Wissenschaft und Ernährung.

Die Bezirksvorsitzende des 9. Bezirkes veranstaltete Mittwoch im Saale des Gemeindehauses des 9. Bezirkes einen Vortragabend, an dem Regierungsrat Professor Josef Süssler über das Thema: „Die Anpassung der Ernährung im Haushalte an die durch die kriegerischen Ereignisse geänderte wirtschaftliche Lage“. Der Vortragende führte aus: Es ist angeher, daß die Getreide, welche vor den Futtermittel oder Rohstoff der Brauereien war, zum Nahrungsmittel avanciert ist und daraus Mehl erzeugt wird. Die Herstellung von Getreide ist eine Erfindung unserer Getreidezucht. Es wird dann Mais daran kommen; die Kriegsgetreideverteilung rechnet heute mit einem Import von 10 Millionen Mais, den wir aus Ungarn bekommen müssen. Um den Ausfall zu decken, der entstanden ist, muß man sich in den Monaten Mai und Juni gewöhnen, zum allergrößten Teil von Maismehl oder einem Mehl, das stark mit Mais gemischt ist, zu leben. Eine weitere Erfindung unserer Vorfahren geschah auch dadurch, daß man — leider zu spät — damit begann, das Mehl stärker auszumahlen; immerhin geschieht es seit Monaten, wodurch aus einem Meteremmer Weizen oder Roggen mehr Mehl als sonst in den Handel gebracht wird. Eine weitere Erfindung wurde auch durch den Umstand ermöglicht, daß das Korn gänzlich zur Verzehmung kommt, endlich durch die Verringerung des Eigenkonsums der bäuerlichen Bevölkerung, denn es ist nahegelegt, daß das Quantum, welches zum Verkauf bestimmt ist, größer gemacht und das für den Haushalt bestimmte verringert wird, sobald ein Getreidepreis so sehr steigt, wie es bei uns der Fall ist. Was die Sperre von Mehlvorräten betrifft, so ist sie nicht zu spät erfolgt, und die Erhebungen werden sicherlich ein beträchtliches Quantum an Getreide verateten.

Bis zum 15. August müssen wir auskommen! Es liegt am ausweisen Ordnung zu machen, sich anzupassen,

einzuschränken und zu sparen. Der Begriff „sparen“ ist bei uns nicht hoch genug geachtet. Die Wirtschaft war bis in das Mittelalter eine isolierte Familienwirtschaft; was zum Konsum notwendig war, wurde in dieser Wirtschaft erzeugt, verarbeitet, für den Verkehr vorbereitet und nach den Grundsätzen der Ökonomie dem Verbrauche zugeführt. In den Memorabilien hat Xenophon die Tätigkeit des Hauswirts der des Staatsmannes und Feldherrn gleichgestellt. Im Mittelalter kam es zu einer weiteren Entwicklung, in der noch immer isolierten Familienwirtschaft. Noch Sonnenfels lehrte an der Wiener Universität neben Staatsverwaltung Landwirtschaft, Industriewirtschaft und Hauswirtschaft. Dann kam eine neue Zeit, die einen neuen wirtschaftlichen Organismus geschaffen hat. Die Produktionswirtschaft wurde von der Hauswirtschaft getrennt. Es ist das große Problem der Approximierung, die ursprüngliche Konsumtions- und Produktionswirtschaften in solche Verbindungen zu bringen, daß der Produzent den Weg zum Konsum findet. Während die Produktionswirtschaft durch die große Entwicklung der Technik gefördert wurde, ist die Hauswirtschaft vom Strome der Zeit nicht erfasst worden; sie ist sozusagen unter den Klüften gefallen, weil sich die Gelehrten mit ihr nicht befaßt haben. Nehi, da wir alles in die Hauswirtschaft verlegen, müssen wir in uns Einkehr halten; alle Faktoren, welche berufen sind, dort zu wirken, müssen dort einwirken.

Unser Küchenzettel wird leider von der Lanne beherrscht. Es herrscht die verkehrte Auffassung, daß gewisse Arten von Speisen, besonders wenn sie teuer sind, den Menschen adeln und in seiner Repräsentation leben. Das ist die Tendenz in unserem Küchenzettel. Wir in Wien leiden an der Gitzelkeit des Konsums. (Zustimmung.) Es gibt Nahrungsmittel, in welchen vorwiegend Eiweißstoffe vorhanden sind, die zum Aufbau des menschlichen Körpers dienen; solche Nahrungsmittel sind Fleisch, Milch, Hülsenfrüchte. Für die Körperhaltung und körperlichen Leistungen sind aber Heizstoffe, d. i. Stoffe zur Bewirkung der menschlichen Arbeit, vorwiegend stärkehaltige Stoffe oder Fette anzusehen, so Getreide, Kartoffeln, die Gemüsesorten. Wir treiben seit Jahrzehnten einen Luxuskonsum in Eiweiß, weil wir die Fleischnahrung so sehr bevorzugen. Diejenigen Mütter, die ihre Kinder mit allzu viel Fleisch ernähren, haben unrichtig. Es entstehen Frührisse und alle Erscheinungen, die im Gefolge einer allzu raschen Entwicklung sind und die sich später in ethischer Beziehung in unangenehmer Konsequenz zeigen. Der erwachsene Mensch bekommt viel zu viel Eiweiß. Das Eiweiß im Fleisch wirkt für manche Menschen, welche auf die Salze im Fleisch reagieren, schädlich, da die Fleischsalze die Blutgefäße reizen, einen höheren Blutdruck bewirken und so Arterienverkalkung einerseits, Gicht und rheumatische Erscheinungen andererseits herbeiführen. Man muß also dem Pflanzeneiweiß den Vorzug geben.

Der Vortragende hob weiter die große Wichtigkeit der Kartoffel als Kraftstoff, ferner der Hülsenfrüchte, die leider zu einer Delikatesse wurden und der Gemüsearten hervor; Die Fehler, die in der Küche begangen werden sind: 1. Es wird zu wenig an Baustoffen gegeben, die Folge davon ist Unterernährung, auf der anderen Seite wird zuviel an Baustoffen gegeben, was eine Leberfütterung im Gefolge hat, die den Organismus belastet. 2. Ökonomisch wird auch gefehlt, da gerade im Teueren die größte Nährkraft gesucht wird. Von großer Bedeutung für uns ist das Kartoffelmehl, wohl zu unterscheiden vom Kartoffelmehl, es enthält alle Nährstoffe, die in der Kartoffel enthalten sind.

Endlich besprach der Vortragende die Hefe als Nahrungsmittel. Die Bierhefe wird bei hoher Temperatur getrocknet und durch Vermahlung gepulvert. Ihre Zusammensetzung zeigt 58% Eiweiß, 3% Salze, von denen 6% auf phosphorhaltige entfallen, ferner Kohlenhydrate und Fett. Die Hefe ist nicht nur ein Baustoff, sondern auch ein Reizstoff, d. h. ein solcher, der wie die Salze in der Rindsuppe eine Reizwirkung ausüben und dadurch den Organismus in den Zustand einer größeren Verdauungsfähigkeit versetzen. Sie ist auch geeignet, physisch herabgekommene Personen rasch wieder zu kräftigen. Als Heilmittel bewährt sie sich bei Furunkulose, Stomatitis und zahlreichen Hauptkrankheiten sowie bei Zuckerkranken. Außerdem hat sie nicht nur heilende, sondern auch prophylaktische Wirkungen. Ihr Nährwert ist so groß, daß ein Kilogramm Nährhefe 33 Kilogramm Fleisch gleichkommt.

Reicher Beifall folgte den lehrreichen Ausführungen des Vortragenden. Im Anschluß an den Vortrag wurden Kostproben verabreicht, und zwar Erdäpfelsuppe mit Nährhefe, Gulaschsaft ohne Fleisch, vier Sorten Brot und Kristalles. Allen Teilnehmern an der Kostprobe mundeten die Speisen vorzüglich. Dem Vortrag wohnten bei: Dr. Starý samt Gemahlin und Tochter, VSt. kaiserl. Rat Jungwirth samt Familie, die Bezirksräte Harrer samt Gemahlin, Kripal, Böschner, Rein, Weber und Weil, Vorsteherin Liebenberger (Frauenbund), Direktor Babisch, sowie Rangleiter Dr. Wiesenberger.

Die Rezepte können von der k. l. Landwirtschaftsgesellschaft, 1. Bezirk, Scauslergasse 6, unentgeltlich bezogen werden.