

Die künstliche Trocknung von Nahrungsmitteln.

Vor kurzem hat im ehemaligen Reichsmarineamt Berlin eine Ausstellung stattgefunden, die vielleicht die größte Beachtung verdiente von allen bisher im Laufe des Krieges veranstalteten Ausstellungen, da sie sich mit der Frage der Sicherstellung der Volksernährung befaßte. Die Ausstellung „Dörrgemüse und Dörrobst“ hat es sich zur Aufgabe gestellt, die im wahrsten Sinne des Wortes „trockene“ Materie in einer leicht faßlichen und nicht langweiligen Form plastisch darzustellen, und sie war in der Tat, wenn man so sagen darf, ein plastisches Lehrbuch, in dem jeder studieren könnte, wie wertvoll das künstlich getrocknete Gemüse und Obst für die Volksernährung ist, wie schön sein Aussehen, wie haltbar, wie billig und nahrhaft es ist, und wie leicht es schmackhaft zubereitet werden kann. Diese Ausstellung soll, wie man hört, als Wanderausstellung durch Deutschland gehen, und es ist sicherlich von großem Wert, wenn jetzt im Kriegswinter für das Ziel gearbeitet wird, damit die Ernte des kommenden Sommers nicht nur auf nassem Wege, sondern auch unter Anwendung der künstlichen Trocknung konserviert wird. Wie einfach diese Konservierungsmethode ist, wurde praktisch vorgeführt unter Zuhilfenahme kleiner, billiger Herdbörren, die ohne besondere Heizquelle auf jedem Küchenherd während des Kochens in jedem Privathaushalt Anwendung finden können. Die damit hergestellte Dauerware an Gemüse, dessen Abfälle auch noch getrocknet wurden, um als Futtermittel Verwendung zu finden, war von schönstem Aussehen, geringem Gewicht und vorzüglichem Geschmack. Die Frau Kronprinzessin, die die Ausstellung besuchte und eine Kostprobe von solchem Gemüse entgegennahm, ließ sich zwei Tage später getrocknete Gemüse verschiedener Art in das Neue Palais schicken, um auch ihre Schwägerin, die Prinzessin Adalbert, von der Güte des getrockneten Gemüses zu überzeugen.

Es würde zu weit führen, wollte man die Ausstellung bis ins Einzelne schildern. Wer sich über einzelne Fragen unterrichten will, kann dies an der Hand des kleinen Führers, der für 10 Pf. zu haben ist und wertvolle Ratschläge für die Herstellung, die Aufbewahrung, die Zubereitung usw. von Dörrgemüse enthält.

Aber die Ausstellung hat nicht nur Anregung gegeben, Dörrgemüse und Dörrobst allein als Dauerware in den „eisernen Bestand“ der Volksernährung aufzunehmen, sondern sie hat im allgemeinen wertvolle Fingerzeige und Anregungen auf dem gesamten Gebiet der künstlichen Trocknung von Nahrungsmitteln gegeben. Und das ist vielleicht das wichtigste Ergebnis dieser Ausstellung, deren Zustandekommen der Frau Kriegsministerin Frau v. Hohenborn zu verdanken ist, welche den geistigen Urheber und Geschäftsführer der Ausstellung, Herrn Redakteur Otto Teich, Leipzig, in verständnisvoller und tatkräftiger Weise unterstützte.

Wenn es Herrn Teich, der sich der Weiterbearbeitung der künstlichen Trocknung von Nahrungsmitteln widmet, gelingen würde, die von ihm weiterhin angeregte Frage der Trocknungskonservierung von frischem Fleisch und frischen Eiern in praktische Bahnen zu lenken, so würde er sich damit ein großes Verdienst um die Volksernährung erwerben.

Die Trocknung von frischem Fleisch hat, wie von ihm angestellte Versuche ergeben, eine Dauerware hervorgebracht, die nur noch 5 bis 6 p. H. Wasser enthält, höchstens noch ein Drittel ihres ursprünglichen Frischgewichtes hat, auf lange Zeit haltbar ist und, sachgemäß zubereitet, vorzüglich schmeckt. Gelingt es, diese Versuche ins Große zu übertragen, so heißt das nicht mehr und nicht weniger, als daß man in Zukunft aus entfernten Ländern Fleisch einführen kann, ohne die kostspielige Kältekonservierung in Anspruch nehmen zu müssen bei gleichzeitiger Ersparnis von mindestens zwei Drittel der Transportkosten.

Fast noch wichtiger ist die Trocknung frischer Eier, und zwar deshalb wichtiger, weil (was vom Fleisch nicht unbedingt feststeht) es in der Tat in einigen neutralen Ländern ungeheure Mengen billiger Eier gibt, die aber in ihrem frischen Zustand schwer zu verfrachten sind und dadurch teuer werden. Wenn es auch an sich nichts Neues ist, frische Eier durch Trocknung in Pulverform zu verwandeln — man hat solches Trockengut schon immer in Friedenszeiten in großen Quantitäten aus China eingeführt —, so ist es aber von enormer Bedeutung, wenn es jetzt während des Krieges gelingen sollte, billige Eier im Ausland zu beschaffen, sie dort zu trocknen und in Pulverform, also leicht verfrachtbar unter Erhaltung ihres Nährwertes und Geschmackes nach Deutschland einzuführen. Eine Eier-Trocknungsanlage ist imstande, 60 000 Eier in zwölf Stunden zu trocknen.

Da viele Vertreter von Reichs-, Staats- und Kommunalbehörden die Ausstellung besucht haben, wie z. B. der Landwirtschaftsminister, der Oberbürgermeister der Stadt Berlin, der Leiter der Heeresverwaltung, General v. Owen, ferner viele maßgebende Persönlichkeiten, Fachleute und Geschäftsleute, so darf angenommen werden, daß im allgemeinen das Verständnis für die Bedeutung der künstlichen Trocknung

von Nahrungsmitteln erweitert und vertieft worden ist, und man darf im Besonderen hoffen, daß die Behörden der Fleisch- und Eiertrocknung größtes Interesse entgegenbringen und die praktische Durchführung ermöglicht wird. Dr. U.