

Der Nährwert des Kartoffelbrotes.

Dem deutschen Reichstag ist ein Gutachten des kaiserlichen Gesundheitsamtes über die Verwertbarkeit von Kartoffelerzeugnissen zur Brotbereitung zugegangen, das zu dem Ergebnis kommt, daß der Gesamtnährwert des Kartoffelbrotes nur unerheblich geringer ist als der reinen Roggenbrotes. In bezug auf die einzelnen Nährstoffe seien nur im Gehalt an Stickstoffverbindungen (Eiweiß usw.) in Betracht kommende Unterschiede vorhanden. Der Mindergehalt an Eiweiß sei indessen bei geringen Zusätzen von Kartoffelerzeugnissen (etwa 5 Prozent) unerheblich und auch bei größeren Zusätzen (bis zu 20 Prozent) nur dann ins Gewicht fallend, wenn fleiereiches Roggenmehl verarbeitet werde. Danach sei Kartoffelbrot, soweit die Zusätze von Kartoffelerzeugnissen 20 Prozent nicht übersteigen, als fast vollwertiger Ersatz des Roggenbrotes anzusehen. Angesichts der Notwendigkeit, auch bei uns den Kreis der Getreidejurrogate zu erweitern, würde es sich empfehlen, dem Kartoffelmehl als Brotzusatz größere Aufmerksamkeit als bisher zuzuwenden.