

Angeblliche Streckung von Nahrungsmitteln.

Wirksame Mittel zur Ueberwindung der durch den Krieg geschaffenen Schwierigkeiten bestehen nur darin, daß man sich zweckmäßig der veränderten Lage anpaßt. Infolge der Knappheit einzelner Lebensmittel finden sich leider viele Leute, die in „wohlwollender“ und „humaner“ Weise ihre Mitbürger und -schwestern lehren, diese Klippen fein zu umsegeln, durch Ankauf der von ihnen auf den Markt geworfenen „Streckungsmittel“ oder Surrogate.

Solange Preis und Nährwert der Surrogate in einem normalen Verhältnis stehen und auch in der Zusammensetzung dem zu erscheinenden naturreinen Nahrungsmitteln ähneln, sind diese Bestrebungen begrüßenswert. Allein es soll an einigen Beispielen gezeigt werden, wie überaus vorsichtige Hausfrauen beim Ankauf der Surrogate und „angeblichen Streckungsmittel“ vorgehen müssen, um nicht unnützlich Geld zu verausgaben.

In jüngster Zeit findet man mit großer Heftigkeit „Butterstreckmittel“ angepriesen, die in einwandfreier Weise die Butter strecken sollen. Diese Wunderpulver bestehen im wesentlichen aus einer kleinen Menge schwach gefärbten Stärkemehls, werden zum zehnfachen Preise ihres realen Wertes vertrieben und erzeugen in Wasser gequollen statt „Butter“ regelrechten „Stärkeleister“. Diese „Strecker“ schädigen Gesundheit und Vermögen der Volksgenossen.

Will man die Butter strecken, so greife man zu Gelees, Marmeladen, Kunsthonig usw. — Da werden nun in großer Menge „Kunsthonigpulver“ angepriesen, die größtenteils aus gefärbtem aromatisiertem Zucker mit Weinsäurezusatz bestehen und den Vorzug genießen, sehr teuer zu sein. Nach folgendem sehr billigen Rezept kann sich jeder einen aufschmeckenden aromatischen gelben Kunsthonig von vorzüglicher Beständigkeit selbst herstellen: 10 Pfund Zucker löse man in 10 Liter Wasser, füge 5 Gramm Milchsäure (aus der Apotheke) hinzu und koche auf freiem Feuer und Umrühren bis auf ungefähr 11 bis 12 Pfund ein, zweckmäßig in gut emaillierten oder verzinnnten Gefäßen. Das Produkt erstarrt allmählich wie Naturhonig zu einer schmalzartigen Masse.

Auch den verschiedenen „Eier-Ersatz-Präparaten“ muß man mit Vorsicht begegnen. Einige derselben enthalten neben gefärbtem Kartoffelmehl nur geringe Mengen Pflanzeneiweiß. Es ist doch eigentlich ganz klar, daß alle diese Präparate, selbst wenn sie vollen Ersatz darstellen,

viel zu teuer sind. In neuester Zeit wird sogar „Kartoffelmehlersatz“ (Zentner 18—20 Mark) angepriesen. Dieses Produkt besteht aus Spelzengemehl unter Zusatz von Holzmehl und ist sehr geeignet, die menschliche Gesundheit zu schädigen.

Berufen wir noch einen Blick auf die „Liebesgaben-Industrie“. Gefälligst wurden hier sehr häufig: Kaffee- und Teetabletten, Kakaowürfel, Milchtabletten und Kakaos. Die Schäden liegen hier einmal in offensibaren Schwindelprodukten, die nur zur Bereicherung von strupelosen Fabrikanten dienen, zum anderen sind die Liebesgaben zwar vollwertig, aber viel zu teuer. Das zweckmäßigste ist auch hier, von einwandfreien Firmen gute Nahrungs- und Genußmittel zu kaufen und selbst die Feldpostpackungen zusammenzustellen. Naturbutter ist abzuschmelzen und nur das Fett zu senden.

Es ist zu befürchten, daß unter den bestehenden Verhältnissen die Surrogatwirtschaft und die „angeblichen Streckungsmittel“ noch weiterhin die schäblichsten Blüten treiben werden. Die Hausfrauen sollten aber doppelt und dreifach vorsichtig sein, diese Mittel genau zu prüfen, um auf die Bauernfängererei nicht hineinzufallen. Man halte sich möglichst an naturreine Nahrungs- und Genußmittel.