

**Öl und Eiweiß aus Roggen und Weizen.****Eine bedeutungsvolle Errungenschaft der deutschen Technik.**

Neuerlich hat die Technik einen sehr bedeutungsvollen Erfolg zu verzeichnen, der eine Frucht des Abwehrkampfes gegen den Hungerringkrieg ist, der gegen die Mittelmächte geführt wird. Der Eiweiß- und Fettgehalt des Brotgetreides soll durch einen neuen Prozeß, ohne die Mehlausbeute zu vermindern, abgefordert und zu Speiseöl und Rohmargarine verarbeitet werden. Eine aus Berlin vorliegende Meldung erklärt sogar, daß durch die Ausschleudung der Fettsäuren das Mehl an Haltbarkeit gewinnt.

Es handelt sich dabei um sehr beträchtliche Mengen neuen, sehr hochwertigen Nährstoffes. Das neue Eiweißmehl übersteigt den Kaloriengehalt des Hühnerweizens um mehr als das Doppelte und die Ausbeute an Rohmargarine beträgt 5 Prozent des Gewichtes des Mehlens. Man will die diesjährige Roggen- und Weizenernte fast zur Gänze, Hafer und Gerste zum Teil dem neuen Verfahren unterziehen und kann so Tausende von Tonnen Eiweiß und Fettstoff gewinnen.

Gelingt es, diesen Laboratoriumserfolg bis zum Herbst zur fabrikmäßigen Ausnützung in großem Stil auszubauen, dann hat die Ernährungspolitik dank der Erfindung deutscher Wissenschaft und deutschen Forscherens sich eine neue Siegfriedstellung geschaffen, die ebenso allen Angriffen Trotz bietet wie die militärischen Fronten.

**Das neue Verfahren zur Fettgewinnung.**

Berlin, 8. Mai.

Ein neues Beispiel für die Ueberwindung der Kriegsschwierigkeiten durch den deutschen Erfindungsgeist liefert die Gewinnung von Fett und Eiweiß aus Getreide. Neuerdings ist es der Technik gelungen, den Keim des Getreidekornes, dessen Zusammensetzung der des Hühnerweizens ähnelt, herauszulösen. Alle Großmühlen haben diese Entkeimung des Getreides eingeführt. Die Keime werden in fünf Delwerken mit Erlaubnis des Kriegsernährungsamtes auf Öl und Eiweiß verarbeitet und brauchbares Speiseöl sowie Margarinerohstoff gewonnen. Das sich gleichzeitig ergebende Eiweißmehl hat den dreieinhalbfachen Nährwert des Fleisches; 20 Gramm ersetzen ein Hühnerweizen.

Die diesjährige Roggen- und Weizenernte wird fast ganz, Gerste und Hafer teilweise so bearbeitet.

Die Mehlausbeute wird aber nicht verringert, das Mehl sogar verbessert, weil die Fettsäuren, welche Ranzigkeit, Bitterkeit und Müffigkeit hervorrufen, verschwinden. Ein Eisenbahnwagen Mais ergibt Rohstoff für fünf Zentner Margarine.