

## Gesichtspunkte für die Einfuhr von Nahrungsmitteln im Kriege.

Von Prof. Dr. Paul Elsbacher,  
zurzeit Rektor der Handelshochschule in Berlin.

Deutschland und Oesterreich-Ungarn sind für ihre Volksernährung gegenwärtig im wesentlichen auf ihre eigene Erzeugung beschränkt. Immer sorgfältiger halten die Gegner uns alle Zuführen fern; nur noch in beschränktem Maße können uns auf dem Landwege Nahrungsmittel zufließen; hierher gehören vor allem die Zuführen aus Rumänien und Bulgarien.

Als unseren Heeren der Durchbruch durch Serbien gelungen war, da berechnete man in Deutschland und Oesterreich mit großer Freude, was für Ueberschüsse an Weizen, Mais und Hülsenfrüchten sich in den Balkanstaaten aufgehäuft hätten. Man vergaß, daß uns die dortigen Nahrungsmittel nichts nützen, solange sie nicht zu uns hergelangen, daß aber für die Beförderung der Seewege verschlossen war und die Zuführung von der begrenzten Leistungsfähigkeit der Donauschiffahrt und der die Donau begleitenden Eisenbahnen abhinge. Nachdem dies einmal erkannt war, mußte man es sich zum Grundsatz machen, auf der Donau und auf den Eisenbahnen nur noch solche Waren einzuführen, die im Verhältnis zu ihrem Gewicht einen möglichst hohen Nährwert haben. Ganz in gleicher Weise galt dies für jede andere mögliche Einfuhr, zum Beispiel aus Holland und den skandinavischen Ländern.

Die Physiologen haben festgestellt, daß wir Nahrung zu zwei verschiedenen Zwecken zu uns nehmen: einmal als Baustoff, um den jugendlichen Körper aufzubauen und den erwachsenen, unter dem Einfluß der Lebensvorgänge abbröckelnden zu erhalten, sodann als Brennstoff, um dem Körper die Bewahrung seiner Wärme und die Leistung der von ihm geforderten Arbeit möglich zu machen. Alle unsere Nahrung besteht nun im wesentlichen aus drei Grundstoffen, jedes Nahrungsmittel setzt sich aus einem oder mehreren von ihnen zusammen: aus Eiweißstoffen, Fetten und Kohlehydraten. Die drei Grundstoffe sind sämtlich als Brennstoff für unseren Körper brauchbar, als solcher unterscheiden sie sich nur durch ihren größeren oder geringeren Brennwert. Dieser ist bei den Eiweißstoffen und bei den Kohlehydraten ungefähr gleich, dagegen bei den Fetten mehr als doppelt so hoch. Als Baustoff zur Aufrechterhaltung des Körpers sind dagegen nur die Eiweißstoffe brauchbar.

Wollen wir den Nährwert mehrerer Nahrungsmittel miteinander vergleichen, so kommt hiernach zweierlei in Betracht. Wir müssen erstens untersuchen, wie groß der Brennwert jedes der Nahrungsmittel ist. Rubner hat uns gelehrt, diesen Brennwert in Brennwert-einheiten, sogenannten Kalorien, auszudrücken. So enthält zum Beispiel ein Kilogramm Schweineschmalz etwa 8800 Kalorien, ein Kilogramm Fettkäse 3600 Kalorien, ein Kilogramm Weizen 2280 Kalorien, ein Kilogramm gesalzene Heringe 1200 Kalorien, ein Kilogramm Wein 600 Kalorien, ein Kilogramm Äpfel 500 Kalorien. Wir müssen ferner feststellen, wieviel Prozent Eiweiß jedes der Nahrungsmittel enthält. Fettkäse enthält im Durchschnitt 25 Prozent Eiweiß, gesalzene Heringe 10 Prozent, Weizen 6 Prozent, Äpfel  $\frac{1}{3}$  Prozent, Schmalz und Wein enthalten gar kein Eiweiß. Beide Gesichtspunkte können zu dem gleichen Ergebnis führen, zum Beispiel ist Käse sowohl in seinem Kalorienwert als in seinem Eiweißgehalt den Äpfeln überlegen. Sie können aber auch zu entgegengesetzten Ergebnissen führen. Schmalz hat zwar einen weit größeren Kaloriengehalt als gesalzene Heringe, aber diese sind ihm durch ihren Eiweißgehalt überlegen.

Diese Tatsachen müssen wir in einer Zeit, in der wir für die Einfuhr von Nahrungsmitteln mit einem begrenzten Frachtraum zu rechnen haben, der Einfuhr zugrunde legen. Wir müssen Nahrungsmittel von möglichst großem Kalorien- und möglichst großem Eiweißgehalt einzuführen suchen. Schwanken können wir nur, wenn bei einem Nahrungsmittel der Kaloriengehalt, bei einem anderen der Eiweißgehalt größer ist. Als dann wird für uns maßgebend sein, ob auf Grund unserer inländischen Erzeugung ein größerer Bedarf nach Kalorien oder ein größerer Bedarf nach Eiweiß ist. Im allgemeinen werden wir den sehr kalorienreichen Nahrungsmitteln den Vorzug geben.

Die Behörden, von denen die Einfuhr von Nahrungsmitteln abhängt, müssen also Tabellen haben die für die wichtigsten Nahrungsmittel den ungefähren Kalorien- und Eiweißgehalt angeben. Wenn ihnen ausländische Nahrungsmittel angeboten werden, so müssen sie immer dem Nahrungsmittel mit einem größeren Kalorien- und womöglich auch einem größeren Eiweißgehalt den Vorzug geben. Daraus folgen zahlreiche Einzelforderungen. Zum Beispiel verdienen getrocknete Nahrungsmittel den Vorzug vor frischen, weil sie infolge ihres geringeren Wassergehaltes einen erheblich größeren Gehalt an Kalorien und Eiweiß haben; deshalb sind Stockfisch und Klippfisch sehr geeignete Gegenstände der Einfuhr. Unmittelbar verzehrbare Nahrungsmittel verdienen den Vorzug vor Futtermitteln, denn bei der Umwandlung der Futtermittel in Nahrungsmittel findet ein großer Kalorien- und Eiweißverlust statt; zum Beispiel wird mit fünf Kilogramm Mais nur ein Kilogramm Schweinefleisch erzeugt, dieses steht in seinem Kalorien- und Eiweißwert etwa zwei Kilogramm Weizen gleich; führt man aus Rumänien Weizen ein, so wird also der Frachtraum zweieinhalbmal so gut ausgenützt, als

wenn man Mais zur Schweinefütterung einführt.

Man hat diese Tatsachen bisher nicht genug beachtet. Den Beamten, denen die Einfuhr der Lebensmittel oblag, waren wohl die Grundsätze der Physiologie fremd, die Physiologen aber hatten keinen Einfluß auf die Auswahl der einzuführenden Lebensmittel. Die Einfuhr von Stoffen mit geringerem Nährwert mag ja hie und da darauf beruht haben, daß Stoffe mit höherem Nährwert nicht zu erhalten waren. In den meisten Fällen aber wird es einfach auf mangelhafter Erkenntnis beruht haben, wenn man aus den Balkanstaaten Mais zur Schweinefütterung oder aus dem hierin immer noch entgegenkommenden Italien Apfelsinen eingeführt hat.