

15./V. 1917

15

M

Pilze und Wildgemüse für die Volksernährung.

Zur Vorbereitung für eine ausgiebige Verwertung von Pilzen, Wildgemüsen, Wildsalaten usw. fand gestern im Hörsaal des Physiologischen Institutes ein Lehrgang statt, der von der „Reichsstelle für Gemüse und Obst“ in Verbindung mit dem „Kriegsaus-schuss für Volksernährung“ veranstaltet worden war und der eine große Teilnehmerzahl aus dem ganzen Reiche aufwies.

Einleitend sprach Geheimer Medizinalrat Prof. Dr. Rubner-Berlin über die Bedeutung der Pilze für die Volksernährung. Er ging davon aus, daß, angesichts der Aus-hungerungspläne unserer Feinde, alle vorhandenen Nährwerte die größte Verwertung finden müssen. Als ein nicht zu unterschätzendes Volksernährungsmittel sind die Pilze zu betrachten. Für die Volksernährung ist aber nur das wert, was verdaut werden kann. Bei Pilzen sind allerdings die Pilzzellenmembrane schwer verdaulich, nur 26 v. H. werden restlos gelöst, während 74 v. H. ungelöst bleiben. Bei Feinpilzen gehen 36 v. H. der Kohlenhydrate verloren (bei Fleisch nur 4 v. H., Milch 5 v. H., gutem Mehl 4 v. H.). Dagegen ist das in den Pilzen enthaltene Eiweiß in höherem Grade verdaulich. Für die Monate Januar, Februar, März, in denen unsere Kost sehr einförmig gewesen war, kommt es jedoch nicht auf die Nährwerte allein an, sondern auch auf die Abwechslung der Kost und die schmackhafte Form derselben. Das ist nicht bloß eine Luxusfrage, sondern die anregenden Stoffe spielen in der Verdauung eine hervorragende Rolle. Wildsalate und Wildgemüse haben eine ähnliche Bedeutung wie Spinat und Salat. Brunnenkresse und Brennessel sind ganz wenig holzig. Bevor man solche Gemüse zubereitet, müssen alle schlecht verdaulichen Stellen, wie man es ja auch bei dem Spargel macht, entfernt werden. Der Vortragende bespricht dann die Verdaulichkeit der grünen Gemüse und führt an, daß, wenn man von getrockneten Pilzen allein leben wollte, zwei Kilogramm verzehren müßte, bei Wirsingtohl aber 14 Kilogramm. Mit Gemüse kann man also nur $\frac{1}{10}$ bis höchstens $\frac{1}{5}$ unserer Nahrung decken.

Natürlich ist es wünschenswert und besser, wenn die Pilze und Gemüse in frischem Zustande verwertet werden, wenn auch durch die Trocknung der grünen Gemüse deren Wassergehalt herabgemindert wird. Es hat sich gezeigt, daß in der Trocknung noch manches zu wünschen bleibt. Vielfach waren die Trockengemüse so schlecht, daß sie ungenießbar waren. Durch Unverstand und Gewissenlosigkeit ist da schwer gesündigt worden. Man muß sich klar werden, daß alles, was zur Ernährung dient, achtsam und sauber zu behandeln ist. Wenn die Sammlungen zustande kommen, dann darf die Ware nicht in spekulative Hände geraten, sondern muß möglichst an die Volksspeiseanstalten geliefert werden. (Lebhafte Zustimmung.)

Der Vorsitzende Sanitätsrat Dr. Moll-Berlin erinnert daran, daß an dieser Stätte (im Physiologischen Institut) seit zwei Jahren für die Ernährungsfragen gearbeitet werde, und daß von hier aus zahllose wichtige Anregungen ausgegangen seien. Als Deutscher müßte man Geheimrat Rubner für seine Tätigkeit, die die wenigsten zu würdigen wissen, größten Dank zollen. Mit wenigen vaterlandsgesinnten Männern hat er schon im September 1914 die Gefahren des englischen Aushungerungsplanes erkannt hätte man damals sich die Anregung dieser Herren — ohne gerade jede Einzelheit zu billigen — zunutze gemacht, dann wäre manche schwere Stunde dem Vaterlande erspart geblieben. Aber diese fruchtbaren Anregungen sind leider auf unfruchtbaren Boden gefallen. (Lebh. Zustimmung.)

Es folgten dann die belehrenden Vorträge. Prof. Dr. Lindau, vom Botanischen Institut in Dahlem, sprach über Pilzkunde, Dr. Dunsen über Anleitung zum Anschauungsunterricht, Dr. Ulbrich über Sammeln und Konservieren von Pilzen, Frau Berta George, Lehrerin der Pilzkunde, über Bereitung von Pilzgerichten, Hofrat Prof. Dr. Klein-Karlsruhe über Pilze und ihre Eigenarten. Am Nachmittag wurde die Organisationsfrage erörtert.