

### Getrocknete Bierhefe als Nahrungsmittel.

Als eine der derzeit wichtigsten Lebensfragen mag wohl die einer geordneten Verpflegung des Militärs, nicht minder aber auch der sonstigen Bevölkerung anzusehen sein. Wenn auch in Oesterreich jetzt und für absehbare Zeit ein Mangel an Nahrungsmitteln, und zwar in erster Linie an Fleisch, nicht zu befürchten ist, so darf doch im Interesse eines gesunden und kräftigen Viehstandes, dessen man auch in Friedenszeiten in ausgiebiger Weise bedarf, nicht allzu unökonomisch gewirtschaftet werden. Diese Einsicht veranlaßte die maßgebenden Faktoren schon vor längerer Zeit, das Studium einer energischen Abhilfe in Angriff zu nehmen.

Einer unserer hervorragendsten Kenner der Ernährungfrage speziell in Kriegszeiten, der o.ö. Professor an der Hochschule für Bodenkultur und Mitglied des Lebensmittelbeirates im Ministerium des Innern, Doktor Adolf Cluß, hielt nun, diesen Stoff eingehend behandelnd, gestern mittag im Restaurant Tischler, 1. Bezirk, Schausergasse 6, einen sehr lehrreichen mit einer Kostprobe verbundenen Vortrag, in dem er eingehend schilderte, daß selbst bei wesentlicher Einschränkung der Fleischkost und mit Verwendung von getrockneter Bierhefe dem Volke und — was speziell in den jetzigen Kriegszeiten am meisten Geltung findet — den im Felde stehenden Soldaten eine ebenso gesunde Nahrung geboten werden kann. Zur praktischen Verwertung der Trockenhefe führte der Vortragende aus, daß die Nährhefe (also so, wie sie in Gebrauch genommen werden kann) perzentuell enthält: Eiweiß 54 (bei mittelgutem Rindfleisch 21), Asche 7 (1.5), Fett 3 (5.5), stickstofffreie Extraktstoffe 28 (—), Wasser 8 (72). Die Eiweißstoffe der Nährhefe insbesondere entsprechen nicht denjenigen der anderen pflanzlichen Nahrungsmittel, sondern denen des Fleisches. Im Geschmack steht sie dem Fleische nahe und ist wie dieses nicht nur ein Nahrungsmittel, sondern auch ein Anregungsmittel. Sie ist also **der gegebene Fleischersatz**. Das Nährwertverhältnis von Nährhefe zu frischem Fleische stellt sich, wie folgt: mittelfettes Rindfleisch enthält 1.37 Kalorien per Gramm = 1370 per Kilogramm, Nährhefe enthält 4.52 Kalorien per Gramm = 4520 per Kilogramm. Demnach entspricht 1 Kilogramm Nährhefe 3.3 Kilogramm Fleisch. Im Preise stellt sich diese Nähr-

hefe zu mittelgutem Rindfleisch ungefähr 1 zu 2.9, zu Rindfleisch bester Qualität 1 zu 4.3, womit der Beweis erbracht erscheint, daß mit Nährhefe eine bedeutende Ersparnis erzielt wird. Was die Anwendung der Hefe betrifft, so eignet sie sich in erster Linie zur Herstellung von solchen Speisen, die gewohnheitsmäßig unter Verwendung von Fleisch oder Fleischbrühe zubereitet werden, also von Suppen, Saucen, Ragouts, aber auch von Würsten, Puddings, Kuchen, Gemüse, Kartoffelspeisen und so weiter. So erscheinen also durch die Verwendung von Trockenhefe Vorteile geboten, die ihre Verwendung auch in den ärmeren Schichten der Bevölkerung ermöglichen.

Die hierauf folgenden Kostproben errangen sich den ungeschmälernten Beifall der Geladenen. Unter diesen sah man: k. k. niederösterreichischen Statthalter Freiherrn von Wienert, Ackerbauminister Jenker, Botschaftsrat Prinz Stollberg, Sektionschef Dr. Ertl samt Frau, den Chef der ökonomischen Sektion im Kriegministerium Jarzebecki, Oberstabsarzt Dr. Fischer (Ministerium für Landesverteidigung), Sektionschef Dr. Seidl, Hofwirtschaftsdirektor Hofrat v. Prileczky, Statthaltereirat Lander, die Ministerialräte Baron Sacken und v. Hafeler, die Regierungsräte Wittmann, Schwarz, Stift (Ackerbauministerium), Stockert (Kriegsfürsorgeamt) und Heß, die Hofräte Delwein und Pockels, die Gemahlin des Bürgermeisters Frau Berta Weiskirchner, die Vizebürgermeister Hof und Rain, Oberstadtphysikus Obersanitätsrat Dr. Böhm, Obermagistratsrat Dr. Dont, Marktamtndirektor Kommerzialrat Adolf Bauer, Landeschulrat Dr. Steinball, Landesjäulrat Direktor Doktor Becker, Inspektor der landwirtschaftlich-chemischen Versuchsstation Dr. Ritter v. Czadel, Vorsteher der Gastwirtgenossenschaft Otmaz Penz u. v. a.