

Halle und Umgebung.

Amthlicher Teil.

Griech-Verkauf.

Auf Grund der Bundesratsverordnung vom 25. September/4. November 1915 wird der Verkauf des Grieches wie folgt geregelt:

Der Verkauf beginnt am Freitag, den 20. April 1917. Für jede Person eines Haushaltes kann 1/4 Pfund veräußert werden. Der Verkaufspreis beträgt 28 Pfennig für das Pfund.

Die Käufer sind verpflichtet, bei denjenigen Verkäufern den Griech einzukaufen, bei welchen sie für den Bezug von Kolonialwaren in die Handelslisten eingetragen sind.

Zusammenfassend unterliegen der Bekräftigung nach § 17 der Verordnung vom 25. September/4. November 1915.

Städtischer Eierverkauf.

in der Salzmittelschule: Freitag, den 20. April 1917.

Zum Kaufe bereit sind die Nummern der Lebensmittelcheine 36 001—51 000, und zwar von 8—12 Uhr vormittags die Nummern 36 001—43 500, von 2—6 Uhr nachmittags die Nummern 43 501—51 000.

Für jeden Kopf eines Haushaltes werden zwei Eier zum Preise von 13 Pfennig für das Stück abgegeben.

Der Lebensmittelchein ist vorzulegen. Zur Befreiung der Befreiung wolle man abgejährtes Geld (vor allem Kupfer) bereit halten!

Umtausch nur innerhalb drei Tagen.

Shollen.

Auf Grund der Bundesratsverordnung vom 25. September/4. November 1915 wird der Verkauf der Stadt Shollen wie folgt geregelt:

Der Verkauf erfolgt am Freitag, den 20. April 1917, und findet in nachstehenden Geschäften statt: Dampfmühlerei 'Nordsee', Gr. Ulrichstr. 58; H. Nolte, Merseburger Straße 162; G. Gärtner, Merseburger Str. 161; C. Schmalz, Steinweg 43, M. Wolff, Steinweg 19; Fr. Krämer, Friedrichsplatz 3; H. Mid Nachf., Gr. Ulrichstraße 39; S. Jode, Nordstraße 3; A. Schmalz, Reilstr. 126; M. Jäger, Deffauer Straße 2; H. Falles Fischhandlung, Leipziger Straße 35; A. Pfeiffer, Geilstr. 33; S. Bönike, Gr. Brunnenstraße 33; Pfeiffer & Haake, Ludwig-Wucherer-Straße; C. H. Mannigkott, 2.

Für jede Person eines Haushaltes kann 1/4 Pfund Shollen abgegeben werden. Zum Einkaufe berechtigt sind die Inhaber der Lebensmittelcheine mit den Nummern 1—70 000, sofern sie sich noch in Besitz des Warenbezugscheins III, Abschnitt 21, befinden. Personen, an deren Schein sich der Abschnitt 21 nicht mehr befindet, dürfen keine Shollen erhalten.

Die Verkäufer haben gemäß der Verordnung des Magistrats vom 28. Juni 1916 den Verkauf von 'F' (Fische), das entnommene Gewicht und das Datum unter 'A' des Lebensmittelcheins mit Tinte oder angefeuchtetem Teintuch einzutragen und den Abschnitt 21 des Warenbezugscheins III abzustempeln.

Die Verkaufsstelle sind für Sholle, mittel, auf 1 Mt. und für Sholle, klein, auf 0,80 Mt. pro Pfund festgesetzt. Die Verkäufer sind verpflichtet, die Marken zu Hunderten

gebündelt im Stadt-Ernährungsamt, Schmeerstr. 1 (Tür-ausgang), zweites Obergeschoss, binnen acht Tagen unter Angabe ihres Restbestandes abzugeben.

Zusammenfassend werden gemäß der eingangs erwähnten Bundesratsverordnung befristet, auch kann die Schließung des Geschäfts oder die Entziehung des weiteren Verkaufs der fischigen Ware verfügt werden.

Erhebung über den durchschnittlichen jährlichen Kohlenverbrauch in sämtlichen heiligen Haushaltungen.

Auf Beschluß des Magistrats soll am Ende dieser Woche eine Erhebung über den jährlichen Verbrauch an Kohlen (Braunkohlenbriketts, Steinkohlen und Steinkohlenbriketts, Koks (Gas- und Hüttenkoks) und Brecksteine) stattfinden. Den Angaben ist nicht der außergewöhnliche Verbrauch an Kohlen des letzten strengen Winters, sondern der durchschnittliche Verbrauch der vorhergehenden Jahre zugrunde zu legen.

Die Zählblätter werden den einzelnen Haushaltungen zugestellt werden. Sie sind umgehend auszufüllen und an den Hauswart abzugeben, wo sie vom Montag, den 23. April ab, zur Abholung bereit liegen müssen.

Es wird erwartet, daß alle Kreise der Bevölkerung zur glatten Durchführung dieser im Interesse einer richtigen Verteilung der Kohlen für den kommenden Winter stattfindenden Verbrauchserhebung beitragen.

Militärische Hilfe zur Frühjahrbestellung.

Das Kriegsamt hat die stellvertretenden Generaloffizierskommandos darauf hingewiesen, daß zur Frühjahrbestellung im Bedarfsfalle alle irgends entbehrlichen und verwendbaren Truppen und Gespanne der Ersatztruppenteile reiflos zu Hilfsaktionen der Landwirtschaft zur Verfügung zu stellen sind. Auch hat das Kriegsamt angeordnet, daß auf Anfordern Hilfskommandos schon jetzt überall da zu stellen sind, wo es sich um die Bergung von angefrorenen und der Gefahr der Fäulnis ausgelegten Kartoffelinseln handelt.

Dies wird hiermit bekannt gegeben.

Die neuen Erzeugerpreise für Obst.

Die Reichspreise für Gemüse und Obst hat jetzt die Erzeugerpreise für Obst aus dem Ernte 1917 festgesetzt. Sie betragen je Pfund frei Verladeort: für Erdbeeren erste Wahl 55 Pf., zweite Wahl 30 Pf., Walderdbeeren 1 Mt., Johannisbeeren weiße und rote 30 Pf., schwarze 40 Pf., Stachelbeeren, reif und unreif, 30 Pf., Himbeeren 40 Pf., Fraubereen 25 Pf., Preiselbeeren 35 Pf., saure Kirichen 20 Pf., süße Kirichen, weiße, 25 Pf., große harte 35 Pf., Schattenerdbeeren 40 Pf., Glasfrüchte 45 Pf., Reineclauden, große grüne, 30 Pf., Früchten 25 Pf., Mirabellen 40 Pf., Zwetschen, Hauspflaumen, Hausweissen, Muspflaumen, Zwerghpflaumen, Thüringer Pflaumen, Brennweissen 10 Pf. Für Äpfel erste Gruppe (Edelobst) über mittelgroß und ohne namenswerte Fehler 35 Pf. Hierin gehören: Weißer Wintercantail, Cox-Orangen, Gravenstener, Kanada-Renette, Aderscher Cantail, Gelber Richard, Sign. Zillisch, D. Succalmagios-Renette, Annas-Renette, Gelber Bellefleur, Schöner von Bostop, Landsberger Renette, Goldrenette von Blenheim, Coulons-Renette. Gruppe 2: 25 Pf. Diese Gruppe umfaßt alle Äpfel, soweit sie nicht unter Gruppe 1 genannt sind oder infolge ihrer Beschaffenheit nicht zu Gruppe 1 gehören. Die Äpfel müssen aber gepflückt, gut sortiert und mittlerer Art und Güte sein. Gruppe 3: 8 Pf. In dieser Gruppe gehören: alles Schüttelobst, Ausfluß- und Fallbirnen und Mostbirnen. — Verkauf an Erzeuger sein gepflücktes Obst unsortiert, so wie es der

Baum gegeben hat, aber ohne Fallobst, so kann er einen Einheitspreis verlangen, der aber den Betrag von 10 Pf. für das Pfund nicht übersteigen darf. — Für Birnen: Gruppe 1 (Edelobst) über mittelgroß und ohne namenswerte Fehler) 25 Pf. Diese Gruppe bilden: Gute Luise von Voranck, Köstliche von Cahnne, Birne von Tongre, Bolca Pfälzerbirne, Dr. Jules Gumat, Williams Christbirne, Sandponpits Butterbirne, Gellers Butterbirne, Clapps Gelblich Diles Butterbirne, Vereins Rechen Birne. Gruppe 2: 12 Pf. Diese Gruppe umfaßt alle Sorten Birnen, soweit sie nicht unter Gruppe 1 genannt sind oder infolge ihrer Beschaffenheit nicht zur Gruppe 1 gehören. Die Birnen müssen gepflückt, gut sortiert und mittlerer Art und Güte sein. Gruppe 3: 6 Pf. Hierher gehören: alles Schüttelobst, Ausfluß- und Fallbirnen und Mostbirnen.

Eintrieb der Schweine in die Staats- und Privatforsten.

Von zuständiger Seite wird uns geschrieben: Die Sicherung des Forstgebietes und der Forstwirtschaft vor der menschlischen Erziehung ist in den Kreisforsten bereits wiederholt die Veranlassung gewesen, in Ministerialerlassen und Rundschreiben der Landwirtschaftsminister auf den Eintrieb der Schweine in die Waldungen als ein Hilfsmittel hinzuweisen, die Futtervorräte des Landwirts zu strecken bzw. sie bei reichem Erdmaß für spätere Zeiten aufzusparen.

Auch die Forstverwaltungen sehen heute dem Waldeintrieb der Schweine gütlich gegenüber, nachdem sie erkannt haben, daß eine Störung der Jagd oder andere Mißbilligungen nicht in dem erwarteten Umfang eintreten, wohl aber durch Anwesenheit einer Schweineerde dem Walde mancher Nutzen dadurch wird, daß das Schwein seinen irdischen Feinden Abbruch tut, vor allem mit Hilfe seines ausgezeichneten Geruchsinns auch die unterirdisch lebenden Schädlinge zu finden weiß.

Wenn im Frühjahr nach der Schneefmelge Schweine in den Wald eingetrieben werden, so finden sie in Eichen- und Buchenbeständen Eideisen und Bucheckern in großer Zahl, aus dem Janntraut bietet mit seinen fäulniserregenden Wurzeln ein Futter, welches, wie Hansen-Rönigsberg festgestellt hat, von Säufen und Zuschweinen gern genommen wird, wegen seines Nährwertes größte Beachtung verdient. Nach dem von Dr. Herbig gemachten Erfahrungen sind auch die jungen Jannwädel, solange sie noch aufgerollt und unentfaltet sind, ein brauchbares, kartoffel- und schrotartiges Schweinefutter.

Im flachen Wasser der Waldseen werden die Wurzeln des Kalms, die Wurzelstöcke des Rohrs, Hechtraut, Entengrüne u. a. m. den Schweinen Nahrung. Pilze finden sie vom Walde das ganze Jahr hindurch, einezeitweilige animalische Nahrung liefern Mäuse, Schnecken, Muscheln, Würmer, Insektenlarven u. dergl.

Für den Waldeintrieb eignen sich auch Juchflaxen und Rüben, welche über 12—16 Wochen alt sind. Werden Tiere verlässlicher Fütterung zu einer Herde vereinigt, so sind sie am besten durch Fütterung — das Einziehen von Darmkräften ist weniger geeignet — zu fenzgeheuer.

Die Herde wird von einem Hirten geführt und beaufsichtigt und von geübten Hütchenlen zusammengehalten. Damit Hirte und Hund die Überlebens über die Herde nicht verlieren, ist dichtes Unterholz, in dem Schweine von der Herde abkommen können, möglichst nicht anzunehmen. Jedem Hirten können etwa 250—300 Schweine zugeteilt werden.

Bei anhaltend schlechtem Wetter und des Nachts sind die Schweine in Schutthütten, welche im Walde an geeigneten Stellen, wenn möglich, in der Nähe von stehendem Wasser,

Kann der normale Körper bei der gegenwärtigen Ernährung bestehen?

Von M. A. v. Hügenorff.

Körpergewicht und Krieg. — Die Verbrennung der Speisen in menschlichen Körper. — Nährwert der uns gegenwärtig gebotenen Lebensmittel. Kraftstoffe oder Fleisch? — Rastlose Suppen.

Die Ernährungsfrage und ihre Schwierigkeiten bilden ein Thema, mit dem sich gegenwärtig ein großer Teil der Menschheit beschäftigt; denn in allen europäischen Ländern sieht es an irgend etwas oder an allem zugleich, ohne daß man für das Bestehen Erfolg zu hoffen vermöchte. Was wir Deutschen in der Bekämpfung der Ernährungsschwierigkeiten geleistet haben, wird sich in seinem vollen Umfange wohl erst nach dem Kriege zeigen, wenn die Verhältnisse eines geordneten Ueberflusses über sämtliche Kriegsorganisationen ermöglichen. Aber vorläufig heißt es noch immer durchhalten, fest und unerschütterlich, wenn es die eine oder die andere Nation in Zukunft etwas Schwächer ausfällt, als uns lieb ist. 'Noch weniger! Wie soll mein Körper das nur aushalten', wird mancher denken, der sich vielleicht ohnehin schon die Kleider hat eng machen lassen müssen. Zu keiner Zeit sind die Ärzte noch so drangaliert worden wie jetzt, weil die ängstlichen Patienten, von der Schwärze ihres Körpergewichts aufs höchste beunruhigt, durchaus unterrichtet werden wollen. Die Wissenschaft hat sich deshalb mit dieser allgemein auftretenden Körpergewichtsabnahme, die in den meisten Fällen 12 bis 20 Pfund, also etwa 10 bis 15 Prozent des früheren Gewichts, beträgt, gerade in letzter Zeit besonders eingehend beschäftigt. Die Untersuchungen haben zu dem tröstlichen Schluß geführt, daß diese ganz allmählich eingetretene Abmagerung, selbst wenn sie bis zu einem gewissen Grade noch fortgedauert, dem gesundem Körper keinen ernstlichen Schaden zufügen kann, und zwar aus dem Grunde, weil sich der Körper mit der Zeit an die verminderte Nahrungsaufnahme so vollständig gewöhnt, daß nach der Abmagerung, also nachdem die Restreserven des Körpers aufgebraucht sind, auch unter unangünstigen Bedingungen wieder ein Gleichgewichtszustand eintritt. Man darf dennoch dem normalen Körper ruhig so viel Widerstandskraft zutrauen, wie er gegen den leidigen Nahrungsmangel braucht. Jede einzelne Zelle in unserem Körper besitzt einen solchen Lebenstrieb, eine solche Fähigkeit, ihr, wenn es sein muß, auch dem ganz ungewohnten anzupassen, daß uns das bishigen Abmageren wirklich keine Sorge zu machen braucht.

In nächster Zeit wird wahrscheinlich das Gemüse die Hauptrolle in unserer Ernährung spielen. Ueber den Nähr-

wert der Gemüse, der vom Vegetarier überhäuft, vom Fleischesser aber gemüht wird unterrichtet wird, ist eigentlich schon alljährig geschrieben worden. In eine Zeit, die uns die überwiegende Pflanzenkost zur Notwendigkeit macht, gehören jedoch auch die Regeln zum täglichen Brote. Um den Nährwert einer Speise zu berechnen, besitzt man heute eine sehr einfache Formel, nämlich die Wärmeinheit oder die Kalorie. Die Aufnahme der Nahrungstoffe in unseren Körper ist bekanntlich gleichbedeutend mit einer durch gewisse Umwandlungen erfolgenden Fortführung dieser Stoffe. Bei dieser Fortführung, die man sehr treffend mit einer Verbrennung vergleichen, entsteht nun Wärme, deren Intensität im Verlaufe der Verbrennungen sehr wechselt, weshalb man sie noch Einheiten oder Kalorien misst. Unter einer solchen Kalorie versteht man die Wärmemenge, die nötig ist, um ein Liter Wasser um einen Grad Celsius zu erwärmen. Da nun der Nährwert der Nahrungsmittel beim erwachsenen Menschen etwa 2000—3000 Kalorien betragen soll, dürfte vielleicht eine Uebersicht über die Kalorienzahlen einiger unserer Hauptnahrungsmittel von Interesse sein; zu beobachten ist, daß es natürlich immer von der Menge der gemessenen Speisen abhängt, ob die erforderliche Kalorienzahl erreicht werden kann oder nicht. Die im nachstehenden angeführten Kalorienzahlen — nach Rubner — beziehen sich immer auf je 100 milligramm angenommene Teile der unterliegenden Lebensmittel, also nicht etwa auf das Pfund oder auf ein Kilogramm. Demnach ergeben 100 Teile von Kartoffeln 98 Kalorien, von Roggkorn 57, von gelben Rüben 50, von Weizen 48, von Kaffeebohnen 20 und von Birnen 69 Kalorien. Infolge ihres großen Gehalts an Zellulose wird der Nährwert der Gemüse etwas beeinträchtigt, ein Nachteil, der sich bei allen Gemüsen fühlbarer macht als bei jungen Pflanzen, deren Zellulosegehalt bis zu 60 Prozent verdaulich werden kann. Um auch die innerhalb des Zellulosemehrs der Nahrungsmittel aufgeschriebenen Nährstoffe — hauptsächlich Eiweiß und Stärke — der Ernährung so vollständig zu machen, ist es daher notwendig, die Zellulose zu zerreiben, d. h. alle Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst möglichst vollständig zu zerhacken und in Form von Suppen zuzubereiten. Um diesem Grunde können in Rohform etwa als Salat genossene Gemüse und Hülsenfrüchte auch niemals den Kalorienwert besitzen, den das gekochte und zerleinerte Gemüse aufweist. Der Preis der Gemüse, nach Kalorien berechnet, hängt von der Jahreszeit und von den örtlichen Verhältnissen ab; nimmt man einen Durchschnittspreis an, so erhält man 1 Pf. für eine Kartoffel 5000 Kalorien an Erd- oder Roggkorn und 3000 Kalorien an gelben Rüben.

Von Fischen kommen beim Frische 106 Kalorien auf 100 Teile, beim gedünsterten Frische sogar 223, während der Schellfisch 78 Kalorien besitzt. Mageres Lachsfilet

liefert 98 Kalorien, Schmelzfleisch 406 Kalorien. Als sehr kräftigere Nahrung stellt sich die Fettmilch mit 404 Kalorien heraus; auch der Lachs (Quartier) mit 182 Kalorien muß zu den nährstoffreichsten Lebensmitteln gerechnet werden. Fast alle Nahrungsmittel werden indes durch die 778 Kalorien der Butter und die 707 Kalorien der Maltine übertriften. Außerordentlich reich an Nährwert ist endlich das Roggenbrot mit 226 Kalorien. Alle diese Nahrungsmittel und noch viele andere liefern ja noch immer zu unserer Verfürgung und entsprechen, was ihren Kalorienwert betrifft, den einfachen Bedürfnissen des normalen Körpers vollkommen, so daß, wenn eine ernste Gefahr für die deutsche Volksgesundheit vorläufig sicher nicht zu befürchten ist.

Ein schwerer Hunger ist für manche Hausfrau der durch die Fleischmangel bedingte Ausfall der täglichen Fleisch- und Fettmenge. Einige Vorge haben der sogenannten Kraftbrühe, freilich schon lange das Ersatzmittel geschöpft. Wie verhält es sich nun in der Tat mit dem Nährwert der Fleischbrühe? Von den Kraftstoffen, die vom Fleische auf das Suppenmaß übergehen sollen, kommt der Hauptteil nach das in einer Menge von 15 bis 20 Prozent im Muskelfleisch enthaltene Eiweiß in Betracht, außerdem noch einige Nährstoffe, Eisen-, Phosphor- und Schwefelstoffe, die an sich allerdings einen gewissen Wert für den Aufbau des Körpers besitzen. Nun verhindert aber gemühtlich schon die Beizungsart der Suppe das Austreten dieser Nährstoffe aus dem Fleische; denn zunächst wirkt man das Fleisch als ganzes Stück, d. h. unzerhackt, ins kochende Wasser, worauf sofort das Eiweiß an der Oberfläche des Fleisches gerinnt, so daß die Nährstoffe nicht an das Wasser übergehen können. Die Suppe verliert also. Das Fleisch sollte aber höchst zugelegt werden. Hierbei wird es auf ausgelassen und seine Nährstoffe gelangen in die Suppe; freilich wird auf diese Weise das Fleisch selbst entzerrt. Gute Suppe kann daher nur auf Rechnung des Fleisches hergestellt werden. Dies wäre dann wirklich eine Art von Kraftbrühe. Allein der Kalorienwert einer Fleischbrühe ist so gering — er beträgt nur etwa 5 Einheiten! —, daß das Fleisch ungenutzt genossen werden falls man gegenwärtig Suppen mit viel Gemüse, Hülsenfrüchten, Kartoffeln oder Getreideleuten durchaus nichts einzunehmen, weil sie schon durch ihre dünne Breiform die Ausnutzbarkeit ihrer Nährstoffe in hohem Maße gestatten.

Unsere Feinde erhoffen sich noch immer ihren Erfolg von der berühmten Auswehung des deutschen Volkes. Aber eines vermögen sie eben doch nicht: die Erde zu verheeren, uns ihre reichen Gaben zu spenden und dem deutschen Viehe die Hände zu binden, mit denen er sich dieses Erdgutes bemächtigt. Und das gibt uns die Gewähr, daß wir durchhalten können, komme, was da wolle.









