

Brotstreckung.

Es gibt zwar keinen vollwertigen Ersatz für Mehl und Brot aus unseren Getreidesträuchern, aber doch viele Streckungsmittel für das knappe und immer teurer werdende Mehl. Manche dieser Streckmittel verbessern auch noch den Geschmack des Brotes und machen es im Falle der Erzeugung aus minderwertigen und nicht mehr einwandfreien Mehlsorten bekömmlicher.

Viele dieser Ersatz- und Streckungsmittel von erprobter Güte finden wir in den Aufzeichnungen über Hungernöte, die ja in früheren Jahrhunderten oft genug unsere Vorfahren abgaben, Abhilfe zu erfinden. Es gibt daher Hunger- und Nothbrote aus den Wurzeln und Kräutern unserer Pflanzenwelt, die uns jetzt recht gute Dienste leisten können. In der volkswirtschaftlichen Botanik der Germanen von Mayhoffler wird das Sichelbrot, das Büchelbrot, das Kleebrot, das Moosbrot, das Hühnerbrot, das Vogelsbrot, Begerichbrot und noch andere Namen und Arten angeführt.

Manche Bestandteile dieser Hungerbrote stehen uns zur Verfügung und können infolge der weitaus besseren Maschinen und Kochmethoden und der viel höher entwickelten Kenntnisse der Chemie jetzt weit vorteilhafter ausgenutzt werden, als dies unseren Vorfahren möglich war. Die Wurzelstöcke einiger massenhaft wildwachsenden Sumpfpflanzen, die gerade vor dem neuen Austreiben am reichsten an Stärkemehl sind, können uns Tausende von Tonnen einwandfreien Mehlsatz liefern.

Nach den Untersuchungen des Professors Dr. Thoms im Botanischen Garten zu Berlin, haben ergeben die frischen Grundachsen des bei uns häufigsten Rohrkolbens 17.49 Prozent Kohlehydrate mit 15.43 Prozent Stärke, und auf die trockenen Grundachsen berechnet 52.21 Prozent Kohlehydrate mit 46.06 Prozent Stärke. Das daraus gemahlene Pulver ergab 29.85 Prozent Stärkemehl. Die Wurzel des Schilfrohres ergab noch 5.43 Prozent Zucker.

Mehlsiche Erträge an Mehl und Zucker geben das Weizenkraut, das Sumpfschwammkraut und deren Wurzeln bei ihrer massenhaften Verwendung bei der Brotstreckung viel helfen können, sind die Kornkräuter. Seit jeher hat der Süßkorn oder Engwurz wegen seiner Nährkraft, seines Zuckergehaltes und nebenbei seiner Heilwirkung großes Ansehen genossen. Er wurde auch in Bier gekocht. Wichtig für die Nothzubereitung könnten auch die stärkemehlhaltigen Wurzelknollen des Ironstarkes werden. Er ist zwar eine Giftpflanze und haben dessen Blätter, die zugleich mit Bärenlauch eingekümmert wurden, diesen selbst in Verruf gebracht. Solche Miskariffe ließen sich aber leicht vermeiden, wenn alle Einmischungen von Pflanzen, die als Nahrungsmittelvergiftungen dienen sollen, von der jetzt so vielfach stillos gewordenen „Intelligenz“ überprüft würden. Leicht und in Masse als Brotstreckungsmittel ist die isländische Niesche zu gebrauchen, die bei Hungernöten, als Moosbrot verbacken, oft recht gute Dienste geleistet hat. Auch die Samenkörner des guten Getreide und aller Begericharten, die getrockneten Hollerbeeren, die fettreichen Buchen und Eichen der Hirschkiefer und der Nöten zu Brot verbacken und könnten auch jetzt uns ausschöpfen. In alten Chroniken wird auch von Hungerbrot erzählt, die aus Gräsern bereitet wurden. In Island wurde Nothbrot auch aus Gänsekraut und aus Kohl sowie aus den Wurzeln der Rohrweide gebacken.

Aus dem Vorstehenden ergibt sich, daß wir uns genügt den Erfahrungen früherer oft von Hungernöten heimgeladener Generationen manches leicht beschaffen können, was uns zur Brotstreckung und Verbesserung dienen kann. Viele dieser Ersatzstoffe, zum Beispiel die Wurzeln dieser massenhaft vorkommenden stärkemehlreichen Sumpfpflanzen und der Kornkräuter, haben gerade jetzt vor dem neuen Austreiben den größten Wert und könnten, da es weder an Arbeitskräften noch an intelligenten Führern

solcher Sammelfaktionen mangelt, leicht im großen eingebracht, gedörrt und vermahlen werden.

Musgebühnte Mühselher am Marsfeld, also sehr nahe der notleidenden Wienerstadt, sind mangels lohnenden Verkaufes der Mühsel infolge der Kohlnot der Zuckerraffinerien gar nicht abgerichtet worden. Im Zuckerfabrik werden Zuckerrüben und die Nachernte der Zuckerrüben nach Wien gebracht, statt daß diese als Broteratz verkauft, durch organisierte Einammlung durch das Meer der Arbeitslosen geborgen werden. Es müssen also nebst der unzureichenden Einfuhr aus dem Ausland auch die noch im Inland vorhandenen Vorräte zur Streckung benützt werden.

Dr. S. S.

Die Zeit
26. VII. 1919

100