

### Aber die Benutzung von Blut als Zusatz zu Nahrungsmitteln

Man schreibt uns: In vierter, wiederum vermehrter und zeitgemäß umgearbeiteter Auflage ist soeben eine Broschüre erschienen: „Ein Mahnwort zur Kriegszeit“, die zum Verfasser den bekannten deutschen Gelehrten Geheimrat R. Robert, Direktor des Instituts für Pharmakologie und physiologische Chemie zu Kofstod i. M. hat. Der Inhalt dieses Buches, das dem deutschen Volke gewidmet ist, dürfte auch in der Schweiz das allergrößte Interesse wachrufen; er ist dazu angetan, die weitesten Kreise auf ein Volksnahrungsmittel aufmerksam zu machen, das heute noch viel zu wenig beachtet wird, ja das zu einem großen Teile als wertlos weggeworfen wird oder nur als Viehfutter, sowie als Düngemittel beschränkte Anwendung findet.

Die Benutzung des Blutes zur menschlichen Kost ist ja an und für sich nichts Neues; die Behandlung dieser Frage durch Robert ist aber so erschöpfend und vielseitig, daß das Interesse an der Schrift sich von Seite zu Seite steigert.

In der Einleitung bringt der Autor einiges Historische gegen den Blutgenuß vor, zeigt aber, daß für modern und logisch denkende Menschen stichhaltige Gründe gegen den Genuß bluthaltiger Speisen nicht mehr bestehen. Es folgen dann Angaben über die Zusammensetzung und den Nährwert des Blutes unserer Schlachttiere und über die arzneiliche Verwendung des Blutes und der Blutpräparate. Daran reihen sich physiologische Versuche zur Ausnutzung des Nahrungsblutes im Magen-Darmkanal. Der nächste Abschnitt berichtet über die bis 1915 in Deutschland herrschende Blutvergeudung; die hierin angeführten Zahlen sprechen für sich selbst. Die Methoden der relativen Haltbarmachung des Blutes fesseln alsdann unsere Aufmerksamkeit. Wir erfahren, daß man bis jetzt fünf Methoden hierzu benützt, und daß es gelungen ist, nach einem neuen eigenartigen Verfahren Blut in ein wasserlösliches Pulver zu verwandeln, das als Dauerpräparat unbegrenzt haltbar ist und jederzeit und für jeden beliebigen Zweck wie frisches Blut verwendet werden kann.

Der nun folgende Teil behandelt die praktische Anwendung des Blutes in der Küche und in der Nahrungsmittelindustrie. Er macht uns bekannt mit bluthaltigen Getränken, mit bluthaltigen Suppen und Tunken; wir lernen den Ersatz von Rührei und anderen Eierspeisen kennen, lesen von Gemüsen und Mehlspeisen mit Blut, von Süßigkeiten, Marmeladen und Schokoladewaren mit Blut. Die nächsten Seiten berichten über bluthaltige Würstwaren, über Blutpudding, Panketbrot und Blutklöße und über Blutkuchen. Ja, wer hätte das gedacht, daß Blut bei der Zubereitung unserer Speisen eine solch' große Rolle spielen könnte? Aber nicht genug damit, die Hauptverwendungsweise kommt erst noch! Der nächste Abschnitt ist den echten Blutbrotarten gewidmet, unter denen wieder das Blockbrot die praktisch weitaus wichtigste Sorte ist. Dieses Blutbrot sollte ein Volksnahrungsmittel werden, denn sein Eiweißgehalt kann auf den doppelten des normalen Brotes gebracht werden. Es hat dann den gleichen Eiweißgehalt wie die Blutwurst, die sich aber viel, viel teurer stellt. Die Nährhaftigkeit dieses Brotes ist viel größer als die des gewöhnlichen; es sättigt viel rascher und ist im Verbrauch sparsamer. Ferner wird bei der Teigbereitung noch gespart, da 20 bis 25 Prozent weniger Mehl verwendet zu werden brauchen. K. Sch.