

## Das „Ambrosinabrot“.

### Ein neues Nahrungsmittel.

Wie die R. W. meldet, hat die Leiterin der „Ambrosina“-Werke Frau Dr. phil. Marie Schinner in Graz mit einem alten Wiener Bürger, Gustav Maschel, ein neues Volksnahrungsmittel gefunden. Die neue Erfindung nennt sich „Ambrosinabrot“ oder Mannarollkuchen; sie ist bekömmlich und auskömmlich bei billigstem Erzeugungspreis und für Massenerzeugung geeignet. Der Mannarollkuchen wird mit einfachen Mitteln hergestellt. Er enthält bei ganz besonderer Schmackhaftigkeit angeblich die für den Aufbau des menschlichen Körpers unumgänglich notwendigen Nährstoffe (Kohlehydrate und Albumin) reichlich und trotzdem bedarf man zu ihrer Erzeugung weder Fett noch Eier, noch Milch. Die Hauptbestandteile sind Obsthonig und gewöhnliches schwarzes Mehl, außerdem noch einige Zutaten, die vorderhand noch das Geheimnis der Erzeuger sind. Das „Ambrosinabrot“ oder der Mannarollkuchen soll, obwohl ohne Eier erzeugt, einen so hohen Eisweißgehalt besitzen, daß er den Nährwert des Fleisches um das Doppelte übertreffen soll. Seine Herstellung ist erstaunlich billig. Würde es, wie Herr Maschel vorschlägt, durch die Bäckereis- und Feldbäckereien und, wenn sie nicht auslangen, durch Bäcker und Konditoreien erzeugt, so würde ein 1 Kilogramm schwerer Kuchen mit 23 Zentimeter Durchmesser und 10 Höhe einem mittleren Esser durch zwei Tage genügend Nahrung geben und nicht höher als 2 Kronen für den Kuchen zu stehen kommen. Das Brot hat auch den Vorzug, in verschiedenster Weise genossen werden zu können, ohne daß man seiner überdrüssig würde. Zum Frühstück ersetzt es langentbehrte Rapsel und Kaisersemmeln; ausgezeichnet schmeckt es zum Wein oder mit Fruchtsägen; bei süßen oder indifferenten Gemüsen, Süßkraut, Kochsalat, Spinat, Kohlräben, Zwiebel oder Krenntunke ersetzt es die Fleischbeilage. Es kann mit und ohne Zutat verspeist werden und verliert durch längeres Liegen kaum etwas von seiner Güte; es wird sogar je länger es lagert schmackhafter und ist dadurch die beste und billigste Konserve der Welt für die Armee im Felde und Familien. Seine Verwendungsmöglichkeit ist kaum zu übertreffen. Die bis jetzt vorliegenden Urteile der Persönlichkeiten, die das Ambrosinabrot gekostet haben sprechen ihm ungemeinen Wert bezüglich des Geschmackes und der Billigkeit zu. Kostproben erhielten: Kaiser Karl durch das Hofwirtschaftsamt, Kaiser Wilhelm II. durch die deutsche Botschaft, Feldmarschall Erzherzog Friedrich, die Ministerpräsidenten Graf Tisza und Dr. v. Koerber, Kriegsminister Generaloberst Freiherr v. Krobatin, der Präsident des Obersten Rechnungshofes Dr. Freiherr v. Beck, Statthalter Dr. Freiherr v. Bleyleben, Bürgermeister Doktor Weiskirchner, der Präsident des Amtes für Volksernährung Kofstein.

Soweit der uns zukommende Bericht. Wir wollen nur hoffen, daß die Wirklichkeit der frohlockenden Ankündigung entspricht und daß die Mittel vorhanden sind, das neue Nahrungsmittel in genügender Menge herzustellen.