

der durch die zugesetzte Hefe und durch die in Mehl vorkommenden Bakterien zu Kohlensäure und Alkohol vergoren wird.

Bei der Grau- und Schwarzbrotbereitung wird das Aufgehen des Teiges wesentlich durch Bakterien befördert.

VI. Beschaffung von Nährwerten im Kriege.

Zum Schluß wollen wir noch besprechen, wie sich in Deutschland unsere Nahrungsmittel während des Krieges beschaffen lassen und wie wir mit denselben ohne Not zu leiden umzugehen haben. Durch den Krieg ist die Zufuhr von Nahrungsmitteln aus dem Auslande erschwert bzw. unterbunden. Das Volk ist daher auf die eigene Produktion angewiesen. Diese ist abhängig von der Verfügbarkeit an Arbeitskräften, die sich namentlich für den landwirtschaftlichen Betrieb zum Teil durch Kriegsgefangene aufbringen lassen. Ferner ist sie abhängig von den Erfolgen der Landwirtschaft und von den Fortschritten der chemischen Wissenschaft und Technik. Der Einfluß, den der Krieg auf den Lebensmittelmarkt ausübt, erfordert überdies besondere Vorkehrungen seitens der Behörden, sowie ein einsichtsvolles Verhalten jedes einzelnen Bürgers. Es gilt gewisse, weit verbreitete Vorurteile, die im Kriege besonders schwer ins Gewicht fallen, zu beseitigen und die größte Sparsamkeit walten zu lassen.

In dem Bestreben, eine Hungersnot zu verhindern, müssen wir unser Hauptaugenmerk auf die Erschließung neuer Quellen von Nährwerten sowie auf eine möglichst vollständige Ausnutzung der