

27./IV. 1915

* (Die Strohtorte.) Der mephistophelische Rat: „Staub soll er fressen und mit Luft . . .“ ist auf dem Wege, Wirklichkeit zu werden. Zwar sind wir noch nicht ganz so weit, denn vorläufig sind wir erst beim Stroh angelangt. Daß es aber, richtig zubereitet, gar nicht übel schmeckt, konnte die Berliner Ärzteschaft feststellen. Der Physiologe Professor Dr. Friedenthal hatte Kostproben von verschiedenen Gebäcken herumgereicht, die mit einem hohen Gehalt von Strohmehl hergestellt waren. Hätte man nicht gewußt, worum es sich handelt, so hätte man kaum geahnt, daß die treffliche Schichttorte zu einem gut Teil aus Haferstrohmehl bestand. Ueber seine Gewinnung und Verarbeitung machte Friedenthal genaue Angaben, indem er von der Tatsache ausging, daß wir auch in anderen Nährstoffen unverdauliche Bestandteile mit aufnehmen, ohne Schaden zu leiden. Im Gegenteil, der normale Verdauungsvorgang verlange eine gewisse Menge von Füll- oder Ballaststoffen. Mit reiner, völlig aufnahmefähiger Nahrung lasse sich dauernd kein Mensch oder Tier gesund erhalten. Umgekehrt weiß man, daß z. B. Kommißbrot trotz oder vielmehr wegen seiner unverdaulichen Bestandteile sehr schmackhaft und bekömmlich ist. Das gleiche fand Friedenthal bei seinen Strohmehlgebäcken durch zahlreiche Versuche bestätigt. Das Strohmehl wird nach einem besonderen Verfahren so fein zermahlen, daß es vom feinsten Getreidemehl weder mit den Fingern noch mit der Zunge im Gefühl zu unterscheiden ist. Dazu kommt, daß es nicht ganz ohne Nährwert ist, da immer noch aufnahmefähige Bestandteile darin enthalten sind. Im wesentlichen kommt es aber nur als Begleitstoff in Betracht, der die Bekömmlichkeit, Schwachhaftigkeit und Verdaulichkeit der mit ihm hergestellten Backware nicht schädigt. Insofern verdient das Strohmehl weitgehende Verwertung an Stelle von Kartoffel- und Getreidemehlen, weil wir dadurch an anderen Stellen sparen. Schon früher sind derartige Versuche unternommen worden, allerdings ohne daß man so feine Mehle wie die nach Friedenthals Verfahren hergestellten verwendete. Daß auch das feinige nicht unangefochten geblieben ist, verschwiegen der Vortragende nicht. Jedenfalls glaubt er, daß weitere Versuche seine bisherigen Erfolge bestätigen werden und daß damit für die tierische wie menschliche Ernährung sich neue Hilfsquellen ergeben.