

finnreich und einladend und kann niemals schaden. Solche Tees sind besonders geeignet, uns zu schmecken, wenn man reichlich Arrak oder Rum hinzuschüttet, weil man dann unter dem angenehmen Geschmack der Spirituosen nicht mehr merkt, was man trinkt. Die Suppenextrakte, besonders der Liebig'sche, sind vom Markte verschwunden, da sie aus Rindfleisch hergestellt werden. Wenigstens behaupten dies die Fabrikanten. Es gibt dafür keine anderen Ersatzstoffe als Pflanzenextrakte. Ein solcher angenehm anregender und wohlschmeckender Ersatz soll „Ohsena“ sein, bei dessen Genuß man allerdings den Träger des Namens, den Ohsen, schmerzlich vermisst. Können wir, daß auch diese Bonillon belebend wirke, wie wirkliche Fleischbrühe. Als Suppenersatz kann man in jedem Ladenfenster eine Menge der vielversprechendsten Würfel und Pulver finden. In einigen ist tatsächlich etwas enthalten. So ist in einem Suppenpulver, das den verheißungsvollen Namen „Milchsuppe“ führt, Maisgrieß, Kartoffelmehl, Vollmilchpulver und Rohrzucker gefunden worden. Ein anderes Pulver enthielt sogar Spuren von Fleischextrakt, was ja schon als phänomenale Leistung angesehen werden muß.

Der Suppe am nächsten kommt die Sauce, die jetzt kernhaft deutsch „Soße“ geschrieben wird, wenn man nicht den lieblicheren Namen „Tunke“ vorzieht. Ein Erzeugnis, das die schöne Bezeichnung „Gulaschsoße“ führt und wovon ein Tafelchen zehn Pfennig kostet, besteht aus Kartoffelstärke, Weismehl und Kochsalz und ist sehr kunstvoll gefärbt, gewürzt und papriziert, so daß man es kuglich als eine zungenbeizende „Soße“ zu sich nehmen kann. Sehr verlockend bei den heutigen Preisen war es, Ersatzmittel für Eier zu beschaffen. Bei 41 Erzeugnissen von Eierersatz fand die Untersuchung, daß sie aus Milcheiweiß oder Pflanzenprotein bestanden, wozu noch Mehl kam und chemische Stoffe, die Kohlenäure entwickeln. Um sie dem Dotter ähnlich zu machen, wird ein gelber Farbstoff beigegeben. Diese Ersatzmittel sollen zumeist nur der Küchentechnik der Kochfee zu Hilfe kommen, sie sollen entweder binden oder Kohlenäure erzeugen, die als Triebmittel für die Mehlspeise dient, sie enthalten also Backpulvergemische oder doppelkohlenäures Natron und ähnliches. Hauptächlich aber müssen sie das Vermögen besitzen, den Speisen eine cremegelbe Farbe zu verleihen, gleichgültig, wie dieses Gelb zustande kommt. Der Verbraucher solcher Ersatzmittel gelangt bald zur Erkenntnis, daß sich der Nährwert des echten Eigelbs kaum durch ein Surrogat ersetzen läßt. Ein Fabrikant verkaufte „Dottofix“ zum Preise von Mark 4.50 das Kilo. Also so teuer, als wirkliche Eier kosten mögen. Das gelbgefärbte Pulver bestand fast zur Hälfte aus Kartoffelstärke und im übrigen aus getrockneter Magermilch. Einem Eierersatz „Eidol“ war beigegeben, es sei hergestellt unter Zusatz von echtem Hühnereigelb, verwendbar an Stelle frischer Eier für alle Speisen, vorzüglich für Kuchen und sonstiges Gebäck, Mehlspeisen, Puddings, Suppen, Soßen, Hackbraten, Nudeln, Eierkuchen, Kartoffelpuffer; geeignet zum Panieren... Ein kleiner Teelöffel Eidol entspricht ungefähr einem Hühnerei“. Dieses Pasterpulver bestand im wesentlichen aus gefärbter Kartoffelstärke mit etwas Kochsalz und enthielt ein Hundertstel eines Eiweißstoffes, von dem sich nicht sagen ließ, ob es aus tierischer oder pflanzlicher Vergangenheit herrühre. Spuren von wirklichem Hühnereigelb, das ja nach der Ankündigung reichlich vorhanden sein sollte, ließen sich nicht nachweisen.

Das wichtigste Lebensmittel ist Fleisch. Könnte man dieses ersetzen, so wäre nicht nur im Kriege, sondern auch im Frieden der Menschheit geholfen. Das nächste ist natürlich die ausreichende Nahrungsmittelherstellung des Blutes in den Schlachthäusern. Bei der Herstellung von Mahlzeiten, besonders bei den Massenmahlzeiten der Kriegsküchen, läßt es sich sehr gut andere Gerichten beimischen. So hat der Küchenverwalter eines Krankenhauses Schulkinder verjüngt mit einer Mahlzeit nach eigener Zusammenstellung gefüttert. Nach seinem Rezept wurde das Schlachtblut mit einem vierten Teil Mehl und den zur Herstellung von frischer Blutwurst gebräuchlichen Gewürzen zu einem dickflüssigen Teig gemischt. Das im Ofen gemachte Produkt bildete schließlich einen Blutkuchen, den man in Würfel schnitt, die dann den Gemüsegewürzen der Kinder beigegeben wurden. Der wohlmeinende Erfinder ist natürlich überzeugt, daß die Kinder sie sehr gern gegessen haben. Wünschen wir ihm diesen Erfolg! Aber wir müssen zu unserem Bedauern feststellen, daß im allgemeinen die Ersatzkunststücke für die alte, gute, frische Blutwurst nicht recht gelingen. Zwar erhielt man in guten alten Wiener Gasthäusern hier und da noch ganz leidlich wohl-schmeckende Blutwürste, die durch irgendeine Einlage von Tarrhonga oder Griech gestreckt waren. Nach und nach aber verschlechterten sie sich, so daß wir auf Grund unserer letzten Erfahrung nicht geneigt sind, der „gestreckten Kriegsbloodwurst“, und noch weniger der angeblichen Kriegsbloodwurst besonderes Lob zu spenden, nachdem wir schon wiederholt in die Zwangslage gekommen sind, uns von unserem entrißten Magen bittere Bortwürste gefallen zu lassen. In Berlin, wo jede Tugend auf die Spitze getrieben und durch eine besondere „Organisation“ gefestigt wird, gibt es eine private Erwerbsgesellschaft, die den stolzen Titel „Fleischersatzzentrale“ führt. Diese besitzt ein patentiertes Verfahren, das Blut unter Zusatz einer bleichenden Flüssigkeit zu entfärben und das entfärbte Gerinnsel zu konservieren, so daß eine grantweiche, krümelige Masse entsteht, die gar keinen Geschmack besitzt, und die wie gewöhnlich zur Speisenzubereitung Verwendung finden. Sobald man ihr noch wirkliches Fleisch zusetzt, Bon der Nährweise hat man bei uns schon lange nichts mehr gehört. Dagegen wird die Verwendung von Seefischen, wie Klippfisch, Stodfisch, Salzfish, an Stelle von Rindfleisch jetzt auf das eifrigste betrieben. In

den besten Läden sieht man öfter Konservenbüchsen mit besonders angebrachten Fischköpfen aus den Nordländern: „Fische Wollers“. In Erinnerung an die Klöße der Rindermärchen und Bauernnovellen denkt man sich darunter etwas sehr Schmachhaftes. Die Preise sind auch nicht niedrig. Wer aber darauf hineinfällt, erhält ein ganz gut eßbares Gericht aus Kartoffel-, Griech- oder mehllähnlichen Stoffen zubereitet, die auf irgendeine unerklärliche Art einen fernen Hochschein von Fischgeschmack bekommen haben. Vielleicht, daß man bei der Herstellung der Klöße das Kochwasser gesottener Fische über sie geschüttet oder daß man ihnen von fern ein solches Kochwasser gezeigt hat, damit sie sich mit dem Fischgeschmack befreundeten. Bedenkt man, daß bei uns ein Kilogramm Mehl bloß eine Krone zwanzig kostet, so erscheint eine solche Dose mit einem Kilogramm „Fische Wollers“ für drei bis vier Kronen reichlich überzahlt.

Unzweifelhaft gibt es auch Ersatzmittel und Surrogate, die für den Käufer einigen Wert besitzen. Aber die Konsumenten müßten viel vorsichtiger sein, als sie gewöhnlich sind. Es ist heute ganz leicht, Fabrikant von solchen Lebensmittelerzeugnissen zu werden. Man muß sich nur die Rezepte zu diesen Surrogaten zu verschaffen suchen. So erhält man schon für eine Mark ein Rezept zur Herstellung von Backpulver. Läßt man sich für sechs Mark ein Rezept zum Ersatz für Seifenpulver oder für zehn Mark ein solches für Kunstschmalz kommen, so kann man über Nacht Seifenpulver- oder Kunstschmalzfabrikant werden. Man mietet einen Schuppen oder Keller, fabriziert Kunstschmalz und wird in wenigen Monaten ein überreicher Mann. Dergleichen Rezepte werden im Anzeigenteil der Zeitungsblätter erboten. Der Mann, der auf den Gedanken kam, diese Rezepte anzufertigen und zu verkaufen, war besonders schlau, da er sein Geschäft ohne jegliche Arbeiterschaft, bloß mit der Abschreibemaschine besorgen kann. Die Anzeige eines solchen Rezeptenhändlers führt die verlockende Ueberschrift: „Eine Stange Gold!“ und bietet dreißig Anleitungen zur Herstellung von Ersatzmitteln zum Preise von bloß ein bis fünfzehn Mark an. Das Problem des blühenden Reichthums ist damit aufs glänzendste gelöst.

Die Zeit

31/

4

Nahrungsmitteleratz.

Die jüngste deutsche „Großindustrie“.
Man wird vielleicht, durch diesen Krieg belehrt, in den kommenden Friedenszeiten einen ganz anderen Begriff von der Beschaffung der Lebensmittel bekommen, als dies früher der Fall war. Man wird wahrscheinlich viel vernünftiger und systematischer bei der Erzeugung und Verteilung vorgehen, weil man jetzt erst gelernt hat, zu würdigen, was ein reicher Vorrat und eine richtige Verwendung der Lebensmittel bedeutet. Früher hat man rücksichtslos darauf los gelebt, und ob eine Speckseite in den Magen wanderte oder zum Schnürrieren von Stiefeln verwendet wurde, bildete keine solche Gewissens- und Magenfrage wie heute. Nun hat sich eine Großindustrie von Ersatzstoffen und Surrogaten darauf geworfen, fehlende Lebensmittel durch Kunstprodukte zu ersetzen. So konnte ein Händler in Stettin einen Schmalzerersatz zum Preise von etwa vier Kronen das Kilogramm anbieten. Wenn man es einer Hausfrau erzählte, rief sie unwillkürlich: „Er soll's mir her schicken!“ Die Besteller erhielten für ihr billiges Geld eine geleeartige Masse, die zu vier Fünftel aus Wasser bestand. Auch Kochsalz und Knochenleim waren darin. Erst der sechste Teil des Ganzen bestand vielleicht aus Fett. Möglicherweise auch aus etwas anderem. Bei Genussmitteln, die eigentlich mehr Reizmittel sind, macht sich der Ersatz leichter. Statt des chinesischen Tees kann man sich einfach mit einheimischen Pflanzen helfen. Man verwendet die jungen Blätter der Erdbeere, des Waldmeisters, der Brombeere, der Walnuz. In Süddeutschland sehr beliebt sind die Kerne der Hagebutte. Die Aufschrift auf so einem Blatt heißt dann „Blutreinigender Kernleste“. Der Zusatz „blutreinigend“ ist