

18.7.1915.

Eine neue Quelle der Volksernährung.

Von Dr. Engelbrecht, M. d. S.

Es sollte eigentlich selbstverständlich sein, daß die öffentlichen Maßnahmen zur Volksernährung, soweit sie mit der heimischen Landwirtschaft zusammenhängen, auf das genaueste der Jahreszeit angepaßt sein müßten. So war es durch die ganze Sachlage geboten, schon bei Beginn des Winters einen großen Teil des Schweinebestandes abzuschlachten und in Dauerware umzuwandeln, was damals, zumal wenn man Lieferungsverträge mit tausenden großer und kleiner Schlächter abgeschlossen hätte, nicht den mindesten technischen Schwierigkeiten begegnet wäre. Was jeder Bauer für seinen eigenen Haushalt tut, sich durch Pökeln und Räuchern Dauerware für das nächste Jahr einzulegen, konnte mit denselben einfachen und altbewährten Methoden in größtem Maßstab durchgeführt werden. Auch das Aufkaufen ausgewästeter Schweine war bei den ungewöhnlich niedrigen Preisen, die den ganzen Herbst und Vorwinter herrschten, verhältnismäßig einfach und vorteilhaft. Sobald die richtige Zeit versäumt ist und erst drei Monate später die notwendigen Maßnahmen getroffen werden, wachsen natürlich die Schwierigkeiten, noch verstärkt durch die Eile, mit der dann alles getan werden muß.

So sei ein kurzer Hinweis auf eine neue dringende Aufgabe gestattet, deren Lösung gegenwärtig beim Herannahen der warmen Jahreszeit vorbereitet und durch öffentliche Maßnahmen eingeleitet werden sollte.

Im allgemeinen zehren wir, sowohl was Brotkorn als auch die meisten anderen landwirtschaftlichen Erzeugnisse betrifft, direkt oder indirekt von den Erträgen der letzten Ernte. Erst Anfang August steht eine Auffüllung dieser Vorräte in Aussicht, so daß wir uns bis dahin mit stetig abnehmenden Vorräten abzufinden haben. Der Anbau von Gemüse, namentlich Frühkartoffeln, sowie einigen Beerenfrüchten ändert daran im großen und ganzen nicht viel, da deren Nährstoffmenge im Vergleich mit der von Brot und Fleisch verhältnismäßig gering ist, so wertvoll diese Nahrung auch für das menschliche Wohlbefinden sein mag.

Nur eine einzige, freilich ungewöhnlich reiche Nahrungsquelle öffnet sich sofort beim Beginn der jungen Vegetation, nämlich die rasch wachsende Produktion von Milch. Da die Kühe freien Weidegang haben oder durch Grünfütter im Stall gefüttert werden, steigt die Milchproduktion im ganzen Lande von Anfang Mai an außerordentlich. Mai und Juni sind die milchreichsten Monate des ganzen Jahres. Nun wird aber von der Milch nur der kleinere Teil — er wird in Deutschland auf 38 v. H. geschätzt — unmittelbar als Frischmilch von Menschen verzehrt, fast der ganze Rest (außer 3 v. H. für Käsefabrikation) zur Herstellung von Butter verwendet. Auf diese Weise wird nur der Fettgehalt der Milch benutzt, die entrahmte Milch dient jedoch, abgesehen von einem verhältnismäßig kleinen Teil,

der als Magermilch meist im ländlichen Haushalt verbraucht wird, als Futter für Jungschweine und Kälber. Dies bedeutet, daß lediglich der besonders wohlschmeckende, aber durch Zucker als menschliches Nahrungsmittel leicht zu ersetzende Teil, die Butter, in den menschlichen Konsum übergeht, daß dagegen das als Tierfutter viel wertvollere Protein ganz überwiegend als Tierfutter Verwendung findet. Um welche Mengen es sich dabei handelt, ersieht man daraus, daß in den 50 Kg. Fleisch, die bei uns als Jahresverbrauch auf den Kopf der Bevölkerung entfallen, ungefähr 9 Kg. Protein enthalten sind, in den reichlich 300 Litern Milch, die in Deutschland auf den Kopf der Bevölkerung produziert, indes nur zur kleineren Hälfte von Menschen konsumiert werden, etwa 10½ Kg. Protein. Es beträgt also der Proteingehalt der jährlich produzierten Milch mehr als der des gesamten Viehs, welches im Laufe des Jahres geschlachtet wird. Dieser Proteingehalt der Milch aber, der Käsestoff, ist unmittelbar für den menschlichen Verbrauch geeignet, ohne daß besonders umständliche oder kostspielige Verarbeitungsmethoden dazwischen treten. Diese sind nur erforderlich bei der Herstellung feiner und lange haltbarer Käsearten, die im vorliegenden Falle, wo es sich um die schleunige Beschaffung billiger Volksnahrungsmittel handelt, natürlich ausscheiden. In Betracht kommen in erster Linie die mannigfachen Arten von Weichkäse, die schon jetzt innerhalb Deutschlands, namentlich auf dem Lande, in den verschiedensten Formen und den verschiedensten Graden der Haltbarkeit hergestellt und genossen werden, in der Regel aber nur eine örtliche Verbreitung haben. So ist der frische Käse, unmittelbar aus der Dairymilch gewonnen, in Schleswig-Holstein und Ostpreußen mit Vorliebe in frischer Milch gegessen und bisweilen durch übergestreuten Zucker noch schmackhafter gemacht, in Mitteldeutschland wahrscheinlich völlig unbekannt, wie umgekehrt die Harzer und Thüringer Weichkäse mit ihrem pikanten Geschmack in den Küstenländern wenig gegessen werden. Mehr allgemein verbreitet sind vielleicht die dazwischen liegenden Käsearten, welche durch Kümmel oder sonstwie gewürzt, vielfach auf Brot gegessen werden. Schon aus diesen wenigen Beispielen ist ersichtlich, eine wie starke Abstufung des Geschmacks die verschiedenen Weichkäse zulassen und tatsächlich aufweisen, in wie mannigfaltiger Form sie deshalb auch in den städtischen Verbrauch eingeführt werden könnten.

Sie werden in diesem Kriegsjahr, wo wir für den Sommer voraussichtlich ungewöhnlich hohe Fleischpreise zu erwarten haben, wahrscheinlich berufen sein, eine Lücke in unserer Ernährung auszufüllen, und zwar gerade in bezug auf den Proteingehalt der Nahrung, der besonders schwer und kostspielig zu ersetzen ist. Es wäre an der Zeit, schon jetzt Vorbereitungen auf beiden Seiten zu treffen, sowohl bei den städtischen Konsumenten, damit sich eine rechtzeitige und geregelte Nachfrage entwickelt, als auch bei den Produzenten, damit Genossenschaftsmeiereien und einzelne Landwirte sich die nötigen Einrichtungen zur Herstellung größerer Mengen von Weichkäse rechtzeitig beschaffen.

Sollte sich später aus den Erfahrungen des Kriegsjahres heraus auf die Dauer eine mehr rationelle Bewertung der in der Milch enthaltenen reichen Nährstoffe entwickeln, so wäre dies ein nicht zu unterschätzender Gewinn für die deutsche Volkswirtschaft, welche sich nach dem Kriege mehr als je darauf einrichten wird, im deutschen Boden noch fester zu wurzeln als bisher. Vorläufig aber öffnet sich uns mit dem Beginn der warmen Jahreszeit in dem Ueberfluß an Milch jedenfalls eine neue Quelle der Volksernährung, deren vielseitige und gründliche Ausnutzung schon jetzt sorgfältig vorbereitet werden sollte.