

# Neue Fett- und Eiweißquellen.

## Die Verwertung des Getreidekeims.

Das R. L. B. teilt mit: Das Kriegsernährungsamt erlaubte die Entkeimung des Getreides im Deutschen Reich und Übertragung dem Kriegsausschuß für Mele und Fette die Verarbeitung. Der Technil ist es jetzt gelungen, aus dem Getreidelorn den kleinen Keim, der in der Zusammensetzung dem Hühnerkei ähnlich ist und die wichtigsten Nährstoffe für die jungen Pflanzen enthält, zu entfernen. Alle bedeutenden Mühlen haben die Entkeimung eingeführt. In fünf Delwerken werden dann die anfallenden Keime zu Del und Eiweiß verarbeitet. Auf diese Weise wird ein brauchbares Speiseöl und ein Rohmaterial für die Margarineherstellung gewonnen. Das gleichzeitig anfallende Eiweißmehl ist 2 1/2 mal so nahrhaft als Fleisch; 20 Gramm davon ersetzen ein Hühnerkei. Unsere Fettwirtschaft wurde hierdurch wesentlich bereichert. Es werden verschiedene Nährmittel, ein Margarintran, Suppen, Speisewürzen aus dem Eiweißmehl hergestellt, und es dient dem Militärweibad 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 Ranigkeit, Bitterkeit und Muffigkeit hervorrufen, beseitigt sind. Besonders fetthaltig ist der Mais; aus ihm werden 2 v. S. Del hergestellt, und aus einem Woggon Mais können so fünf Zentner Margarine gewonnen werden, ohne daß irgendwie die Ausbeute an Mehl, Orleß, Schrot, Kleie beeinträchtigt wird.

Soweit die Mitteilung, die uns von amtlicher Seite zugeht. Für den, der die Fachblätter auf dem Nahrungsmittelebiet auch nur flüchtig in den letzten Monaten durchgesehen hat, kommt die Mitteilung nicht überraschend. Schon vor längerer Zeit hatte hier Prof. Dr. Bachhaus, einer der hervorragendsten Vertreter der landwirtschaftlichen Betriebslehre, der vor mehreren Jahren auf einige Zeit seinen Lehrstuhl an der Königsberger Universität mit der Stelle eines Güterdirektors der Stadt Berlin vertauscht hatte und dann am landwirtschaftlichen Institut in Buenos Aires wirkte, darauf hingewiesen, daß man den Keimen des Getreides in der Nahrungsmittelindustrie wenig Beachtung schenkte. Beim Mahlprozeß ginge der Keim zum Teil in das Mehl, zum größeren in die Kleie über. Man habe es angesichts der bequemen Beschaffung von Fett und Eiweiß durch Einfuhr vom Auslande nicht nötig gehabt, die in den Keimen vorhandene Quelle der wichtigsten und teuersten Nahrungsmittel zu erschließen. Nun aber, wo die Mittelmächte von der Einfuhr aus dem Auslande so gut wie abgeschlossen seien, wo wir fast nur auf die eigene Erzeugung angewiesen sind, gelte es, sorgsam nach den verschiedenen eiweiß- und fetthaltigen Materialien Umschau zu halten. Bachhaus wies darauf hin, daß im ganzen Deutschen Reich jährlich 15 Millionen Tonnen Getreide zum Verleß kommen. Außerdem werden noch an Mais und anderen Getreidearten beträchtliche Mengen verfüttert, wobei gleichfalls beträchtliche Mengen von Keimen zerstört werden. Rechnet man nur, daß 10 Millionen Tonnen zur Gewinnung der Getreidekeime dienen sollen, so entsteht bei Ausbeutung von 1 v. S. die beträchtliche Menge von 100 000 Tonnen jährlich, die 10 000 Tonnen Del und 90 000 Tonnen Ei- und Fleischeratz bieten können. Da man sie hauptsächlich auf die städtische Bevölkerung verteilen wird, so bedeutet das eine beträchtliche Verbesserung der Ernährung der Bevölkerung.

Die Vorschläge von Prof. Dr. Bachhaus blieben nicht ohne Widerspruch. Verschiedene Müller, namentlich solche, die für das Vollkornbrot eintraten, behaupteten, daß die in Aussicht stehende Entkeimung des Weizens und des Roggens zum Zwecke der Delgewinnung einen weiteren Schritt zur Entwertung und Verschlechterung des Mehles wie des Brotes bedeute.

Sie haben aber sicherlich mit ihren Einwendungen weit über das Ziel hinausgeschossen. Eine Entkeimung des Getreides hat schon immer in Friedenszeiten bei seiner Reinigung stattgefunden. Man hat auch daraus schon vor dem Kriege Eiweißsubstanz gewonnen, und dieses Getreideeiweiß, das u. a. von einer Dresdener Nährmittelfabrik hergestellt wurde, erfreute sich verdienter Schätzung. Neu ist bei dem jetzigen Bachhaus'schen Verfahren, daß die Keime auch zur Delgewinnung herangezogen werden. Heute, wo wir uns nach allen Quellen umschauen müssen, die uns Ersatz für Fett und Del geben, die uns vor dem Kriege in überreichem Maße aus dem Auslande zuströmen, darf man es freudig begrüßen, daß wir wieder ein neues Verfahren gefunden haben, das uns einigermaßen den Fortfall der ausländischen Zufuhren verschmerzen läßt. Hoffentlich trägt diese Kriegserrungenschaft auch im Frieden ihre Früchte.