

Fettverschwendung!

In dieser Zeit der Ernährungsschwierigkeiten macht sich kein Mangel empfindlicher für die Habshaltung bemerkbar als die Fettnot. Keine Hausfrau wird es zugeben wollen, daß sie Fett verschwende, und doch ist dem so. Unschätzbare Mengen besten Speisefettes gehen der Küche durch mangelhafte Ausnutzung der Knochen verloren. Auf die „Knochenbeilage“ in einem Drittel des Fleischgewichtes wird von unseren Hausfrauen als eine wichtige Zugabe zum Fleisch zur Gewinnung kräftiger Fleischbrühe großer Wert gelegt. Einzelne Haushaltungen machen den Versuch besserer Ausbeutung dieser Knochen durch 2 bis 3maliges Kochen — kein Haushalt aber erreicht die Erzielung des Fettes der Knochen in dem Maße, das die Zeit uns zur Pflicht macht. Dazu fehlt es erstens an der Möglichkeit der Verkleinerung des frischen Knochens, die nur mit geeigneten Maschinen erfolgen kann, zweitens an dem Besitz hermetisch schließender Gefäße, die zur Erzielung höher Temperaturen erforderlich sind, drittens in allen weniger bemittelten Kreisen an dem etwa vierstündigen Erkalten der Temperatur, das einen größeren Verbrauch von Heizmaterial bedingt.

Eine ergiebige Ausbeutung der Knochen kann daher nur von Zentralstellen erfolgen, die in der Lage sind, diesen Anforderungen zu genügen. Als solche Stellen kommen nur die Gemeindefleischhäuser oder die Metzgerinnungen in Betracht, da das Knochenmaterial frisch verwendet werden muß, wenn das Speisefett rein und genießbar sein soll. Aus den gestern an dieser Stelle wiedergegebenen Ausführungen des Leiters der Reichsfleischstelle Geh. Reg.-Rat Dr. v. Oberlag geht hervor, daß von dem in den Knochen enthaltenen Speisefett zur Zeit nur ein Drittel benutzt wird und zwei Drittel (10 Prozent des Knochengewichtes) verloren gehen. Stellen wir unsere Hausfrauen vor die Wahl, ob sie zu 1 Kilogramm Fleisch 350 Gramm Knochen oder 50 Gramm Fett als Beilage wünschen, so werden sie sich unbedenklich für das so schmerzlich entbehrte Fett entscheiden. Die bei der Fettgewinnung erzielte Knochenbrühe ist noch ein vortreffliches Nahrungsmittel zur Bereitung von Suppen, die für Massenspeisungen und im Haushalt Verwendung finden können.

Einen Musterbetrieb von Fettgewinnung aus Knochen hat die stellvertretende Intendantur des XVIII. Armeekorps für die hiesigen Lazarette eingerichtet. Aus den frischen Knochen der Militärschlächtereie gewinnt sie große Mengen besten Speisefettes, und die Knochenbrühe stellt sie in freigiebiger Weise dem Roten Kreuz zur Verfügung, das sie täglich den unbemittelten Müttern von Säuglingen aus den Beratungsstellen des Frankfurter Verbandes für Säuglingsfürsorge durch dessen Schwestern verteilen läßt. Die Untersuchungen des physiologischen Institutes der Universität ergeben, daß die Brühe noch 1,4 Prozent Stickstoff und 1,8 Prozent Fett enthält, also Mengen, die sie zu einem trefflichen Nahrungsmittel machen. Das hygienische Institut hat festgestellt, daß die Brühe, erkaltet, noch nach 24 Stunden für den Genuß einwandfrei ist.

Nur in wenigen Gemeinden, wie Magdeburg, Danzig (auch in Straßburg; D. Reb.) ist man bis jetzt zu einer ausgiebigen Ausnutzung der Knochen übergegangen und auch dort scheinen die Maßnahmen noch lange nicht auf der Höhe, wie sie die stellvertretende Intendantur des XVIII. Armeekorps in zielbewusster Weise erreicht hat. Auch von der Militärverwaltung ist die Frage noch nicht allerorten in gleicher Weise gelöst. Große Hindernisse können sich dem nicht in den Weg stellen. Die Industrien, die sich bisher zu technischen Zwecken der Knochen bedienen, dürften bei der erstrebten Verwertung der Knochen wohl darunter zu leiden haben, aber wo die menschliche Ernährung durch Speisefette in Betracht kommt, hat jeder andere Gesichtspunkt zurückzutreten. Uebrigens läßt sich von den Rückständen noch eine erhebliche Menge minderwertiges Fett für technische Zwecke gewinnen oder sie können zur Schweinemast verwendet werden, wie das mit den Rückständen des Intendanturbetriebes von der Stadt Frankfurt bereits geschieht. Hoffentlich lassen die organisatorischen Maßnahmen der Gemeinden in dieser wichtigen Frage nicht zu lange mehr auf sich warten.

Frankfurt a. M.

Sanitätsrat Dr. Vohsen.