

Kriegsbrot und Surrogatmehle.

Von Dr. H. v. Esabet,

Leiter der staatlichen Versuchsanstalt für Mäллerei,
Bäckeri, Geseerzeugung etc.

Das Wesen der Brotfrage bilden die Ersatzmehle, deren größter Fehler darin liegt, daß wir an ihren Geschmack nicht gewöhnt sind. Der Geschmack in diesem Sinne ist das Ergebnis der Tätigkeit mehrerer Sinnesorgane, von denen dem Geruch und dem Gesicht sowie dem Tastinn ein wechselnder Anteil zufällt. Hieraus erklärt sich die geringe Übereinstimmung und die in weiten Grenzen mögliche Beeinflussung des Urteils, soweit sie sich nicht auf fehlerhafte Veränderungen der Nahrungsmittel bezieht. Man kann mit Bestimmtheit annehmen, daß keines der Ersatzmehle von seiten der Konsumenten unangenehm empfunden worden wäre, wenn die Beschaffenheit der Ersatzmehle einwandfrei und deren Verwendung in bescheidenen Grenzen möglich gewesen wäre. Der bittere Geschmack verdorbenen Maismehles beeinflusst die Bekömmlichkeit des Brotes nicht in geringerem Grad als der des bitteren Weizenmehles, und der Dampferuch ist gleich widerlich, ob er von der Gerste oder vom Roggen stammt.

Weniger günstig als die Erfahrungen mit gesundem Mais und guter Gerste sind jene, die mit dem letzten Ersatzmehl, dem Hafermehl, gemacht wurden. Die hohe Ausmahlung des Hafers bedingte ein zu melkenreiches Mahlprodukt, das die Verdauungsorgane ungünstig beeinflusst und die Ausnützung der gesamten Nahrung herabsetzt. Die höhere Mehlausbeute ist daher kein tatsächlicher Gewinn. Zum Teil gilt dies auch für die starke Ausmahlung des Edelwehles, die auch hier einen höheren Gehalt des Mehles an Kleie bedingt. Die Kleie bildet wohl den nährstoffreichsten Anteil des Korns, aber die Nährstoffe können vom menschlichen Organismus nicht entsprechend ausgenützt werden. Die Bestrebungen, die Kleie der menschlichen Ernährung vollkommen dienstbar zu machen, haben zu einer Reihe von Verfahren geführt, von denen das von Prof. Füller erfundene Verfahren der Aufschliebung auch bei uns Eingang gefunden hat. Das Verfahren ermöglicht eine fast 100prozentige Ausmahlung des Getreides bei voller Ausnützung der Nährstoffe. Das Produkt kam vor Kriegsbeginn unter dem Namen Finalmehl in den Handel und hat sich auch im Bäckereibetrieb gut bewährt. Von den Surrogatmehlen wäre dieses Produkt das einzige, das zur Vermehrung unserer Nahrungsmittel dienen könnte, weil es einen an sich zur menschlichen Ernährung nicht brauchbaren Stoff hierzu geeignet macht und damit dem Grundsatz entspricht, daß Sparsamkeit nicht nur in der Einschränkung, sondern vielmehr in der zweckbedachten Art der Verwertung der vorhandenen Vorräte besteht.