

Zur Lebensmittelversorgung

Von E. Rutishauser

II.

Das eine intensivere Trocknung von bisher noch nicht berücksichtigten Bodenprodukten eine sofortige, für nächsten Winter schon wirkende Hilfe bieten könnte, möge das eine Beispiel, die Trocknung von Kartoffeln, beweisen. — Nicht ohne Absicht wählen wir diese Knollenfrucht, weil sie aus den verschiedensten Gründen, die wir weiter unten anführen, verdient, zur prompten Lösung der heutigen Ernährungswierigkeiten herangezogen zu werden.

In der vor einigen Monaten erschienenen Broschüre „Die Kartoffeltrocknung, ein Mittel zur Linderung der Lebensmittelnot in der Schweiz“ (Verlag Ferd. Wyß, Bern), hat Verfasser dieser Zeilen nachgewiesen, daß die Schweiz bei einer Haltbarmachung eines Teils der Kartoffelernte, d. h. durch eine großzügige Trocknung der Kartoffel, sich sehr wohl vom Auslande mit Bezug auf den Bedarf an Kohlehydraten unabhängig machen könne, wie dies bereits vor dem Kriege bezüglich Eiweiß und Fett der Fall war (letzteres hat seither allerdings wieder aufgehört!). Zu diesem Zwecke würde genügen, daß die heutige Anbaufläche noch um weitere 10—15,000 Hektaren auf 80—85,000 Hektare erhöht werde und zugleich ein Teil der Kartoffeln durch Trocknung in ein haltbares Produkt umgewandelt werde. Dadurch würde auch die notwendige weitere Steigerung der Anbauflächen für Getreide in Fortfall kommen können, was dem Landwirt um so lieber wäre, als der Ertrag pro Hektar an Kartoffeln ihm einen größeren Nutzen als mit Getreide sichert und Gebiete bepflanzt werden können, die für Getreidebau ungeeignet sind. Ein höherer Preis für Kartoffeln als vor dem Kriege ist auch eher berechtigt und leichter möglich, entsprechend dem Ertrag an Nährwerten. Der Chef des Militärdepartements ist heute schon der Ansicht, daß der Anbau von Getreide offenbar bereits auf der Höhe seiner Leistungsfähigkeit angekommen sei! Die Erhöhung der Kartoffelanbaufläche kann daher sehr wohl geschehen, ohne daß eine Schmälerung im Nährwertetrag der bisherigen Anbauflächen für Getreide eintreten müßte.

An einer andern Stelle in erwähnter Broschüre wird auseinandergesetzt, daß die Kartoffelkultur die höchsten Erträge sowohl an Gewicht als an Nährwerten auf einer gegebenen Fläche erbringe, an Gewicht ungefähr das Siebenfache, an Nährwerten das Doppelte und Dreifache; die Trocknung ermögliche eine bessere Nutzbarmachung dieser Nährwerte für den menschlichen Bedarf, so daß in Zeiten von Ueberfluß, d. h. großer Ernte, die so konservierten Nährwerte für die magern Jahre verlustlos aufgespeichert werden können und sowohl eine Preisregulierung, als ein Aufhören der großen Preisschwankungen zwischen guten und schlechten Jahren ermöglicht werde. Wir machen uns dadurch vom Auslande unabhängiger, gewinnen aus der eigenen Scholle, was wir bisher mit teurem Geld aus dem Auslande holten; das Geld bleibt im Lande. Die Trocknung erbringt automatisch, sobald in genügendem Maße durchgeführt, mit der höchsten Verwertungsmöglichkeit des Trockengutes

mitteln ist in der Schweiz, dank einer privaten Tätigkeit, über die ersten Anfänge hinaus. Besonders Obsttrester, dann Schilfrohr, Maisstengel, Kastanien usw. werden getrocknet und meist zu stark übersehten Preisen in der Landwirtschaft vertrieben.

Auch die in Deutschland längst eingebürgerte Trocknung von Kraut, besonders von Kartoffelkraut, Rübenkraut usw., Abfälle von Gemüse usw. liegt bei uns noch ganz im argen. Wie wir hören, wird allerdings diese Frage gegenwärtig an maßgebender Stelle ebenfalls geprüft und bleibt nur zu hoffen, daß eine befriedigende Lösung gefunden werde. Wenn man sich vergegenwärtigt, daß einzig an Kartoffelkraut pro Hektar nahezu ebensoviel wie an Knollengewicht geerntet werden kann und daß das getrocknete Kraut, gehäckselt oder vermahlen, gutem Viehfutter an Nährwert gleichkommt, und ein vorzügliches Viehfutter ergibt, so sollte bei jetzigen Verhältnissen nichts unterlassen werden, um auch diese Nährstoffe als Futtermittel zu retten.

Die modernen Trockenapparate, die heute auch in der Schweiz hergestellt werden, eignen sich nun nicht nur für die Bewältigung großer Mengen von Trockengut, sondern sie sind auch viel sparsamer im Brennstoffverbrauch und gestatten zudem, eine hochwertige Qualitätsware zu erzielen, die besonders für menschliche Nahrung geeignet ist. Ihre vielseitige Verwendungsmöglichkeit gestattet ferner, daß sie sozusagen das ganze Jahr zur Trocknung irgendeiner Saisonware benützt werden können, wodurch auch die Rentabilität durchaus gesichert ist.

Wenn ein Bedenken z. B. gegen die Trocknung von großen Mengen von Kartoffeln unbegründet und falsch ist, so ist es das, als ob sich eine Trocknung nur dann durchführen ließe, wenn eine Ueberproduktion stattfindet. Nein, umgekehrt, gerade wenn eine schlechte Ernte zu befürchten ist, muß möglichst viel getrocknet werden, um die Nährwerte, mit Ausschluß des verderblichen Wassers, zu retten! Neben der Milch ist die Kartoffel, selbst bei den gesteigerten Preisen noch das relativ billigste Nahrungsmittel, das besonders der ärmern und mittlern Gesellschaftsklasse zukommt. Aber gerade mit der Kartoffeltrocknung scheint man in Bern am wenigsten vorangehen zu wollen, allem Anscheine nach aus Besorgnis, neben der Bereitstellung genügender Mengen als Saatgut und neben der nunmehr beschlossenen Rationierung, keine genügenden Mengen von Kartoffeln mehr zu Futterzwecken übrig zu haben. Unseres Erachtens ist diese Befürchtung unbegründet: bei 70,000 Hektaren Anbaufläche darf voraussichtlich bei mittlerer Ernte wieder auf ein Durchschnittsertragnis von 180 Doppelzentner pro Hektar gerechnet werden, das ergibt rund 126,000 Wagen. Die rationierten, auf rund 3 Millionen Einwohner anzusehenden Konsumenten benötigen bei der angenommenen Ration von 200 Kilo pro Jahr und Kopf rund 60,000 Wagen, bleiben noch 66,000 Wagen. Für Saatgut à 25 Doppelzentner für eine pro 1919 auf 80,000 Hektaren anzuschlagende Anbaufläche wären rund 20,000 Doppelzentner in Reserve zu stellen, sodas als Schwund, an kleinen Kartoffeln für Futterzwecke usw. noch immer rund 46,000 Wagen übrig blieben. Und da sollte es nicht möglich sein, wenigstens einen geringen Teil dieser letztern vor dem Verderben zu bewahren und sie für die Erhöhung der menschlichen Nahrung zu trocknen?

...nahrungsmittel ... trocknen ...