

— Eine neue Eiweißquelle. Wie vor einiger Zeit gemeldet wurde, ist es der deutschen Wissenschaft gelungen, ein Verfahren zur Massenherstellung von Mineralhefe für menschliche Ernährung, oder Nährhefe, zu finden. Der Erfinder hat sein Verfahren dem Kriegsausschuß für Ersatzmittel G. m. b. H. zur Verfügung gestellt, und der Kriegsausschuß läßt jetzt diese Nährhefe in einer Hamburger Fabrik herstellen. Die hiesige Gesellschaft für Wohlfahrts-einrichtungen hat nach angestellten Versuchen beschlossen, vom 16. Oktober ab den in ihren Volksküchen, Arbeiter-Essenanstalten, Fabrikantinnen, in staatlichen und privaten Betrieben verabfolgten Speisen diese Nährhefe zuzusetzen. Die Analyse ergab folgenden Befund: Wasser 12.56, Fett 0.74, Eiweißstoffe 48, Rohfaser 0.41, Mineralbestandteile 14.17, stickstofffreie Extraktionsstoffe, Kohlenhydrate und dergleichen 29.12 Prozent. Es handelt sich um eine eiweißreiche Trockenhefe, die sehr wohl geeignet ist, zur Bereicherung der menschlichen Nahrung an Eiweißstoffen beizutragen. Die Nährhefe gibt den damit hergestellten Speisen einen kräftigen Wohlgeschmack. Durch die Verwendung der Nährhefe wird dem Gast, der an sechs Wochentagen täglich einmal in den Speisehallen der genannten Gesellschaft seine Mahlzeit einnimmt, ein Quantum von rund 52 Gramm Eiweiß, neben dem in den eingenommenen Speisen enthaltenen natürlichen Eiweiß, zugeführt, ohne daß der Preis der verabfolgten Speisen eine Erhöhung erfährt. Bereits von anderer Seite gemachte Versuche mit der Nährhefe hatten sehr gute Ergebnisse.