

12. 11. 1915

## Die Fleischnot in England.

Die Predigt einer Engländerin.

Schon seit längerer Zeit macht sich, wie auch zahlreiche Nachrichten verrieten, der Mangel an Fleisch in England recht fühlbar. Die Engländer empfinden dies jedenfalls mehr und schmerzlicher als so manche andere Nation, weil bei ihnen die Fleischkost den weitaus größten Teil der täglichen Nahrung bildet. Die Gründe hierfür mögen verschieden sein; ein Hauptgrund jedoch wird sicherlich der sein, den Frances Kenner in einem Londoner Blatt als Ausspruch eines französischen Küchenchefs anführt: daß sich nämlich die Kunst der englischen Köche in der Zubereitung der Fleischsorten ausbeugt und vor anderen Speisen, vor allem vor Gemüse, Halt mache. „Eßet weniger Fleisch!“ ruft die Engländerin ihren Landsleuten zu. „Betrachtet euch doch einmal die Franzosen, die ohne Fleisch zu wirtschaften verstehen!“

„Weniger Fleisch!“ ruft sie fort. „Wie ist das möglich?“ wird der Durchschnittsmensch fragen. Tatsache ist, daß niemand etwas von der Sache versteht. Beim Mittelstand und der ärmeren Klasse Englands gehört das Fleisch zu den wesentlichen Bestandteilen der Lebensführung, unabhängig davon, ob es, vom gesundheitlichen Standpunkt betrachtet, notwendig oder ratsam sei. Sie wissen weder, welchen Nutzen es in einigen Fällen bringen, noch welchen Schaden es in anderen Fällen verursachen kann. Sie essen es in Unkenntnis eines Ersatzmittels bloß aus dem Grunde, weil sie es für die Erhaltung des Organismus notwendig erachten. Es bringt weiter, sagt der eine. Es erhält mich länger als irgend etwas anderes, sagt ein zweiter. Dies sind die allgemeinen Ansichten und Erfahrungen eines Volkes, das so wenig über den relativen Wert der Nahrungsmittel unterrichtet ist und so wenig von dem Nährwert der Getreidearten, Gemüse und Früchte weiß, die in diesem und anderen Ländern wachsen und so reichlich importiert werden; ebenso ist es mit dem Wert der Fische, Vögel und des wunderbaren Vorrates in der Natur an all dem, was der Mensch braucht, um seinen Körper gesund und seinen Geist frisch zu erhalten, ohne das goldene Kalb anbeten zu müssen.

Die Hälfte aller Erdbewohner lebt von Reis und arbeitet ebenso schwer wie die Engländer, die glauben, Fleisch wäre zur Stärkung von Körper und Geist unentbehrlich. Verdanken denn die alten Griechen und Römer dem Fleisch ihre Stärke? Weder die einen noch die anderen waren „Fleischfresser“, aber ihre Muskeln und ihr Geist müssen gute Nahrung gehabt haben, um die Arbeit jener wohlbekannteren Athleten und Philosophen geleistet zu haben.

Brauchten diese Leute täglich drei Mahlzeiten? Vögel, Fische und Früchte nährten sie und ernährten sie gut, wenn wir sie nach ihren Taten einschätzen wollen. Was die Chinesen, Japaner und Indier anlangt, so ist ihre Ausdauer sprichwörtlich; aber gerade sie leben hauptsächlich von Reis.

Heute, wo es ein Ding von höchster Wichtigkeit für die Nation geworden ist, sieht man erst, wie wenig die Bewohner Großbritanniens von den zuträglichen Eigenschaften der Gemüse wissen, die man in England als obligate Begleiterscheinung der Mahlzeiten einnimmt, denen man aber nicht genügend Bedeutung beilegt, um sie bei den Mahlzeiten an erste Stelle zu setzen.

In wissenschaftlichen Arbeiten, die sich mit diesem Thema befassen, lesen wir von den Anforderungen des Körpers, wieviel Fett, Zucker usw. notwendig sind, um Blut und Muskeln zu bilden. Diese Artikel sind aber leider viel zu sehr in Fachausdrücken gehalten. Wäre der relative Nährwert jedes Nahrungsmittels angegeben, so hätte es einen weit größeren Nutzen für die Millionen. Sie würden daraus lernen, daß es Gemüse gibt, die hauptsächlich aus Wasser bestehen, wie die große englische Erbse, die keinen Nährwert besitzt, und daß es andere gibt, wie Spinat und Artischocken, die sehr

eisenhaltig sind. Das sind Fragen, mit denen sich die Gelehrten zum Nutzen der Hausfrauen beschäftigen sollten!

Aber jene, die ihre Kenntnisse mehr aus der Erfahrung als aus den Büchern schöpfen, werden zugeben, daß es nichts Stärkenderes gibt als Reis, Bohnen in jeder Form, Linfen, Eier, die das gewöhnliche Fleisch aus der Fleischbank ersetzen, wenn sie in genügender Quantität und mit grünem Salat, Kompott, Milchpudding und Käse genossen werden, und die den größten Hunger befriedigen können.

Das Rohmaterial in England ist das gleiche wie in Frankreich. Aber wie ist die Zubereitung? Der Durchschnittsengländer weiß, Makkaroni ist das, was man Makkaroni mit Parmesan nennt, mit einer Kruste, so hart wie ein Ziegelstein. Gemüse werden in Wasser gekocht und sind schal und geschmacklos. Reis ein geschmackloser Brei und bloß als Speise für Kinder in Betracht zu ziehen. Der Engländer — sagte einmal ein französischer Küchenchef — hängt deshalb so an seiner Fleischspeise, weil sie das einzige Nahrungsmittel ist, das er zubereiten versteht.

Die Franzosen haben Dinners ohne Fleisch zum Gegenstand eingehender Studien gemacht. Die Mehrheit unter ihnen ist einmal in der Woche aus religiösen Gründen kein Fleisch, manchmal auch zweimal, aber niemand in Frankreich beklagt sich über die Ersatzspeise. Die Menüs werden dort mit gleicher Sorgfalt für ein „mageres“ Dinner zusammengestellt wie in England, wo Fleisch aus der Fleischbank zu Hilfe genommen wird. Zu Beginn wird es dort entweder eine Gemüsesuppe geben oder Makkaroni, dann eine Schüssel Gemüse, eine Omelette, Salat, Süßigkeiten; die Abwechslung ist endlos. Die Farbe spielt, wie wir alle wissen, eine hervorragende Rolle in der Zusammenstellung von Menüs, denn man soll ohne merkliches Streben nach Effekt etwas dem Auge Wohlgefälliges bieten; man studiere daher eingehend das Zusammenwirken von Grün, Rot und Weiß bei Gemüse und Saucen, die das Bild des gewöhnlichen Dinners beherrschen, indem man variiert und dadurch Farbeffekte erzielt, die eine appetitreizende, vorzueifende Wirkung ausüben.“