

**Lichtbildervortrag über Lebensmittelurrogate.**

Gestern abends hat Frau Virginia Brunner aus Innsbruck, einer Einladung der Höhe folgend, im Festsaal des Niederösterreichischen Gewerbevereins vor einer zahlreichen Zuhörerschaft einen Vortrag über Ersatzstoffe und Fälschungen gehalten. Frau Brunner beschäftigte sich mit den guten und schlechten Ersatzstoffen. Die guten, vollwertigen Ersatzstoffe, wie Kartoffelmehl und Grieß, Nährhefe, Bluteiweiß, Hafer- und Gersteflocken, wurden von ihr nachdrücklich empfohlen. Ein prächtiger Ersatz für Reis ist die Hirse; ein guter Delersatz erscheint im Handel unter der Bezeichnung „Salatfix“. Leider ist jedoch die ohne jegliche Kontrolle erzeugte Anzahl von schlechten Ersatzmitteln eine überaus große. Die Rednerin warnte die Zuhörer, dem raffinierten Schwindel der Händler nicht aufzusitzen und nur das zu kaufen, was als gut erprobt ist. Viele Ersatzmittel, so Dotterol, Salatil, Salatol und die zahllosen Kaffeesurrogate, sind ganz wertlos, wenn nicht direkt gesundheitsschädlich. Die Herstellungskosten dieser Produkte sind meist minimale, die Verkaufspreise jedoch wahrhaft enorm. So ist ein im Deutschen Reiche stark begehrter Schlagrahmersatz, der mit 36 Mark pro Kilogramm verkauft wird, nichts anderes als Staubzucker und getrocknetes Sühnereweiß. Schokolade und Kakao werden mit minderwertigem Kakaojalenpulver „gestreckt“. Ein Kaffeesurrogat wurde sogar mit einem Zusatz von — gedörrten Maifäsern versehen in den Verkehr gebracht. Viele Suppenwürfel enthalten außer einem 36prozentigen Salzgehalt nichts Nennenswertes. Die Vortragende forderte die Errichtung einer behördlichen Nahrungsmittelversuchsanstalt und strenge Kontrolle der neuen Ersatzmittel. — An den Vortrag schloß sich eine Diskussion, in deren Verlauf Universitätsprofessor Dr. Viktor Grafe, Prof. v. Haleszicki und Generaldirektor Dr. Georg Birn das Wort ergriffen. Prof. Grafe empfahl den Hausfrauen, selbst Versuche anzustellen und sich guten Ersatz selbst zu bereiten. Bücher mit populärwissenschaftlichem Inhalt enthalten oft die im Haushalt gebräuchlichen Rezepte. Generaldirektor Dr. Birn kündigte die baldige Ruhbarmachung verschiedener bisher für den Konsum nicht verwendbarer Stoffe an. Eine chemische Bearbeitung der Kleie wird eine 90prozentige Ausnützung derselben ermöglichen. Tierische Abfälle, wie Rinderblut und Knochen, werden in absehbarer Zeit eine ganze Reihe höchst wichtiger Nahrungsmittel abgeben. — Dem Vortrag wohnten bei: Ernährungsminister G.M. Höfer, sein Stellvertreter Sektionschef Ritter v. Keller, Generalstabsoberst Wallenstorfer u. v. a.