

30. IV. 1915

Die Verwertung der Frühjahrgemüse.

Im Lettehaus am Viktoria-Luiseplatz begann gestern der vom „Verein zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauches in Deutschland“ veranstaltete Lehrgang über die Verwertung der Frühjahrgemüse für Hausfrauen und Lehrerinnen, der auf zwei Tage berechnet ist. Nach der Eröffnungsansprache des Gartenbaudirektors Grobhen (Steglitz) begann Prof. Strauß (Berlin) vor der mit Damen dicht gefüllten Aula des Hauses seinen Vortrag über „Ernährungsfragen während des Krieges“. Der Redner betonte die Notwendigkeit, jetzt die Kartoffeln zu strecken, und wies auf die Zweckmäßigkeit eines größeren Gemüsegenusses hin. Wenn die Bevölkerung gegenwärtig unter dem Zwang der Verhältnisse sich an eine ausgiebigere Gemüsenahrung gewöhnt, so wird sie das hoffentlich auch später beibehalten. Der Wert des Gemüses als Sättigungsmittel sei besonders für unbemittelte Kreise hoch zu veranschlagen; Prof. Strauß legte des weiteren dar, daß Sättigung und Nährhaftigkeit verschiedene Dinge seien, und empfahl im Gegensatz zu anderen Ernährungsphysiologen den Genuß von Gemüse, selbst wenn der Verdauungskanal unübe Arbeit leiste: das Recht des Menschen auf Sättigung und auf Abwechslung der Nahrung müsse erfüllt werden. Außerordentlich wichtig sei die zweckmäßige Zubereitung; hier eröffne sich den Frauen ein Spezialgebiet, wo sie sich als Feldherren und Mittämpferinnen bewähren können.

Hierauf plauderte Frä. E. Hannemann (Berlin) über die voraussichtliche Kriegsküche im Mai und Juni. Sie hatte eine Reihe von Gemüsepflanzen vor sich auf dem Tisch liegen, die dann im Saale herumgereicht und von manchen Berlinerinnen erstaunt betrachtet wurden. Die jungen Damen vom Lande oder aus kleinen Städten indes machten verständnisvolle Gesichter, sie wußten genau, um was es sich handelte. Da waren Brennnessel, Spinat, Sauerampfer, Morcheln, Kohlrüben, Porée, Rhabarber, lauter Gemüsearten, die die Rednerin zur Verwertung in der Küche während der beiden nun kommenden Monate warm und energisch empfahl. Vor allem dürfe nichts fortgeworfen werden: „Wenn die Hausfrau Schweine hat, so möge sie Abfall haben, wenn sie aber keine hat, dann soll sie es allein essen!“ verkündete Frä. Hannemann unter lebhafter Heiterkeit der Zuhörerinnen.

Gartenbaudirektor Grobhen behandelte hierauf das Thema: „Ist vermehrter Gemüseanbau in diesem Kriegsjahr ein Bedürfnis, und wie sollen wir ihn durchführen?“ Er erklärte den reichlicheren Gemüseanbau für unbedingt notwendig; in erster Linie müßten die für die Volksernährung wichtigsten Gemüsearten angebaut werden, beispielsweise Bohnen, Möhrrüben, Spinat, Erbsen, Kohlrüben u. dgl., daneben sei ein vermehrter Anbau von Frühgemüsen und Frühkartoffeln erforderlich.

Am Nachmittag wird eine praktische Anleitung und Kochen in den Küchen des Lettehauses diese theoretischen Erörterungen ergänzen; auch am morgigen Nachmittag werden von 2 Uhr an im Lettehaus praktische Unterweisungen im Kochen und Einmachen erteilt werden.