

[Eine Ausstellung der Kriegsnahrungsmittel.] Das Ernährungsamt bereitet für den Herbst dieses Jahres, wie bereits gemeldet, eine Ausstellung vor, über welche Regierungsrat Palejicki folgende Mitteilungen machte: Der Hauptzweck der Ausstellung soll sein, der breiten Masse der Bevölkerung die Ersatznahrungsmittel und deren Verarbeitung zu genießbaren und genügenden Speisen vorzuführen. Es handelt sich aber weder um eine Schau noch um eine Luxusausstellung, sondern um die so überaus notwendige praktische Belehrung über eine ganze Reihe von Dingen, deren Erfassen und Verstehen zur Fortführung der Küchenwirtschaft im Kriege unerlässlich ist. Zuvor möge festgestellt werden, daß sich das Ernährungsamt die Aufgabe gestellt hat, alle im Verlekre befindlichen und in den Verlekre kommenden Ersatznahrungs- und Futtermittel nach zwei Richtungen zu prüfen. Erstens auf ihren Nährwert und ihre Zusammensetzung, zweitens auf die Angemessenheit des Preises. Für die Untersuchung nach der ersterwähnten Richtung sind die notwendigen Untersuchungsanstalten, zum Teil auch die Hochschuleinrichtungen verfügbar, das zweite Erfordernis kann auf Grund dieser Untersuchungsergebnisse erfüllt werden. Die Handhabe zur Durchführung der im Interesse der Allgemeinheit gelegenen Maßnahmen bildet eine Verordnung, die bereits ausgearbeitet ist und auf Grund des kriegswirtschaftlichen Ermächtigungsgesetzes in Geltung treten wird. Im Verfolge dieser Aufgabe wird die Ausstellung der Kriegsnahrungsmittel zwei Gruppen umfassen, die für die Allgemeinheit und jeden einzelnen, für jeden Haushalt und jede Gemeinschaftsküche von größter Bedeutung sind: „Nahrungsmittel und ihre Ersatzstoffe“ und „Zubereitung der Speisen“. In der ersten Gruppe werden die Nahrungsmittel und ihr Nährwert mit Gegenüberstellung der Ersatzmittel und deren Nährwert aufgenommen. Hierher gehören auch die Vorführung brauchbarer und unbrauchbarer Ersatzstoffe, Popularisierung ungewohnter Nahrungsmittel und Unterscheidung zwischen Nahrungs- und Genußmitteln. Die zweite Gruppe stellt als praktische Fortsetzung die „Zubereitung von Speisen“ dar. Hier werden nicht nur Nahrungsmittel und deren Ersatzstoffe zu einer rationellen und entsprechenden Speisefolge zusammengestellt, Kriegspeiserezepte und Zubereitungsbehelfe gesammelt sein, sondern auch durch eine Musterküche und Kostproben Gelegenheiten geboten, die Praxis kennen zu lernen und für den eigenen Gebrauch zu verwenden. Als Ergänzung dieses Kernes wird die Ausstellung noch folgende Gruppen enthalten: „Ernährung“ (Physiologie der Ernährung des Menschen und der Haustiere, Nahrungsbedürfnisse und Befriedigungsarten), „Konfervierung und Kontrolle von Nahrungsmitteln“, „Nahrungsmittelgewerbe“, „Futtermittel und ihre Ersatzstoffe“, „Abfallstoffe“, „Bedarfsstoffe des täglichen Haushaltes“. Die Ausstellung der Kriegsnahrungsmittel wird im Herbst dieses Jahres in den Gartenbauäulen eröffnet werden. In etwas verringertem Ausmaße werden die wichtigsten Gruppen dann in eine Wanderausstellung zusammengefaßt werden und in den größten Städten der Kronländer vorübergehend etabliert werden, um auch dort im Sinne der Absichten des Ernährungsamtes für die zweckmäßige Verwertung der Nahrungsmittel und ihrer Ersatzstoffe zu wirken.