

Erfindungen über die Herstellung eines neuen Nahrungsmittels.

Strohmehl.

(Telegramm der „Neuen Freien Presse“.)

Berlin, 26. Februar.

Der „Lokalanzeiger“ berichtet über ein neues Nahrungsmittel, welches der Berliner Universitätsdozent Dr. Hans Friedenthal erfunden hat: das Strohmehl. Es ist bekannt, daß im Stroh eine Anzahl nährender Substanzen stecken, doch war es bisher nicht möglich, sie in eine genießbare Form zu bringen. Dr. Friedenthal hat nun die Möglichkeit gefunden, das Stroh zu Mehl zu vermahlen.

Ueber den Nährwert dieses Strohmehles werden folgende Angaben gemacht: Strohmehl enthält 1-2 Prozent Eiweiß, 13 Prozent Stärke, Zucker, Dextrin und Pflanzensäuren, ferner genügende Mengen Zellulose und verschiedene Mineralsalze. Einen Strohgeschmack besitzt es nach der Zubereitung nicht. Aus Strohmehl hergestelltes Brot soll den Geschmack von Roggenbrot haben; es eignet sich ferner zur Herstellung von Suppe und von Brei.

Im Laboratorium des Erfinders wurden gestern Proben vorgenommen, die ein sehr befriedigendes Resultat ergaben. Es ist zu betonen, daß durch das Vermahlen jene Bestandteile, die eigentlich das Stroh bilden, nämlich die harten und ungenießbaren Zellhäute, vollkommen entfernt werden, so daß das Präparat mit Stroh nichts mehr zu tun hat. Die Preisunterschiede zwischen Strohmehl und Getreidemehl kann man sich nach dem einen Beispiel vorstellen, daß heute ein Zentner Hafer 13 Mark, ein Zentner gemahlene Haferstrohmehl etwa 3 Mark kostet, zumal die Herstellung wohlfeil ist.

Strohmehl mit Melasse verarbeitet, ist in Kuchenform ein sehr billiges und gutes Schweinefutter. Ferner lassen sich daraus künstliche Körner von der nötigen Härte für Kühe und Pferde herstellen. Es dürften sich übrigens noch weitere Verwendungsmöglichkeiten erschließen. Die Vorzüge des Strohmehles sind so groß, daß es nicht nur ein willkommenes Mittel zur Streckung der Getreidevorräte bildet, sondern voraussichtlich auch in Friedenszeiten weiter verwendet werden dürfte.

Der Nährwert des Strohmehls.

Von Universitätsprofessor Dr. Josef Hockauf.

Wien, 26. Februar.

Universitätsprofessor Dr. Josef Hockauf, Inspektor an der k. k. Untersuchungsanstalt für Lebensmittel, hatte die Freundlichkeit, einem unserer Mitarbeiter über die aus Berlin gemeldete Herstellung von Strohmehl folgende Aufklärungen zu geben:

Daß aus dem Stroh ein Mehl in der Form erzeugt werden kann, wie die Depesche aus Berlin meldet, ist sehr gut möglich, wenngleich ich das hiebei zur Anwendung gebrachte Verfahren nicht kenne. Aber daß damit für die Approvisionierung und namentlich für die Streckung der Getreidevorräte ein wesentlicher Vorteil erzielt werden kann, halte ich für ausgeschlossen. Denn das Strohmehl eignet sich gewiß nicht zum Aufbau des menschlichen Organismus, es wird vom Magen und Darm nur als Ballast mitgeführt und unverändert wieder abgegeben.

Die angeführten Bestandteile, mit denen seine Verwendbarkeit begründet wird, Eiweiß, Stärke, Zucker, Dextrin, Pflanzensäuren, sind, auch wenn sie in dem Prozentsatze vorhanden sind, wie der Erfinder angibt, dem hiefür die Verantwortung überlassen werden muß, viel zu gering, als daß sie als Nährwert in Betracht kommen könnten. Dabei ist zu erwähnen, daß von diesen Stoffen noch gar nicht sicher ist, ob sie überhaupt durch den menschlichen Magen und Darm entsprechend verarbeitet werden können.

Keinesfalls würde die Menge von angeblichen Nährwerten, die in dem Strohmehl enthalten sein soll, auch nur annähernd ein Ersatz für die Brotstucht sein, und der in der Berliner Depesche angezogene Preisunterschied zwischen dem Hafer und dem Strohmehl kann schon aus einem Grunde nicht in die Berechnung einbezogen werden, wenn man glaubt, dadurch eine Streckung der Getreidevorräte erzielen zu können.

Nach dem Vorhergesagten ist die Form, in welcher das Strohmehl angeblich erzeugt wird, zwar genießbar, aber nicht zum Aufbau der verbrauchten Stoffe im menschlichen Körper geeignet. Die Beimengungen von derartig hergestelltem Strohmehl zu anderem Mehl kann vom medizinischen Standpunkte unter Umständen gerechtfertigt sein, namentlich dann, wenn es sich darum handelt, daß es als mechanisches Abführmittel zu dienen hat. In dieser Beziehung ist es ganz gleich, ob man es zur Suppe oder zur Herstellung von Brei verwendet.

Was die Verwendung des Strohmehles gemengt mit Melasse zu Verfütterungszwecken betrifft, so ist nur festzustellen, daß dadurch die Melasse um die Menge, als sie Strohmehl enthält, an Nährwert einbüßt.