

Unsere Kriegsnahrungsmittel.

Von Prof. Dr. Hugo Salomon.

Die Notwendigkeit einer vernünftigen Einteilung des Verbrauches an Nahrungsmitteln drängt sich angesichts der gegenwärtigen hohen Bedeutung gewisser Stoffe für die Viehfütterung und damit für die Schaffung und Erhaltung der Lebensmittel überhaupt auf. Sehr sparsam muß demnach mit den vorhandenen Mitteln umgegangen und, wo es nur angeht, müssen Ersatzmittel für die wichtigen Stoffe diesen vorgezogen werden.

Wir könnten vor allem in Oesterreich ohne Schaden den Fleischgenuß ganz fallen lassen, weil uns der nötige Ersatz an anderen Eiweißträgern zu Gebote steht. Eine Einschränkung ist jedenfalls durchaus zu empfehlen. Denn die Notwendigkeit, mit dem Futter zu sparen, führte zu Abschlächtungen in höherem Ausmaß, deren Folge bei unermindertem Weitergenuß eine steigende Teuerung des Fleisches sein würde. Das Fleisch der ausgewachsenen Tiere, das der Hammel und Schafe, ist vorzuziehen, außerdem besonders das Wild, auch deshalb, weil ein erhöhter Abschluß den Feldschaden geringer macht. Der Geflügelverbrauch wird Gans und Ente bevorzugen mit Rücksicht auf die Eierproduktion der Hühner. Der Verbrauch junger Tiere, Kälber, Ferkel und Junggeflügel, ist ganz zu verwerfen. Sehr zu empfehlen wäre die Nachfrage nach Fleisch von Kaminden, deren Fucht bei der schnellen Vermehrung und der billigen Haltung der Tiere bei längerer Kriegsdauer anzustreben ist. Einen vollen Ersatz für Fleisch liefern auch die Fische, in erster Linie Flußfische, deren Konsum sehr zu befürworten ist, da sie uns die Natur direkt zu beschaffen ist, da sie uns die Natur direkt liefert. Die Fischkonserven, Herinae, Stockfische, Klippfische, sind leicht zu wohlgeschmeckenden Speisen zu verarbeiten und sehr billig; bei den großen Mengen, die Deutschland zur Verfügung sind, dürften auch der Einfuhr Schwierigkeiten nicht im Wege stehen.

Die Eier stehen im Gegensatz zu Deutschland bei uns reichlich zur Verfügung und sind dem Fleischgenuß jedenfalls vorzuziehen.

Mit der Milch muß gespart werden. Sie ist ein für Kinder, Kranke oder Schwache besonders wichtiges Nahrungsmittel, das nicht zu sehr verteuert werden darf. Es ist auch infolge der Schwierigkeit der Viehfütterung wohl möglich, daß die Ergiebigkeit der Milchfische stark herabgeht. Da die Abrahmung die Milch entwertet, soll ein überflüssiger Gebrauch von Sahne und Obers beschränkt werden; der Gebrauch sterilisierten Rahms, wie zum Beispiel des Schweizer Alpenrahms, der importiert wird, ist sehr zu empfehlen. An dem Räte, mit unserem einheimischen Schlagobers nach Möglichkeit zu sparen, muß trotz der von gesäster Seite neuerdings erhobenen Einwände durchaus festgehalten werden. Das Schlagobers besitzt in kleinem Volumen große Fettmengen, und man führt daher in wenig Schlucken, ohne sich dessen recht bewußt zu werden, erhebliche Nährwerte zu, die doch als ein Luxuskonsum zu bezeichnen sind. Wenn infolge der Beschränkung des Schlagobersverbrauches weniger Magermilch entsteht und mehr Vollmilch bleibt, so ist dadurch allerdings in gewissem Sinn eine Milchvermehrung erzielt, weil die Milch dadurch für die Ernährung vollwertiger geworden ist, was für Kinder und Kranke sehr in Betracht kommt.

Zum Kochen aber kann man die Vollmilch richtig auf die Hälfte verdünnen, wodurch der höhere Preis der Vollmilch sich wieder ausgleicht, oder man spart an anderer Stelle durch Minderführung von Butter oder Fett wieder ein, was man in der Vollmilch an Milchfett zu viel gegeben zu haben glaubt. Beides ist leichter, als aus Magermilch durch Fettzufuhr Vollmilch zu machen. Aus ähnlichen Gedankengängen heraus, wie sie zur Befürwortung des Oberskonsums geführt haben, könnte man auch die Beschränkung im Butterverbrauch widerraten, damit uns mehr Magermilch zur Verfügung stehe. Vor solcher Logik wäre durchaus zu warnen. Abgesehen von all diesen Erwägungen und abgesehen davon, daß alle Sonderinteressen gegenüber der Frage des bestmöglichen Auslangens mit unseren Nahrungsvorräten zurücktreten müssen, ist es doch die Frage, ob die Einnahmen der Cafés, Hotels usw. unter einem Minderkonsum an Schlagobers notwendig zurückgehen müssen. Es könnte sehr wohl eine Ersatzindustrie sich entwickeln und der Geschmack des Publikums auf die volkswirtschaftlich jetzt sehr empfehlenswerten, aus Weismehl, Früchten, Mandeln, Zucker usw. herstellbaren Torten usw. hingelenkt werden, die sich kürzlich auf der Berliner Kriegsfonditoreaustellung als kulinarisch vorzüglich erwiesen haben. — Besonders rätlich als Eiweißträger ist der Käse, um so mehr, als er aus der Schweiz, Holland und Italien in erheblichem Umfang eingeführt wird. Er ist relativ viel billiger als die Milch, schon weil die für das relativ große Volumen der Milch höheren Kosten für den Transport aus der Provinz in die Stadt bei ihm sich geringer stellen.

Die letzte Gruppe der Eiweißträger, Erbsen, Linien, weiße Bohnen, haben nur den Nachteil, daß sie jetzt etwas teurer sind; wer sie zahlen kann, bedient sich ihrer als Eiweißträger mit Vorteil.

Von den Fetten, die infolge ihres hohen Nährwertes besonders wertvoll sind, sind Hünerfett, Gänsefett und Rinderfett besonders rätlich. Auch das Del kann in der Weise, wie in Italien üblich, wohl verwendet werden. Mit Butter, Rahm, Schweinefleisch muß zurückgehalten werden.

Besondere Aufmerksamkeit hat sich dem Gebrauch des Mehles zugewendet, weil eine Knappheit im Weizenvorrat besteht. Die Behörde hat ja durch Mischung des weißen Mehles mit Mehl von Gerste, Roggen, Kartoffeln und Mais die Vorräte gestreckt, und der dadurch erzielte Vorteil geht über auf das aus dem Mehl fabrizierte Brot. Es ist kein Zweifel, daß