

Zur Wiederkehr im täglichen Brot.

Vom 6. d. an wird das Brotmehl in Wien wieder mit Weizenmehl (20 Prozent) gemengt sein.

Der Mais oder Kukuruz, der, eine der wirtschaftlichen Folgen des Krieges, wieder einmal buchstäblich in aller Munde ist, wurde, wie die Kartoffel, der Alten Welt von der Neuen geschenkt. Südamerika ist nach Garshberger die Urheimat des Maises und zur Zeit der Entdeckung Amerikas war er bereits als weitverbreitete Kulturpflanze mit der Religion der Eingebornen verbunden. Longfellow erzählt uns in „Hiawatha“ die indianische Sage vom ersten Erscheinen des Maises. Der Mais sprach zu Hiawatha, dem Propheten der Indianer: „Rege mich an eine Stelle, wo mich der Regen erreichen und die Sonne erwärmen kann. Daß die Erde nur leicht und locker mich bedeckt, doch halte die Würmer ab, daß sie meinen Leib nicht benagen, und die Raben, daß sie ihn nicht belästigen bis zu seinem fröhlichen Aufersichgehen im Sonnenschein.“ Im Sommer wiedergekehrt, fand Hiawatha ein Maisfeld vor, bei dessen Anblick er ausrief: „Das ist Mondamin, der Menschenfreund.“ Kolumbus brachte den Mais nach Europa. Von Spanien aus ging der Mais nach Italien und der Türkei über und von dort verbreitete er sich erst nach Mitteleuropa. „Unsere Germania“, bemerkt Hieronymus Bodt treuherzig in seinem deutschen Kräuterbuch vom Jahre 1539, „wird bald Felix Arabia heißen, dieweil wir so viel fremdes Gewächs von Tag zu Tag aus fremden Ländern in unsere Gegenden gewöhnen, unter welchen das große Weizenkorn nicht das geringste ist.“

Wie sich der Weizen, den Kolumbus im Jahre 1493 nach Amerika verpflanzte, dort zuerst nur langsam verbreitete, so stieß auch der Maisbau in Europa anfänglich

auf Widerstände aller Art. Durch die Namen ist die wertvolle Pflanze dauernd als Fremdling gekennzeichnet. Man vergleiche Weizenkorn, Türken, türkischer Weizen, „Weisches Korn“, lesen wir im „Simplicissimus“, diesem Kulturroman des Dreißigjährigen Krieges, und „Weisch-Korn“ kommt vielfach in den Briefen der so hausmütterlich besorgten Frau Rat an ihren Sohn vor. Indian Corn heißt der Mais in Amerika und die ersten Ansiedler in Pennsylvanien fanden bereits 1584 die aus dem Süden eingeführte Pflanze dort vor. Englisch gilt neben Indian Turkey Corn, französisch Blé (Weizen) de Turquie, italienisch Granoturco. Kogebue berichtet in seiner Selbstbiographie (1811) von der Tiroler Reise: „Große Felder, mit türkischem Korn bebaut, breiten eine goldene Decke über die Täler, mehr als dreihundertfältig lohnt diese segensreiche Frucht.“ Das bei uns so viel gehörte „Kukuruz“ (ungarisch: kukorica) ist dem Slavischen — polnisch: kukurydza, ruthenisch: kukuruza — entnommen. Die Bezeichnungen „Türken“, „Türk“, „Türkei“ sind in Tirol, „Türkisch-Weizen“ in Schlesien, „Türken-Korn“ in der Schweiz, „Arabositt“ in Griechenland zu Hause, wobei immer die fremde Herkunft der uns so gewöhnlich gewordenen Pflanze betont wird. Der Nikolsburger Bauer spricht freilich von „Wazkolben“, worunter er die Kukuruzkolben versteht. Auch das so deutsch klingende „Mais“ ist importiert, und zwar direkt aus Amerika, wo Zea Mays, wie die Pflanze botanisch heißt, von den Indianern Mahiz genannt wurde; davon das angloamerikanische Maize. Altmerikanisch entsprach das Wort Cimili unserem Mais und davon hat die mexikanische Demeter ihren Namen Cinteuti, also die Göttin des Maises.

Der Maisanbau im alten Peru war sehr bedeutend und selbst beim Sonnentempel der Inkas, auf der Insel im Titicacasee, hoch über dem Meere, wurde Mais gebaut, um dem Sonnengott als Opfer dargebracht zu werden. Die heiligen Körner aus der Tempelnähe wurden dann als glückbringende Talismane unter das ganze Volk verteilt. In Mexiko, Peru und Zentralamerika ist der Mais noch heute die gewöhnliche Volksspeise und die vielen Sorten weisen auf die alte Kultur hin. Die ersten Europäer sahen die Peruaner aus dem Weizenmehl Brot backen und die Indianer am Arkansas die grünen Kolben als Hauptnahrung essen. Primitiv wie im sechzehnten Jahrhundert wird der Mais von den Eingebornen in Amerika bis heute in Holzmörsern gestampft oder auf Handmühlstein zerrieben, ein Verfahren, das auch überall noch im tropischen Afrika zu finden ist. Weder in Ägypten noch in Indien und China geht die Maiskultur mit ihrer Vergangenheit über die Entdeckung Amerikas zurück. In Amerika überschreitet der Anbau des Maises den südlichen Wendekreis nicht, wohl aber den nördlichen bis zum 50. Grad nördlicher Breite. In der Westküste Afrikas ist seine Kultur auf die Tropen beschränkt, während sie nördlicher in allen das Mittelmeer umgebenden Ländern zu Hause ist. Nicht immer wurde der Mais durch menschliches Hinzutun verbreitet. Die gut schwimmenden Kolben konnten auch durch Flüsse und Meeresströmungen getragen werden. Nach japanischen Schriften, die Siebold eingesehen hat, wurde Mais im siebenten nachchristlichen Jahrhundert durch das Meer an die Küsten von Japan getragen.

Während uns die Verwendung des Maises zu Brotmehl ganz neu war, liefert er in den Südstaaten der Union schon seit langem den ausschließlichen Brotstoff und wird in Bezug auf chemische Zusammensetzung, Nährwert und Verdaulichkeit dem Weizen durchaus gleichgehalten. Der ärztliche Kriegsausschuss in München forderte bald nach Beginn des Weltkrieges auf, Mais als Nahrungsmittel zu verwenden, „da sich aus ihm ausgezeichnete Speisen für den Menschen bereiten lassen“. Nach Dr. Kammsteds Untersuchungen enthält weißer Maisgrieß bei einem durchschnittlichen Wassergehalt von 13-44 Prozent 9 bis 10 Prozent Eiweiß und steht sonach in dieser Hinsicht zwischen den Mahlprodukten des Weizens und des Roggens. Die Summe der vom menschlichen Körper ausnützbareren Nährwerteinheiten, die man für ein Mark (1913) erhält, berechnet sich beim Maisgrieß zu 4540, beim Roggenmehl zu 3844 und beim Weizenmehl zu 3376. Oder mit anderen Worten: Es kosten bei normalen Preisen 1000 ausnützbarere Nährwerteinheiten von Maisgrieß 22 Pfennig, vom Roggenmehl 26 Pfennig, vom Weizenmehl aber 30 Pfennig. Es sei hier kurz eingeschaltet, daß für die Berechnung des Nährwertes nur die drei Nährstoffgruppen: Eiweißsubstanzen, Fett und Kohlenhydrate in Betracht kommen. Auf Grund praktischer Ermittlungen und theoretischer Erwägungen ist festgestellt, daß sich der Nährwert von Kohlenhydraten zu demjenigen von Fett und Eiweiß verhält wie 1:3:5. Multipliziert man nun den Gehalt der Nahrungsmittel an Protein mit 5, den an Fett mit 3 und den an Kohlenhydraten mit 1 und addiert, so erhält man die Menge der Nährwerteinheiten, die in einem Nahrungsmittel enthalten sind. Indem man dann durch diese Summe den Marktpreis dividiert, erhält man den Marktpreis einer Nährwerteinheit und schließt aus der größeren oder geringeren Höhe des letzteren auf die Preiswürdigkeit des Nahrungsmittels.

Was den Geschmack betrifft, so ist natürlich jedem das Urteil frei. J. C. Crawford erklärte neuerdings Mais für die wertvollste aller Pflanzen. Für Menschen und Tiere außerordentlich nahrhaft, ernähre sie, was keine andere Körnerfrucht vermag, sämtliche Landwirtschaftstiere vom Geflügel aufwärts ausnahmslos sehr reichlich. „Millionen von Europäern“, bemerkt Crawford, „wären vortrefflich daran, könnten sie von dem billigen amerikanischen Mais Gebrauch machen; es ist unberechenbar, welcher ungeheuren Umfang der Maismarkt in Europa annehmen könnte, wenn der Artikel genügend bekannt wäre.“ Der Mais, sagt Crawford weiter, ist so billig, daß sein Mehl in der Union nur halb so viel kostet wie Weizenmehl. In Paris bestehe ein Restaurant, in welchem eine schier endlose Reihe von Maisgerichten und Maisuppen unentgeltlich verabreicht wird, die „Maisküche“, die offenbar Zwecken der Maispropaganda dient. Crawford zählt folgende Produkte auf, die aus dem Mais gewonnen werden: gelbes und weißes Mehl, Pergrieß, Kollkorn, Büchsenmais (grün oder enthülst), Maizena, allerlei Backpulver, Stärke, Floceingrieß, Delikatessen, mehrere Delikatessen. Zucker, Alkohol, Whisky.

entkeimtes Brauermehl, Firnis, Bier, Sirup, Sahne, Sahnemehl, Gräbe für die Tafel und für Brauereien, Malz, Matrazenhälften, Zellulose für den Schiffsbau, Summi, Gummibaste, Kleberfutter, verschiedene Salben. Schon die merikanischen Indianer preßten nach Columbus vor der Eroberung ihres Landes den süßen Saft aus den Maisstengeln und machten daraus durch Gärung ein heraufschäumendes Getränk. Dann kochten sie den Saft zu Sirup- und Zuckerdick ein. Im Bericht des Cortes an Kaiser Karl V. wird des Honigs aus Maisstengeln gedacht, die so süß sind wie Zuckerröhre.

Benjamin Franklin empfahl den englischen Kolonisten, die nach Amerika überstiedelten, dringend,

über dem Weizen- den Maisbau der Einwohner nicht zu vernachlässigen. „Das Weizenmehl“, sagt er wörtlich, „mit Weizenmehl vermischt, gibt vortreffliches Brot, das wohl-schmeckender ist als das von bloßem Weizen... Die wie Zuckerröhre gepreßten Stengel geben einen süßen Saft, der, gegoren und destilliert, einen vortrefflichen Branntwein liefert, ohne Gärung einen beförmlichen Sirup. In Mexiko werden Felder dicht damit bepflanzt, damit sich eine Menge von niedrigen Sprosslingen erheben, die von Zeit zu Zeit wie Spargel geschnitten, gebacken, beim Dessert aufgetragen und ihres süßen Saftes willen ausgekaut werden.“ Kapitän Lyon begegnete auf seiner merikanischen Reise in den Häusern verdaender Leute einer nach ihrem Amte Tortillera genannten Frau, die die einzige Aufgabe hatte, Tortillas, das sind Kuchen aus zerquetschten Maiskörnern, herzustellen. Damit die Unverdaulichen des Maises noch nicht erschöpft sind, denn er dient auch zur Herstellung von künstlichem Kautschuk, zur Seifen- und Farbenfabrikation, der Stengel, all zu Papiermasse, die Blätter dienen als Flechtmaterial und — im Ersichtal unter dem Namen „Flechten“ — als Stoppmaterial für Matrazen, Polster, als Fülle für Zigarren und Zigaretten; die entkörnten Kolben, in Asphalt getränkt, als Unterzunder, Fackeln u. s. w. Der Mais für alle ist wahrhaftig auch der Mais für alles.