

9./I. 1918.

108

Ersatzmittel und Lebensmittelchemie.

Die zahlreichen minderwertigen Ersatzmittel für fehlende oder besonders verteilte hochwertige Nahrungsmittel haben unzweifelhaft in letzter Zeit die berechtigte Besorgnis erregt, ob das Publikum dauernd auf diesem Wege von feindlichen Köpfen geschröpft werden soll. Polizeiliche Maßnahmen und Eingriffe von Ernährungsbehörden können zwar besonders bedenkliche Gesundheitsgefährdungen und Übervorteilungen des laufenden Publikums einschränken, aber sie können das Übel im ganzen weder ausreichend bekämpfen noch vollständig beseitigen. Diese allgemeine Erschütterung hat in der breitesten Öffentlichkeit eine scharfe Verstimmung gegen Handel und Industrie erzeugt, insbesondere aber gegen alle Hersteller von solchen Ersatzmitteln, die keinen sachlichen Ersatz bedeuten. Wenn die Beendigung des Krieges und die Aufhebung der wirtschaftlichen Absperrung des mitteleuropäischen Bundes zwar nicht mit einem Schlage alle alten Bedarfsdeckungsmöglichkeiten in weitestem Umfange zugänglich machen werden, so ist doch vom Wettbewerb des guten ausländischen Naturproduktes mit den bisherigen Ersatzstoffen das natürliche und ungezwungene Verschwinden minderwertiger und unwirtschaftlicher Ersatzmittel zu erwarten.

Dieser notwendige Ausleseprozeß, der die guten Ersatzmittel, die uns von der ausländischen Einfuhr in Zukunft unabhängiger machen werden, nicht treffen soll, muß von der Wissenschaft energisch unterstützt werden. Unsere mit dem Rüstzeug der feinsten Methoden ausgestatteten Nahrungsmittelchemiker müssen durch systematische Untersuchungen das Publikum vor weiteren Schädigungen auf diesem Gebiete bewahren. In diesem Sinne ist es zu begrüßen, daß ein bekannter Fachmann (Professor Paul in München) in der Deutschen Nahrungsmittel-Rundschau (vom 1. Januar 1918) das für die nächsten Jahre zu erledigende Programm der baldigst zu eröffnenden „Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie“ in München darstellt. Sechs Hauptpunkte werden dabei näher erläutert, von denen drei sich mit Ersatzmitteln beschäftigen. Professor Paul hebt nämlich u. a. die Bedeutung der eingehenden Untersuchung der Provitaminmittel, der ausgedehnten Verwertung gewerblicher Nebenenergien (Biertreber) zur menschlichen Ernährung und die Erzeugung neuer Würz- und Genussmittel als Ersatz der vorläufig noch nicht in vollem Maße möglichen Fleischnahrung hervor. Endlich fordert er die Verdrängung der schlechten, die Stoffe schädigenden Waschmittel durch einen guten Seifenersatz, der aus tierischen und pflanzlichen Abfällen der Nahrungsmittelerzeugung zu gewinnen ist. Dieses Programm läßt ohne weiteres erkennen, daß die Tage des „angeblichen“ Ersatzes gezählt sind, so daß wir die Hoffnung hegen dürfen, mit Hilfe der Wissenschaft bald wieder bessere Ware für gutes Geld zu bekommen. Diese Wandlung ist dringend notwendig. Erst wenn wieder normale Wertverhältnisse und ein normales Wertempfinden zurückgekehrt sein werden, kann das gesamte Wirtschaftsleben sich Friedenszuständen nähern.