

8.7. 1917

Fett und Eiweiß aus Getreide.

Der Krieg hat den deutschen Erfindungsgeist vor große Aufgaben gestellt. Die Not lehrte viele Schwierigkeiten überwinden, und unsere Gegner zwangen uns, einheimische Rohstoffe besser auszunützen. Ein Beispiel hierfür ist die Gewinnung von Fett und Eiweiß aus dem Getreide. Das Kriegsernährungsamt erlaubte die Entkeimung des Getreides im Deutschen Reiche und übertrug dem Kriegsausschuß für Oel und Fette die Verarbeitung. Der Technik ist es jetzt gelungen, aus dem Getreidekorn den kleinen Keim, der in der Zusammensetzung dem Hühnerkeim ähnlich ist und die wichtigsten Nährstoffe für die jungen Pflanzen enthält, zu entfernen. Alle bedeutenden Mühlen haben die Entkeimung eingeführt. In fünf Werken werden dann die anfallenden Keime zu Oel und Eiweiß verarbeitet. Auf diese Weise wird ein brauchbares Speiseöl und ein Rohmaterial für die Margarineherstellung gewonnen. Das gleichzeitig anfallende Eiweißmehl ist $3\frac{1}{2}$ mal so nahrhaft als Fleisch; 20 Gr. davon ersetzen ein Hühnerkeim. Unsere Fettwirtschaft wurde hierdurch wesentlich bereichert. Es werden verschiedene Nahrungsmittel, ein Morgenbrannt, Suppen, Speisewürzen aus dem Eiweißmehl hergestellt und es dient dem Militärzweck als Ersatz für Ei. Es ist zu hoffen, daß für die neue Ernte fast aller Roggen, Weizen, auch ein Teil der Gerste und des Hafers zu dieser wichtigen Verarbeitung gelangen. Die Mehlausbeute wird dadurch nicht verringert. Das Mehl wird nur verbessert, weil die Fettsäuren, welche die Ranzigkeit, Bitterkeit und Muffigkeit hervorrufen, beseitigt sind. Besonders fetthaltig ist der Mais; aus ihm werden 2 v. H. Oel hergestellt, und aus einem Waggon Mais können so 5 Zentner Margarine gewonnen werden, ohne daß irgendwie die Ausbeute an Mehl, Gries, Schrot, Kleie beeinträchtigt wird.