

## Mitteilungen des Universitätsprofessors Dr. H. Salomon.

Universitätsprofessor Dr. Hugo Salomon hatte die Liebeshwürdigkeit, einem unserer Redakteure über die diätetischen Brote folgendes mitzuteilen:

„Das Verbot des Grahambrotes ist vom medizinischen Standpunkt aus sehr zu bedauern, denn unser gewöhnliches Brotmehl ist viel zu stark ausgemahlen, so daß bei der Verdauung keine Rückstände bleiben. Würde unser Brot mehr Kleie enthalten und gröber sein, so würde es das Grahambrote eventuell entbehrlich machen. Was die anderen gestatteten diätetischen Brote anlangt, so besteht das Neuronatbrote zumeist aus drei Teilen Mehl und einem Teil Neuronat. Es ist ein Brote für Diabetiker. (Unter Neuronat versteht man ein aus Neuron, das ist Klebermehl, dargestelltes Nährpräparat. Als Neuron bezeichnet man einen in den Zellen der Pflanzensamen in organisierter Form vorkommenden Eiweißstoff.) Das Vitonbrote für Diabetiker wird aus Roggenkeimlingen erzeugt, die aus Deutschland bezogen werden. Es ist aber fraglich, ob diese weiter zu haben sein werden, da die Deutschen die Roggenkeimlinge zur Delgewinnung verwenden.

Das Luftbrote wird aus Weizenkleber hergestellt. Die Vorräte von Weizenkleber sind jedoch gering, so daß auch diese Broterzeugung bald aufhören dürfte.

Was schließlich das salzfreie Brote für Nephritiker (Nierenranke) anlangt, so ist dies gewöhnliches Brote, das ohne Salzzusatz erzeugt wird. Dieses Brote ist für die Nierenranke notwendig, da diese das Salz schlecht ausscheiden.

Was den Wasserzwieback anlangt, so kann man ihn durch geröstetes Brote ersetzen.“

### Neußerung eines Brotefabrikanten.

Von einem hervorragenden Fachmann auf dem Gebiet der Broterzeugung erhalten wir zu den Bestimmungen der Statthalterverordnung betreffend die Diätbroterzeugung nachstehende Neußerung:

„Der Wucher hat sich beim Verschleiß des Grahambrotes allerdings seit Kriegsbeginn immer mehr fühlbar gemacht. Die Preise, die für dieses Brote zuletzt begehrt wurden, müssen tatsächlich als Phantasiepreise bezeichnet werden. Nichtsdestoweniger muß man es im Interesse der gerade infolge der Kriegskosten gewiß nicht spärlicher gewordenen Magenranke entschieden bedauern, daß die Erzeugung von Grahambrote gänzlich verboten wird. Grahambrote wird bekanntlich aus Weizenschrot, das ist geschälter und hierauf gebrochener Weizen, erzeugt. Zur Fabrikation dieses für unsere Magenranke fast unentbehrlichen Brotes sind jedoch so geringe Mengen verwendet worden, daß durch sie unser Nahrungsmittelreservoir gewiß nicht in sehr empfindlichem Maße beeinträchtigt wird. Es ist ja schließlich vom Standpunkt der Sparsamkeit in den Mehlvorräten ganz gleichgültig, ob der Kranke nun die ihm auf Grund seiner Brotmarke zukommenden 70 Gramm Brote als Grahambrote oder als gewöhnliches Brote erhält.

Was den Wucher auf diesem Gebiet anlangt, so wird es gewiß noch Mittel genug geben, um diesem Mißstand wirksam beikommen zu können, und es würden sich noch recht einfache Wege finden, um den Schrotbroteverschleiß entsprechend zu regeln. Darum bin ich der Ansicht, daß eine entsprechende Revision dieser Bestimmung der Verordnung im Interesse der zahlreichen Magenranke wäre.“