

29. XII. 1917

159

Brot aus Holzmehl.

Prof. Dr. Salomon hat in einem Wiener Reservespital Versuche zur Einführung eines Holzbrotes ausgeführt. Das Holzmehl, dessen sich Prof. Dr. Salomon bediente, war ein mäßig feines Pulver aus Weißbuchenholz; von diesem Holzmehl wurden 100 Gramm auf 900 Gramm des derzeit zur Verfügung stehenden Mehles genommen. Auf das Kilogramm des Holzmehlgemisches wurden ein halber Liter Wasser, 30 Gramm Salz, 40 bis 60 Gramm Gese verwendet und der bereitete Teig in üblicher Weise gebacken. Wie Prof. Salomon berichtet, hat dieses Brot aus Holzmehl seinen Zweck, ein zelluloseärmeres Brot herzustellen, als es das jetzige Kriegsbrod ist, erfüllt. Das neue Brot habe sich als schmackhaft und wohlbekömmlich erwiesen. Solange es an Grahambrod, dessen Herstellung bekanntlich derzeit unter sagt ist, fehlt, wird Prof. Salomon das Holzmehlbrot im Spital bei chronischer Verstopfung verwenden. Uebrigens haben bis jetzt auch Wiener Sanatorien dieses Mehl verwendet. Nach dem Bericht des Prof. Dr. Salomon kann der Holzzusatz zum Brot auch in Friedenszeit als Mittel gegen Obstipation Bedeutung erlangen. Als neues Volksnahrungsmittel kann das Holzbrotmehl wenigstens vorläufig nicht in Betracht kommen. Für die Zukunft ist allerdings diese Möglichkeit nicht ausgeschlossen. Sie hängt von den Fortschritten in der Vorbehandlung des Holzmehles ab.

III
AOP MI

erhalten Verstand

Wachst

CO. MI

Wachst

Wachst

Wachst

Wachst