

Von vornherein möchten wir betonen, daß es der Volksgeundheit nur dienlich sein kann, wenn dieser Krieg unser Volk zwingt, sich von der überreichlichen fleischlichen Nahrungsaufnahme abzuwenden; daß es ferner vom sittlichen Standpunkte aus einen Fortschritt bedeutet, wenn die Not der Zeit unser Volk in jedem Nahrungsmittel wieder eine Gottesgabe erkennen lehrte, von der man nichts unkommen lassen oder vergeuden dürfe.

Sparjamkeit im Verbrauch des Weizenmehls erstrebt die Verordnung, daß es nur unter Zusatz von Roggenmehl in Höhe von 10% verbacken werden darf, außerdem ist die Weißbrotbäckerei in den Großstädten auf den Vormittag beschränkt. Das Roggenmehl darf nicht mehr so fein wie bisher ausgemahlen und nur mit einem Zusatz von Kartoffelprodukten verbacken werden. Die Brothändler haben die Brote bei einem Zusatz von 5 bis 20% mit einem K zu bezeichnen; wird dieser Satz überschritten, so ist außerdem seine Höhe anzugeben. Uebrigens ist der Zusatz von Kartoffeln zum Brot in vielen Gegenden Deutschlands schon üblich gewesen und beeinflusst, wie wissenschaftlich nachgewiesen ist, bis zu einer Höhe von 20% den Nährwert des Brotes nur ganz unwesentlich. Das Kartoffelbrot hielt sich aber länger frisch als das bisher aus einer Mischung von Weizen- und stark ausgemahlemem Roggenmehl hergestellte Brot und gestattet dadurch zugleich einen sparsameren Verbrauch von Butter und Fett.

Von den anderen Nahrungsmitteln sollte der Grundsatz gelten, daß zuerst diejenigen verbraucht werden, die leicht dem Verderben ausgefetzt sind, während diejenigen geschont werden müssen, die sich lange halten. Ferner was an leicht verderblichen Nahrungsmitteln nicht frisch genossen werden kann, muß möglichst in Dauerware übergeführt werden. Danach sollten, solange es geht, die frischen Gemüse, Kartoffeln und Obst in der Ernährung die Hauptrolle spielen, daneben auch Milch und ihre Produkte. Die Aufbewahrung und Durchwinterung des frischen Gemüses soll mit großer Sorgfalt geschehen; die Kartoffeln, die durch das Einmieten bis zu 50% ihres Stärkegehaltes verlieren, abgesehen von den Verlusten durch Fäulnis, werden deshalb vorteilhafter in den Kartoffeltrocknereien in Dauerprodukte übergeführt und als Kartoffelmehl, Walzmehl oder Kartoffelflocken verwendet.

Fleisch ist jetzt noch im Ueberschuß vorhanden. Aber später werden gut ausgemästete Tiere fehlen, und deshalb ist es notwendig, auch jetzt schon sparsam damit umzugehen und von dem reichlichen Angebot möglichst viel in Dauerware umzuwandeln, es einzupökeln, zu räuchern oder zu dörren. Auch die Kälteindustrie müßte hier eingreifen und Anlagen schaffen, in denen Schweine und Schafe zum Gefrieren gebracht und haltbar gemacht werden.

Zur Durchführung dieser hier aufgestellten Forderungen ist es besonders wichtig und erforderlich, daß jeder Haushalt in Stadt und Land sich den durch den Kriegszustand veränderten wirtschaftlichen Verhältnissen anpaßt, daß auch unsere Hausfrauen manche Abweichung von der gewohnten Wirtschaftsführung und manche Unbequemlichkeit