

**Eine Ausstellung der Kriegsnahrungsmittel.**

Im Herbst d. J. wird in den Räumen der Gartenbaugesellschaft eine Ausstellung stattfinden, in der gezeigt werden soll, wie man mit den vorhandenen Lebensmitteln am besten sein Auskommen findet. Mit der Ausstellung, die später als sogenannte Wanderausstellung der Provinz zugänglich gemacht werden soll, werden Musterküchen und Speiseanstalten verbunden sein, mit deren Leitung man die Hausfrauenorganisationen betrauen will. Von besonderer Bedeutung wird die zu errichtende Gemeinschaftsküche sein, wo alles, was bisher in den Haushaltungen nicht so sehr beachtet und oftmals weggeworfen wurde, erwartet werden soll und wo man zu gleicher Zeit dem Publikum Gelegenheit geben will, sich an die neue Kost zu gewöhnen. In der Ausstellung wird reichhaltiges statistisches Material geboten werden, mit dessen Hilfe sich der Besucher einen Einblick in die Ernährungslehre sowie in den Nährwert der verschiedenen Lebensmittel verschaffen kann. In einer eigenen Abteilung soll ferner der Bevölkerung an der Hand von Ersatzstoffen gezeigt werden, welche von diesen Stoffen zu gebrauchen sind, und in welcher Weise sie verwendet werden müssen. Bei der unendlichen Zahl von mehr oder minder schlechten Ersatzstoffen, die heute auf den entblößten Markt geworfen worden, ist es selbstverständlich, daß dem Betrieb von minderwertigen Ersatzstoffen endlich gesteuert werde, schon um eine Gefährdung der Gesundheit sowie eine wucherische Ausbeutung der Konsumenten zu verhindern. Eine Verordnung, die da Wandel schafft, hätte schon längst erlassen werden sollen und wenn der Autorisations-, bezw. Konzessionszwang, der nach einer Mitteilung des Volksernährungsamtes in der nächsten Zeit zur Einführung gelangen soll, auch endlich eine Wendung zum Besseren verspricht, so bleibt doch die Tatsache bestehen, daß die Regierung mit ihren Maßregeln reichlich spät kommt. Es ist wirklich Zeit, daß man dem Treiben der gewissen Händler, die ihre minderwertigen Surrogate dem Publikum zu unverschämten Preisen aufhalsen, ein Ende macht. Mit dieser Verordnung sollte man sofort heraustreten und nicht erst, wie es in der Absicht des Ernährungsamtes steht, bis zu der in den Herbst fallenden Eröffnung der oben erwähnten Ausstellung warten.

Das Programm dieser Ausstellung hat folgenden Inhalt:

I. Gruppe: Ernährung. 1. Klasse. Physiologie der Ernährung des Menschen und der Haustiere. 2. Klasse. Nahrungsbedürfnis der Menschen und der Tiere und seine beste Befriedigung durch die vorhandenen Nahrungsmittel. — II. Gruppe: Nahrungsmittel und ihre Ersatzstoffe. 1. Klasse. Die wichtigsten Nahrungsmittel mit sinnfälliger Vorführung ihres Nährwertes. 2. Klasse. Ersatznahrungsmittel für die notwendigsten Nahrungsstoffe mit Angabe ihres Gebrauchs- und Nährwertes. 3. Vorführung brauchbarer und unbrauchbarer Ersatzstoffe. 4. Klasse. Verwendung der wichtigsten Ersatzstoffe, bezw. ungewohnten Nahrungsmittel je nach der Aufgabe, die sie erfüllen können und sollen, insbesondere Kombinationen von Ersatzstoffen zur Erzielung der Wirkung des Originalstoffes. 5. Klasse. Im Handel befindliche küchenfertige Ersatzstoffe. Darstellung ihrer sachlichen und sachgemäßen Behandlung. 6. Klasse. Genussmittel, Surrogate und Ersatzstoffe dafür. — III. Gruppe: Zubereitung von Speisen. 1. Klasse. Zusammenstellung von Nahrungsmitteln und deren Ersatzstoffe zu einer rationellen und entsprechenden Speisefolge. 2. Klasse. Kriegsspeiserezepte und Anleitung zur Herstellung von Speisen mit Rücksicht auf die Ersatzstoffe, Kostproben. 3. Klasse. Richtige und falsche Verteilung von Nahrungsmitteln auf die einzelnen Mahlzeiten mit Rücksicht auf den Nährwert und Nährstoffbedarf. 4. Klasse. Zubereitungsbehelfe mit Vorführung einer Musterküche. — IV. Gruppe: Konservierung und Kontrolle von Nahrungsmitteln. 1. Klasse. Verderblichkeit von Nahrungsmitteln, Gefährlichkeit schlechter Aufbewahrung. Erkennen verdorbener Waren. 2. Klasse. Methoden der Aufbewahrung und Konservierung von Nahrungsmitteln und Speisen. 3. Klasse. Behelfe zur Prüfung und Untersuchung von Nahrungsmitteln und Lebensmittelkontrolle. V. Gruppe: Nahrungsmittelgewerbe. 1. Klasse: Rohstoffe und ihre Verwendung im gewerbemäßigen Betriebe. 2. Klasse. Vorführung einzelner Gewerbe im Betriebe. — VI. Gruppe: Futtermittel und ihre Ersatzstoffe. 1. Klasse. Natürliche Futtermittel. 2. Klasse. Zubereitete Futtermittel, bezw. Mischfuttermittel. 3. Klasse. Ersatzfuttermittel. VII. Gruppe: Abfallstoffe. 1. Klasse. Sammeln und Konservieren der Abfälle der Küchenwirtschaft und des Haushaltes. 2. Klasse. Gewinnung nützlicher Stoffe aus Abfällen. 3. Klasse. Kleintierzucht mit Abfällen. — VIII. Gruppe: Bedarfsstoffe des täglichen Haushaltes. 1. Klasse. Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel und ihre Ersatzstoffe. 2. Klasse. Geräte und Apparate hierzu. 3. Klasse. Sonstige im Haushalte verwendete Bedarfsstoffe und ihre Ersatzmittel.