

## Wiener Approvisionierungsfragen.

### Die Ernährung in Kriegszeiten.

Der Verein „Die Bereitschaft“ hielt gestern eine Versammlung im Gewerbeverein ab, in der vor einer großen Zahl von Vertretern interessierter Organisationen das in einer Umfrage von Fachleuten beigebrachte und in einer Denkschrift festgehaltene Material über die Ernährung im Kriege vorgelegt wurde.

Professor Dr. Fränkel, der Vorstand des Chemischen Laboratoriums der Krebsgesellschaft, stellt zunächst die Frage nach der Möglichkeit, uns „auszuhungern“, die er verneint. Aber es sind die ernstesten Maßregeln nötig, wenn wir durchhalten sollen. Nicht bloß bis zur nächsten Ernte ist vorzusorgen, sondern auch ins zweite Kriegsjahr hinein, da uns viele eingeführte Nahrungsmittel fehlen werden. Wir können nur mit der eigenen Erzeugung rechnen, und die Hauptfrage ist die nach dem Ersatz dessen, was uns mangelt. Nun hat aber unsere Bevölkerung im letzten Jahrhundert eine „Umerziehung“ durchgemacht, an die Stelle der vegetarischen Nahrungsmittel ist in den Städten mit ihrer industriellen Bevölkerung eineiweiß- und fettreichere Fleischkost getreten, ebenso leichter verdauliche Kohlehydrate und viel Zucker. Da es uns nun besonders an Getreide und Fleisch fehlt und die Ernährung des Heeres im Kriege in erster Linie geboten scheint, ist die Frage nach den Ersatzmitteln aufzuwerfen. Diese sind nun namentlich der Zucker und der Mais. Da wir mit diesen ebenso wie mit den Fetten und dem Brotgetreide haushalten müssen, so ergibt sich die Notwendigkeit, daß Nahrungsmittel, wie Kartoffel, nicht zur Maltolherzeugung verwendet, Stärke nicht für Industriezwecke gebraucht, Malz nicht zu „Kaffee“ verarbeitet werden soll. Nichts Genießbares darf verschwendet werden, Ueberreste der Mahlzeiten dienen der Tierfütterung. Besonders ist darauf zu dringen, daß die Gesamtheit der Nahrungsmittel dem ganzen Volke zugänglich gemacht und daß nicht einzelne daraus Gewinn ziehen. Diese Maßregeln hat aber das Volk in seiner Gesamtheit durchzuführen und man darf sich nicht allein auf die Behörden verlassen. (Beifall.)

Rechtsanwalt Dr. Joachim besprach das Thema vom volkswirtschaftlichen Standpunkt. Die Nahrungsmittelversorgung ist im Interesse der Gesamtheit zu organisieren, damit jeder vor Nahrungsnot geschützt sei. So könne der Krieg auch noch soziale Segnungen für die Zukunft schaffen. (Beifall.)

### Das Schlagobersverbot und die Zuderbäcker.

Gegen ein eventuelles Verbot der Schlagobersverwendung zu Zuderbäckerwaren — wie es im Zusammenhange mit der Milchnot als behördliche Maßregel bereits erörtert wurde — macht sich bei den Zuderbäckern eine lebhaftere Bewegung kund. Es wird darauf hingewiesen, daß durch entsprechende zweckmäßige Maßnahmen nicht bloß der Entfall an nahrhaften Produkten durch ein Verbot der Schlagobersbäckereien vermieden werden, sondern sogar Mittel und Wege gefunden werden könnten, um die Schlagobersmengen für Bäckereizweige ganz unabhängig von den für direkten Konsum nach Wien gelieferten Mengen herbeizuschaffen. Als erfolgreichstes Mittel wird es bezeichnet, Milch von abseits, nicht an Bahnlinien gelegenen Orten, deren es unzählige gibt, für diese Art des Bedarfs in Wien sicherzustellen. Diese Orte konnten Milch nach Wien bisher und überhaupt niemals liefern, weil der Transport so lange gedauert hätte, daß die Milch zugrunde gegangen wäre. Große Molkereien stellten in den betreffenden Orten eigene Apparate zur Schlagobersbereitung (Zentrifugen) auf und brachten das fertige Produkt, das sich viel länger brauchbar erhält, als frische Milch, nach Wien. Der Transport des an Ort und Stelle erzeugten Schlagobers könnte ohne Beeinträchtigung der Qualität bedeutend länger dauern, da das Produkt drei bis vier Tage haltbar ist. Der Vorteil wäre, daß einerseits dem Wiener Milchkonsum nicht das geringste Quantum entzogen zu werden braucht, andererseits aber eine ganze Anzahl entschieden nahrhafter Backwerke, die Mehlspeisen ersetzen und damit in hohem Grade mehlsparend wirken, der konsumierenden Bevölkerung, die daran gewöhnt ist, belassen werden kann. Ein Verbot der Schlagobersverwendung beim Zuderbäckergewerbe würde nach Ansicht der Zuderbäcker den Konsum von Produkten, die bisher das Mehlbudget entlasteten, in Wegfall bringen. Sie führen an, daß zur Bereitung einer Schlagobersstorte bloß zehn Deka Mehl erforderlich seien, trotzdem deren Nähr- oder auch „Sättigungswert“ einem Quantum von anderthalb Skilo Mehl entsprechen. Als geradezu charakteristisch für die Art der belämpften Gebäckstücke, wie z. B. sogenannte Indianterkrapsen, Schaumrollen, Schlagobersstorten usw. wird angeführt, daß dieselben den Zweck nahrhafter und sättigender Produkte mit dem denkbar geringsten Mehlaufwande erfüllen. Wenn die neue Mehlerordnung für die Zuderbäcker in Kraft tritt, dürften ohnehin nur mehr die „schweren Linzermassen“, die bezüglich Mehlbeschaffenheit nicht heikel sind, übrig bleiben. Es handle sich nun darum, durch Schlagobersbezug ausschließlich aus Orten, die Milch nach Wien mangels Bahnverbindung nicht liefern können, die Weitererzeugung der nahrhaften Schlagobersbäckereien zu ermöglichen.