

Verköstigung in Kriegzeiten. In einer Zeit, da die so wichtige Ernährungsfrage eine von Tag zu Tag einschneidendere Rolle spielt, müssen fachmännische Äußerungen über dieses Thema begreiflicherweise einer starken Teilnahme seitens der Bevölkerung begegnen; in der Tat war der Vortrag, den der Fachinspektor für gewerbliche Fortbildungsschulen Professor Dr. R. Bernhart vorgestern in der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen hielt, von einem überaus zahlreichen Publikum besucht, das sich — und auch das ist begreiflich — fast ausschließlich aus Damen zusammensetzte. Der Vortragende, vom Fachschuldirektor Regierungsrat Heß eingeführt, sprach zunächst über die letzte Ernte, die wegen des Ausfalles von Galizien um acht Millionen Meterzentner geringer war als im Vorjahr, wobei noch der gesteigerte Verbrauch durch die Truppen und die Zivilbevölkerung in Betracht zu ziehen ist. Es handelt sich also darum, sparsam zu sein; nicht indem man weniger isst, das wäre eine verfehlte Methode, sondern indem man sich der Ersatzmehle mehr als das bisher der Fall war, bedient. Nur grundlose Vorurteile sind es, die viele davon abhalten, denn eine Reihe von Ersatzmehlen wie Gerste, Mais, Roggen, Reis sind — Professor Bernhart wies das an der Hand von statistischen Tabellen und chemischen Untersuchungen nach — ebenso nahrhaft wie die anderen, da sie die gleiche Eiweißmenge enthalten; allein oder in Verbindung mit Weizen liefern diese Mehle ausgezeichnete Produkte, wie von Regierungsrat Heß und seiner Gemahlin Frau Olga Heß angestellte Versuche klar erwiesen haben; schon heute kann man auf eine aus 51 schmackhaften Produkten bestehende Speisenfolge hinweisen, und wenn jeder einzelne durch Sparsamkeit und kluge Ökonomie das Seinige dazu beiträgt, wird der Plan unserer Feinde, uns auszuhungern, kläglich scheitern. Lebhafter Beifall folgte diesen Ausführungen, ebenso wie denen des Fräulein Frerichs, Lehrerin an der Bildungsschule, die dafür eintrat, daß nicht nur mit dem Mehl, sondern auch mit allen anderen Nahrungsmitteln gespart werden müsse. Den Vorträgen folgte eine Kostprobe; die Schülerinnen der Anstalt

reichten jedem Besucher etwa 24 verschiedene, durchweg aus Ersatzmehl hergestellte Speisen; Frau Heß erläuterte die Zubereitung jeder einzelnen und man konnte sich von dem Wohlgeschmack und der Bekömmlichkeit der Gerichte persönlich überzeugen. — Das große Interesse, das sich für den ersten Vortrag kundgab, veranlaßte die Direktion, eine Wiederholung anzusetzen, die morgen Freitag stattfindet. Karten zum Preise von 50 Heller (einschließlich der Teilnahme an den Kostproben und des Bezuges der Kochrezepte) sind in der Schulkasse, I. Judenplatz 3/4, Parterre, vormittags zwischen 9 bis 12 Uhr zu beheben.