Beschaffenheit des Brotes sich bessern wird.

Man kann nur lebhaft wünschen, daß diese dankenswerten Bemühungen des Herrn Geheimrat Weber von Erfolg gekrönt und dann wo nötig im übrigen Reich bei den für die Brotversorgung zuständigen Behörden Nachfolge finden mögen.

J. Schwalbe.

## Zur gegenwärtigen Verbreitung der Darmkrankheiten.

Zu den von mir in Nr. 33 veröffentlichten Ergebnissen einer Umfrage über die gegenwärtige Verbreitung der akuten Darmkrankheiten erhalte ich von der Redaktion der „Allgemeinen Deutschen Mühlen-Zeitung“ (Amtliches Organ des Vereins Deutscher Handelsmüller usw.) ein Schreiben, aus dem ich den wesentlichen Teil wiedergebe.

„Verschiedene Ihrer Herren Kollegen glauben das „Kriegsbrot“ als Mitschuldigen bezeichnen zu müssen. Der Verdacht ist nicht von der Hand zu weisen. Seit der gesetzlichen Einführung der 94%igen Ausmahlung des Brotgetreides im März 1917 stellt das Kriegsbrot ein kleiehaltiges „Vollkornbrot“ dar, für das zwar in der populär-medizinischen