

Ferner werden Feldbahnen, Feldbahnschienen und Lokomotiven, Leichter und Dampfkräne, Spaten und Buschmesser, Eisenreifen und Padmaterial gebraucht; das bedeutet immer wieder neue Aufträge für unsere Industrie. Auch sehr schwierige neue Aufgaben treten an unsere Industrie heran. Zum Beispiel ist es eine Hauptaufgabe bei der Hanfbereitung, die fleischigen Blätter einer bestimmten Rattusart zu entfasern, die einen prachtvollen Faserstoff enthält, man gewinnt daraus den Sisalhanf. Bisher gelang es nur, in der Stunde etwa 500 Blätter der Sisal-Agave zu entfasern. Nach kostspieligen Versuchen ist es aber kürzlich einer deutschen Maschinenfabrik gelungen, eine Entfaserungsmaschine herzustellen, die in der Stunde 10 000 bis 20 000 Blätter entfasert! Dadurch werden bald alle anderen Völker gezwungen werden, sich auch solche Maschinen aus Deutschland kommen zu lassen, weil die Vorteile zu deutlich in die Augen springen.

Nun möchte ich noch einiges erwähnen, was auch Hausfrauen wieder nicht bloß indirekt angeht, sondern was ihr in der Küche gebrauchen könnt. Ich nenne zuerst den Kakaó. Dieser ist auch bei uns schon gut eingeführt. Bis jetzt ist aber der Kakaó leider noch ein ‚Sonntags- und Geburtstagsgetränk‘. Aber wenn wir die Sache recht betrachten, so ist zu wünschen, daß der Kakaó mit der Zeit den Kaffee und auch den Tee teilweise verdrängt. Denn Kaffee und Tee sind nur Genußmittel; sie haben auch gar keinen Nährwert, sondern, in starker Form genossen, wirken sie bekannentlich wie Gifte auf den Körper. Doch man muß es der Zeit überlassen, daß die guten Eigenschaften des Kakaós, der nicht nur anregt, sondern der auch einen hohen Nährwert hat, in immer weitere Kreise dringen. Deutschland hat im letzten Jahre 30 000 Tonnen Kakaó für 33 Millionen Mark eingeführt, es hat also auf den Kopf der Bevölkerung gerade ein Pfund verbraucht. Es könnte uns nun wunderbar erscheinen, daß der Verbrauch wirklich ein volles Pfund auf den Kopf der deutschen Bevölkerung beträgt, aber es wird eben ein sehr großer Teil des Kakaós zu Schokolade verarbeitet. „Aha, jemand spißt die Ohren, wenn von seiner Leibspeise die Rede ist“, sagte Ernst und sah lächelnd zu seinem Bruder Paul hinüber. „Paul, Paul, Leckermaul! hörte ich neulich deine Kameraden rufen. Natürlich mit Unrecht!“ setzte er schnell hinzu, als Paul seinen Mund ein wenig verzog. „In Deutschland ist nun der Verbrauch von Kakaó in fünf Jahren von 15 000 Tonnen auf 30 000 Tonnen, also auf das Doppelte gestiegen. Das ist ein sicheres Zeichen für den steigenden Wohlstand der weniger bemittelten Klassen. Denn Schokolade gehört nicht zu den notwendigen Nahrungsmitteln. Der Arbeiter kauft seinen Kindern erst dann Schokolade, wenn er ihnen einen kleinen ‚Extrascherz‘ leisten, ihnen also einen kleinen Luxus gestatten will. Von den genannten 30 000 Tonnen Kakaó kommt erst ein kleiner Teil, nämlich 1500 Tonnen, aus unseren eigenen Kolonien, besonders aus Kamerun. Auch hier sind die Aussichten auf zukünftige Ernten recht erfreulich.“

Für die Zukunft wird man auf zweierlei den Blick noch besonders lenken müssen. In anderen Ländern wird schon vielfach gefrorenes Fleisch ein-