

18.7.1916

(Das N-Brot, ein Kraftbrot.) N-Brot, das heißt ein Brot, das mehr Stickstoff, also mehr Eiweiß als unser gebräuchliches Kriegsbrot enthält, empfiehlt Dr. Rossmann in der „Chemiker-Zeitung“. Die Herstellung dieses eiweißreichen Kraftbrotes geschieht durch den Zusatz von Nährhefe, die bekanntlich aus Eiweiß besteht. Ein Zusatz von zweieinhalb Prozent Nährhefe zu dem Teig gab ein wohlgeschmeckendes, gut aussehendes Brot, dessen Krume und Kruste normal beschaffen waren. Der Nährhefezusatz ist weder zu sehen noch herauszuschmecken. Die Ausnützung der Nährhefe durch die menschlichen Verdauungsorgane ist, wie Versuche ergeben haben, zufriedenstellend. Der Preis des Brotes, das in der Konsumgenossenschaftsbäckerei Berlin-Lichtenberg gebacken wurde, übersteigt den des gewöhnlichen Brotes um einige Pfennige. Doch wird der Preisunterschied genügend aufgewogen durch die höhere Nährkraft, die das Brot besitzt. Im übrigen wird sich in Zukunft der Preis billiger stellen können, da die Hefe durch das Delbrüdsche Verfahren, das sie auf Ammoniak unter Zuckereinfuhr züchtet, in jedem Umfange zu billigen Preisen hergestellt werden kann. Das N-Brot dürfte daher sowohl für die Kriegszeit wie auch für die kommende Friedenszeit ein zweckmäßiges Nahrungsmittel darstellen.