

Eierersatzmittel.

Viele Hausfrauen greifen, durch die herrschende Eiernot gezwungen, teils der fast unerschwinglichen Preise wegen, teils und infolge der äußerst schwierigen Beschaffung guter Eier oft zu Ersatzmitteln. Statt aber logischerweise beim Einkauf nach dem Nährwert dieser Surrogate zu fragen, erkundigen sich viele Frauen zuerst, ob der Eierersatz auch den Speisen „eine schöne gelbe Farbe gibt“? In der Tat sind auch die meisten im Handel erschienenen Eierersatzmittel nur Färb- und Triebmittel, welche wenig oder gar keinen Nährwert haben. Einen wirklichen Ersatz für das Hühnerei kann aber nur ein Produkt bilden, welches sowohl den Nährwert als auch die Bindkraft der im Ei enthaltenen Stoffe besitzt, wobei die Farbe gar nicht in Betracht kommt. Ein solches Mittel ist in dem von den Albumin-Worken für die k. k. Oesterreichische Landwirtschaftsgesellschaft erzeugten Bluteiweiß gegeben. Bluteiweiß ist kein wertloses Binde- oder Färbemittel, sondern eine wirkliche, leicht verdauliche Kraftnahrung, welcher auch die dem Naturrei eigentümliche Bindkraft im gleichen Maße zukommt, so daß Bluteiweiß für fast alle Küchenzwecke geeignet ist, in welchen bisher Hühnereier Verwendung fanden. Es bewirkt in Verbindung mit einer kleinen Beigabe von kohlen-saurem Natron (sogenanntem Speisepulver) bei gebackenen und gekochten Mehlspeisen auch eine vollständige Teiglockerung.

Zur Herstellung aller Teigarten, wie Rodel-, Strudel-, Kockel-, Frikatten- und Tropfteig sowie für Kartoffel-, Butter- und Germteig ist es ein vollkommener Ersatz für das teure Ei und bei einzelnen, wie Frikatten-, Tropf- und Germteigen auch für die jetzt schwer zu beschaffende Milch. Als Ersatz für Eiklar eignet sich Bluteiweiß besonders gut auch bei Herstellung von Mandel-, Nuß- und Haselnußbäckereien und zum Panieren von Fleisch, Fisch- und Mehlspeisen. Auch der Nährwert von Suppen und Gemüsen wird durch Zusatz von Bluteiweiß gehoben. Man erspart dadurch in vielen Fällen das teure Fett, da man Einbrennen und Einmachen durch den Bluteiweißzusatz zum Teile ersetzen kann.

Laut Analyse der k. k. allgemeinen Untersuchungsanstalt für Lebensmittel in Wien enthält dieses Ersatzmittel 75,69 Prozent Eiweiß und bildet „ein hochprozentiges Eiweißpräparat, dessen Gehalt an Eiweiß drei- bis viermal größer ist, als der des Fleisches“. Außerdem sind darin sämtliche Nährsalze des Blutes enthalten.