

## Zur Lebensmittelversorgung

Von S. Rutishauser

I.

Mannigfaltig sind die Vorschläge, die bereits seit längerer Zeit zur Frage der Milderung der Lebensmittelnot gemacht worden sind, verschiedenartig auch die schon getroffenen Vorkehrungen, wobei wir nur die Vergrößerung der Anbauflächen für Getreide, Kartoffeln usw., sowie die Bodenverbesserungen zur Gewinnung weiteren urbaren Bodens erwähnen.

Wie kann nun mehr noch als bisher und, was ebenso wichtig ist, wie kann prompter als bisher eine Besserung erzielt werden? Die Bestrebungen zur Förderung der Lebensmittelproduktion im eigenen Lande durch die bereits angefangenen und weiter projektierten Bodenmeliorationen, wobei in die Millionen gehende Kredite mit einer Promptheit bewilligt wurden, wie sie früher unmöglich gewesen wäre, können uns jedoch, so erfreulich und verdienstlich sie sind, nicht über die allernächste, schwerste Zeit hinweghelfen, da die Früchte erst mit den folgenden Jahren einlegen können. Wir müssen aber für den kommenden Herbst, Winter und Frühling sorgen, damit wir mit dem wenigen, das aus dem Auslande hereingebracht werden kann, bis zur nächsten Ernte „durchhalten“ können.

Bis zur Stunde sind wohl die Aussichten für die kommende Ernte im allgemeinen befriedigend. Was aber, wenn durch ungünstige Witterung das Getreide und die Kartoffeln Schaden erleiden müßten? Da helfen langfristige Bodenverbesserungsarbeiten nicht, um hungrige Mäuler zu stopfen, sondern da muß gesorgt werden, daß wir das Wenige, was wir ernten, mit viel mehr Sorgfalt behandeln, und nichts zugrunde gehen lassen, sondern der menschlichen Ernährung möglichst verlustlos zuführen. Diesen Weg etwas zu beleuchten, ist Zweck dieser Zeilen.

Bekanntlich enthalten die meisten Nahrungsmittel, die wir der Mutter Natur verdanken, einen hohen Prozentsatz an Wasser, das die Haltbarkeit verringert und zur Ernährung untauglich ist. Dieser Wassergehalt schwankt zwischen 75—90 Prozent und mehr und bewirkt, daß die Haltbarkeit, d. h. die Lagerungsfähigkeit eine sehr beschränkte ist, die noch durch Krankheit, Fäulnis usw. verkürzt wird. Fast ausnahmslos muß die Bodenfrucht eines Jahres bis zur nächsten Ernte aufgebraucht sein. Aber auch so sind die Verluste an Nährwerten sowohl als an Gewicht ganz enorme: durch Schwund, Atmung (Kerzung bei Kartoffeln usw.), durch Krankheiten auf natürliche Weise und durch Schälen, Schneiden, Ausstechen schadhafter Stellen durch das Kochen und Baden (statt Dämpfen!) usw. auf künstliche Weise, entstehen Nährwertverluste, die zwischen 20 bis 50 Prozent, jedenfalls im Mittel erheblich über 25 Prozent ausmachen. — Aber weiß man, was das in einigen Ziffern ausmacht? Bei Kartoffeln: 25,000 Wagenladungen, bei Getreide: 5000 Wagenladungen, bei Obst: 15,000 Wagenladungen, bei Gemüse: 20,000 Wagenladungen, usw.; zusammen: 65,000 Wagenladungen à 10,000 Kilo. = 650 Millionen Kilo. Das macht auf den Kopf der Bevölkerung rund 170 Kilo Nährwertverluste! Durch eine Rettung dieser gewaltigen Verluste ließe sich demnach täglich rund 1 Pfund oder 500 Gramm mehr als bisher dem Wagen zuführen, ohne daß die Anbaufläche erhöht oder eine Bodenmelioration einlegen müßte!

Erscheint es nicht jedermann naheliegend, daß in erster Linie versucht werden müßte, wenigstens einen Teil dieser großen Verluste bei den heutigen und kommenden Zeiten dem menschlichen Bedarf zugänglich zu machen? Gewiß, aber wie? Die Antwort ist nicht schwer: Durch eine bessere Haltbarmachung, d. h. durch möglichst einfachen Entzug des obigen Verluste beschleunigenden Wassers, d. h. durch Trocknung der Frucht auf die natürliche Feuchtigkeit von 10, höchstens 15 Prozent hinunter. Diese Erkenntnis ist nicht neu, aber zur praktischen und befriedigenden Durchführung haben sich bis heute die verschiedenartigsten Schwierigkeiten entgegengestellt, so daß wir heute, auch dem Auslande gegenüber, noch stark im Hintertreffen stehen. — Eigentümlicherweise sind es gerade die Behörden, die wenig Verständnis hierfür zeigen. Die kantonalen Instanzen betrachten es als Aufgabe des Bundes, hierin voranzugehen, der Bund umgekehrt will die Kantone schalten lassen und bei diesem Hin und Her wird — nichts getan! Dabei hilft das Problem der schwierigen Beschaffung des nötigen Brennmaterials die Unschlüssigen in ihrer Positivität zu bestärken.

Durch das im vergangenen März vom Chef des Volkswirtschaftsdepartementes entgegengenommene Postulat von Herrn Nationalrat Schüpbach und Mitunterzeichner ist endlich an oberster Stelle eine erhöhte Tätigkeit in den Trocknungsbestrebungen erreicht worden: die Warenabteilung dieses Departementes befaßt sich heute mit der Organisation einer bessern Trocknung hauptsächlich von Gemüse und Obst, wobei sie neben der Förderung des Dörrens von Obst usw. im Haushalt auch die Hunderte von privaten Dörreinrichtungen, vom kleinsten, elektrischen Betrieb bis zur großen Trocknungsanlage für Massenleistungen unter ihre Kontrolle nimmt. — So werden mehr als vergangenes Jahr Früchte getrocknet, statt zu Alkohol verbrannt, und soll kommenden Herbst auch süßer Obstrester zu Marmelade usw. verarbeitet, statt gebrannt werden. — Alle diese Bestrebungen können aber nur ein erster Schritt sein zu noch viel intensiverer Trocknung von allen Naturprodukten. — Hat es bisher auch an entsprechenden Maschinen gefehlt, die ein erstklassiges Trockengut herstellen (indem mit wenigen Ausnahmen die bisherigen Trocknungssysteme meist nur ein Futtermittel herzustellen gestatteten!), so bieten nunmehr auch einige in der Schweiz neu aufkommende Trocknungsverfahren Gewähr, daß die maschinellen Schwierigkeiten der weiteren Entwicklung des Trocknungswesens nicht mehr hindernd im Wege sein können.