

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kriegsernährungs-Wirtschaft 1917**

**Deutsches Reich**

**Leipzig, [1917]**

2. Verarbeitung tierischer Erzeugnisse.

[urn:nbn:de:bsz:31-44442](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-44442)

tung, für Kartoffeltrocknung und mehrere andere Sonderzweige kann hier nicht eingegangen werden. Wer damit zu tun hat, muß sich mit den einschlägigen Bestimmungen selbst eingehend vertraut machen.

## 2. Verarbeitung tierischer Erzeugnisse.

Die Sicherstellung des Bedarfs an Speisefetten und ihre Verteilung ist die schwierigste aller kriegswirtschaftlichen Aufgaben. Es mußten daher alle in den verschiedenen Betrieben (Molkereien, Erzeugerhaushaltungen, Fabriken) hergestellten Speisefette, wie Butter, Margarine und Schmalz, beschlagnahmt werden, um sie dann von einer Zentralstelle aus nach Möglichkeit den Bedürfnissen entsprechend verteilen zu können. Die Wochenkopfzuteilung sollte bekanntlich 90 Gramm für den Verbraucher und 180 Gramm für den Selbstversorger betragen. Inzwischen hat der Deutsche Landwirtschaftsrat in dankenswerter Weise die Selbstversorger aufgefordert, sich mit einer Wochenmenge von 125 Gramm zu begnügen. Diesem Wunsche des Deutschen Landwirtschaftsrats hat die Reichsstelle für Speisefette durch Herabsetzung der Höchstgrenze für die Wochenmenge der Selbstversorger auf 125 Gramm von Mitte Dezember 1916 ab Rechnung getragen.

Um genügende Mengen Speisefette, vor allen Dingen Butter, zu erzeugen, war es nötig, den Vollmilchverbrauch auf Kinder bis zu 6 Jahren, werdende und stillende Mütter, Kranke in bestimmter Kopfmenge zu beschränken und eine Neuregelung des Milchverkehrs vorzuschreiben. Nach dieser darf Milch durch den Verbraucher nur noch gegen entsprechenden Ausweis entnommen werden.

Leichtfertige Erfinder haben schon schweren Schaden dadurch verursacht, daß sie Ersatzbutter oder andere Ersatzfette zum Teil aus guten Bestandteilen, zum Teil aus minderwertigen anfertigten, bei denen dann die schlechten Zusätze das Ganze nach kurzer Zeit verdarben. Daher ist jetzt allgemein verboten worden, Ersatzmittel für Butter und Schweineschmalz, ausgenommen Margarine und Kunstspeisefette, herzustellen oder zu verkaufen.

Um der Speisefettgewinnung eine weitere, sehr ergiebige Quelle zuzuführen, ist durch Bundesratsverordnung vom 13. April 1916 angeordnet worden, daß Knochen nicht verbrannt, vergraben, vernichtet, auch nicht unverarbeitet zu Düngezwecken verwendet werden dürfen. Sie sollen vielmehr von anderen Abfällen getrennt und gesondert gesammelt werden, da sich aus ihnen ein sehr brauchbares Speisefett herstellen läßt. Es ist jedoch verboten, die Speisefettgewinnung aus Knochen im eigenen Haushalt zu betreiben, da die Ausnutzung der Knochen in den Speisefettfabriken einen weit höheren Prozentsatz an Speisefett ergibt. Im Interesse der besseren Versorgung der Bevölkerung mit Speisefett ist es daher dringend erwünscht, daß alle, auch im Privathaushalt abfallenden Knochen einschlägigen Geschäften oder herumziehenden Händlern verkauft werden, da sie hierdurch am besten und schnellsten der sachgemäßen Verwertung zugeführt werden können.

Alle in Gastwirtschaften, Metzgereien, Konservenfabriken und ähnlichen Betrieben gewonnenen Spülwasserfette sind an den Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette in Berlin, die daraus gewonnenen Futtermittel an den Kriegsausschuß für Ersatzfutter zu liefern.

Für die Verwertung der Eier ist schließlich zu beachten, daß jeder, der in seinem Handels- oder Gewerbebetriebe Eier haltbar machen, z. B. einkalken, oder daraus Konserven herstellen will, dazu behördlicher Erlaubnis bedarf.

Die Preise für Seefische, Räucherwaren und Fischkonserven hatten in letzter Zeit eine bereits unangenehme Höhe erreicht. Das Kriegsernährungsamt sah sich daher veranlaßt, zur Beaufsichtigung der Fischversorgung ein Reichskommissariat für Fischversorgung zu schaffen. Dem Reichskommissar sind die weitgehendsten Befugnisse zur Regelung des Absatzes und der Preise von Fischen und Fischkonserven erteilt worden. Er hat zu diesem Zweck z. B. das Recht, Fischer und Händler zu Verbänden zusammenzuschließen, um auf diese Weise eine leichtere Überwachung zu haben.

Der Vollständigkeit wegen sei schließlich noch darauf hingewiesen, daß Karpfen und Schleien nur mit Genehmigung der Reichsfischverwertungsgesellschaft m. b. H. in Berlin verkauft werden dürfen, und daß zur öffentlichen Bewirtschaftung von Seemuscheln jetzt eine besondere Überwachungsstelle eingerichtet worden ist.

### 3. Sonstige Verarbeitung von Lebensmitteln.

Bäcker und Fleischer sind die letzten, aber mit die wichtigsten unter den Verarbeitern von Lebensmitteln. Auch auf ihrer Pflichttreue und Einsicht beruht der ruhige Gang der Verteilung, sie können den Verbraucher am unmittelbarsten schädigen, wenn sie nur ihren eigenen Nutzen suchen wollten. Welche Pflichten sie haben, wie sie das Brot herstellen, in welchen Mischungen und Größen, wie sie das Fleisch zuteilen sollen, das bestimmen im einzelnen ihre Gemeinden. Hier soll nur noch einmal die allgemeine Aufgabe dieser wichtigen Glieder der Kriegswirtschaft betont werden: sie sind heute Beauftragte der Allgemeinheit, sie haben weder ihren Vorteil noch den ihrer Kunden über ihr Amt zu setzen. Der Bäcker, der Mehl der Brotbereitung entzieht, der Fleischer, der an seine Kundschaft unter der Hand ohne Karten abgibt, können die ganze Verteilung der Lebensmittel empfindlich stören.

Von großer Wichtigkeit ist es schließlich, daß auch die Gastwirtschaften die Vorschriften, die zur Streckung der Lebensmittel dienen, so diejenigen über die Vereinfachung der Mahlzeiten, die Abforderung von Lebensmittelarten usw., streng innehalten.

Alle Gewerbetreibenden haben heute die unbedingte Pflicht des Gehorsams gegenüber den Stellen, die die Versorgung regeln. Das ganze Getriebe unserer Volkswirtschaft greift ja ineinander, und kein Teil bleibt unberührt, wenn ein anderer fehlerhaft arbeitet. Wenn sich ein Glied aber nicht einfügen will, dann hat die Lebensmittelbehörde auch die schärfsten Zwangsmittel; in schweren Fällen kann der Betrieb einfach geschlossen werden.

---