

Hygienische Betrachtungen über Volksernährung im Kriege.

Von Professor Karl v. Noorden, Frankfurt.

Wir haben im gestrigen Abendblatte mit der auszugswweisen Wiedergabe des Vortrages begonnen, den Professor von Noorden in Stuttgart und Frankfurt gehalten hat. Die Arbeit wird im Aprilheft der „Deutschen Revue“ vollständig erscheinen. Eine erweiterte Abhandlung über das gleiche Thema kommt in der Jaedischen Sammlung „Der deutsche Krieg“ (Stuttgart, Deutsche Verlagsanstalt) heraus. Im nachstehenden folgt der Schluß des Auszuges aus den hochinteressanten und hochaktuellen Ausführungen Professor v. Noordens.

Vollkäse.

Daneben wird natürlich auch der im Preise höher stehende Vollkäse, d. h. das aus nicht abgerahmter Milch hergestellte Molkereiprodukt, eine ansehnliche Rolle spielen. Ob es ernährungswirtschaftlich ratsamer ist, Mager- oder Vollkäse herzustellen, läßt sich allgemeingültig nicht beantworten; es spielen da manche technische Fragen mit hinein. Wir haben bisher noch beachtungswerte Mengen von Vollkäse aus dem Ausland bezogen. Solange dies der Fall ist, sollen derartige Auslandswaren, obwohl im Preise gestiegen, von dem zahlungsfähigen Publikum willig abgenommen werden; sie retten damit billigere Ware für die Bedürftigeren. Vom gesundheitlichen Standpunkt aus ist der stärkere Verbrauch von Molkereidauerware, also in erster Stelle von Käse, auf das wärmste zu empfehlen. Die viel gehörte Ansicht, daß Käse schwer verdaulich sei und den Magen ungebührlich belastet, ist für den Gesunden völlig unzutreffend. Sie ist eines der vielen Vorurteile, die sich über die Bekömmlichkeit und Nichtbekömmlichkeit bestimmter Nahrungsmittel unbemerkt eingeschlichen haben. Für den Kranken, selbst für den Magenkranken, finden sich sowohl unter den Mager- wie unter den Vollmilch- und Rahmkäsen viele weiche und milde Sorten, die nicht nur unschädlich sind, sondern von den Ärzten mit besonderem Nachdruck empfohlen werden (unter den Magerkäsen der Topfen, unter den Fettkäsen die vortrefflichen deutschen Nachahmungen des französischen Gervais und ähnliche.) Bei richtiger Ausnutzung der zur Verfügung stehenden Futtermittel, bei Anpassung der Land- und Molkereiwirtschaft an die neue Lage, bei williger Aufnahme der Magermilch und Magermilchprodukte durch die Bevölkerung werden wir mit kaum nennenswerter Einbuße an Vollmilch und den gewöhnlichen Fettkäsen zu rechnen haben. Allerdings ist dabei vorausgesetzt, daß wir bei weitem nicht mehr so viel Milch zu Butter verarbeiten wie bisher.

Wenn nun nach dem Gesagten gewisse Arten von Eiweißträgern uns schwerer zugänglich sind, so steht als Gesamtergebnis doch außer Frage, daß wir durch Anpassung der Land- und Milchwirtschaft an die neuen Verhältnisse und bei Verzicht der wohlhabenden Stände auf luxuriösen Eiweiß-, insbesondere Fleischverbrauch und bei sparsamem Haushalten nicht nur zum „zweckmäßigen“ Minimum, sondern darüber hinaus den Eiweißbedarf des Gesamtvolkes und jedes einzelnen decken können.

Fette.

Sehr viel schlimmer sind wir mit den Fetten daran. Man kann darüber streiten, ob der durchschnittliche Fettverbrauch unseres Volkes, der seit 40 Jahren ganz enorm gestiegen ist, die wünschenswerte Höhe überschritten hat. Manche sind dieser Ansicht; jedenfalls läßt sich der Verbrauch ohne Nachteil wesentlich einschränken. Große Ersparnisse können und müssen auf dem Gebiet der industriellen Technik gemacht werden, vor allem bei der Seifenfabrikation und Seifenbewertung; es sei nur daran erinnert, daß das Zusammenbringen von Seife mit kalkhaltigem, sogenanntem hartem Wasser die Seife enorm entwertet. Aber auch im Haushalt muß sparsamer gewirtschaftet werden; enthielten doch die Berliner Abwässer nicht weniger als 20 Gramm Fett

pro Tag und pro Kopf der Bevölkerung. Nach Art des aufgefundenen Fettes stammte ein sehr großer Teil aus den Haushaltungen; es waren verschleuderte fortgeschüttelte Mengen von Speisefetten. Bedenkt man, daß 20 Gramm etwa den vierten bis fünften Teil des in Deutschland durchschnittlich vom einzelnen verzehrten Fettes ausmachen, so sieht man, wie viel durch Sparlichkeit gerettet werden kann. Doch wir mögen rechnen, wie wir wollen, die Abschneidung vom Weltverkehr bringt uns unter allen Umständen eine solche Einbuße an Speisefetten — tierische und pflanzliche zusammengerechnet —, daß wir höchstens die Hälfte des früher Vorhandenen zur Verfügung haben. Wir werden daher mit einer beträchtlichen Preissteigerung zu rechnen haben, die sich leider nicht nur auf die feineren, auch sonst hoch bezahlten, sondern fast noch mehr auf die sonst billigen Speisefette erstrecken wird, so daß die Küche der ärmeren Bevöl-

kerung am meisten unter dem Mangel leiden muß. Es ist jedenfalls Pflicht der wohlhabenden Kreise, trotz der erheblichen, teils schon eingetretenen, teils noch zu erwartenden Preissteigerung die kostspieligeren Fette willig abzunehmen und ferner jegliche, auch die geringfügigste Verschwendung zu vermeiden, um möglichst viel der billigeren Fette für die minder zahlungsfähigen Volksschichten zu bewahren. Dieser Appell richtet sich auch stark an die Gasthäuser, wo nach eigenen und fremden Beobachtungen mit Fett noch immer sehr unwirtschaftlich verfahren wird. Wenn irgend erhältlich, sollten Hausfrauen und Gasthäuser statt heimischer Butter die ausländische heranziehen. Die ausländische Butter steht zwar hoch im Preise, da unsere Notlage kräftig ausgenützt wird; sie zu besitzen ist aber Pflicht der Zahlungsfähigen, weil dadurch die heimische Butterproduktion hintangehalten und Nährwerte, die in der Gesamtmilch stecken, für die menschliche Kost gerettet werden. Auch die Gemeinden und Konsumvereine sollten sich sofort mit importierter Butter versehen und aus ihr vorsorglich Dauerware, sogenanntes Butter-schmalz, herstellen.

Kohlenhydrate.

Glücklicherweise lassen sich, wie schon früher erwähnt, die Fette durch Kohlenhydrate, also durch Stärke- und Zuckstoffe, vollwertig ersetzen. Die Hauptvorräte davon stecken in den Getreidemehlen, in den Kartoffeln und im reichlich vorhandenen Rübenzucker. Außerdem sind als wichtige Kohlenhydratträger zu nennen die Gemüse, namentlich die Wurzelgemüse, sämtliches Obst und die Milch; daneben — quantitativ aber kaum ins Gewicht fallend — der Honig. Auch die Hülsenfrüchte, namentlich die noch in genügender Menge erhältlichen weißen Bohnen, sind hier wiederum zu nennen. Mit Befriedigung hörte man in letzter Zeit, daß noch überraschend große Vorräte von Reis im Lande sind.

Auf die Kohlenhydratträger wird nunmehr ein sehr viel höherer Nachdruck gelegt werden müssen, als es bisher — wenigstens bei der Volksernährung in den Städten — der Fall war. Die ungewöhnlich reiche Obsternte des vorigen Jahres erweist sich jetzt als ein besonderer Segen; sie sicherte auch eine zweckmäßige, schmachhafte und bekömmliche Bewertung unseres beträchtlichen Zuckerüberschusses. Von welcher Bedeutung das Zuckerausfuhrverbot war, lehrt die Tatsache, daß der uns dadurch erhalten gebliebene Zuckerrückstand etwa anderthalbmal so viel Nährwerte darstellt wie unser gesamter Einfuhrüberschuß an pflanzlichen Fetten. Weiterhin dürfte interessieren, daß unsere gesamte Rübenzuckerproduktion, soweit sie für menschliche Ernährung zur Verfügung steht, volle 8 Prozent des ganzen völkischen Nahrungsbedarfes deckt. Mit Recht wird daher die Bevölkerung angehalten, den Zucker in früher nicht erreichtem Maße zu benutzen.