

68.

Mittel, das Getreide mehrere Jahre lang unverdorben zu erhalten.

.....

Der Verfasser der Ecole d'Agriculture pratique (à Paris 1796.) führt S. 135 ein Mittel an, wodurch das Getreide viele Jahre lang unverdorben erhalten werden könne. Das Darren des Getreides empfiehlt er nicht, und sagt, daß, seinen Erfahrungen zu Folge, solches Getreide wenig und geringes Mehl gebe. Ja er nennt es nicht einmal Mehl, sondern bezeichnet es mit der Benennung Staub. Er glaubt nämlich, daß durch die Hitze, welche nothwendig beim Darren angewendet werden muß, zu viel Feuchtigkeit dem Getreide entzogen, und das Kernmehl in grauen Staub verwandelt werde. Er führt ferner an, daß das daraus gebackene Brot nach Staub schmecke und eine schlechte Nahrung gebe \*); sagt aber dagegen, daß er sechsjähriges Getreide gesehen habe, welches nach einer von Herrn Sutières angewandten Methode aufbewahrt worden wäre und ein weißes ganz geruchloses Mehl geliefert habe. Diese Methode bestehet in Folgendem.

Wenn das Getreide gedroschen ist, so läßt man es in seiner Spreu. Es wird in einem Winkel der Scheune oder an einem andern trocknen Orte unterdessen aufgehoben. Sobald man nun eine hinreichende Quantität Getreidegarben von der neuen Ernte in die Scheune gebracht und eine Lage von einigen Garben hoch gut eingepanset hat, so wird das alte Getreide nebst seiner Spreu ungefähr drei Zoll hoch aufgeschüttet, und auf dieses Getreide eine zweite Schicht neues Getreide, zwei Garben

\*) Die Brauntweimbrenner sollen im Gegentheil gedörrtes Getreide recht gern nehmen und für sehr nützlich zum Brauntweimbrennen finden. Ich glaube, Herr Neuenhahn der J. hat irgendwo diese Bemerkung gemacht.