

Specification

der vorausgabten Unkosten im Jahre 1859
(lt. Generalversammlung-Beschluß vom 10. Febr. 1860).

224	—	—	3	Gehalt dem Caffeboten;
165	=	5	=	desgl. dem Expedienten;
39	=	25	=	Druckkosten;
28	=	1	=	Buchbinderarbeit;
—	=	28	=	9 = Porto und Briefträgerlohn;
40	=	—	=	Miethzins;
32	=	10	=	Insertionsgebühren;
97	=	9	=	7 = Schreibmaterialien, Inventarium und sonstiger Expeditionsaufwand u. s. w.

627^{te} 19^{te} 6^{te} Sa.
Leipzig, im Februar 1860.

Der Ausschuf.

Weiß- oder Schwarzbrot?

In allen Ländern haben sich die Wohlfahrtsbehörden, die Aerzte, die Chemiker und Alle, die sich dafür interessiren, mit Untersuchung der Frage beschäftigt, ob Schwarz- oder Weißbrot als Hauptnahrungsmittel des Menschen gesünder und in Bezug auf Volkswirtschaft und Landwirtschaft vortheilhafter sei. Wenn wir in Nachstehendem diesen wichtigen Gegenstand einer kurzen Erörterung unterwerfen, so bezwecken wir damit nur, zu weiterem Eingehen auf denselben anzuregen, da es uns — obgleich wir mit unserer Meinung im Klaren sind — nicht bekommen kann, über eine Frage, deren praktische Seite bisher von den bedeutendsten Autoritäten keine genügende Lösung fand, und über welche die Ansichten so sehr verschieden sind, ein definitives Urtheil abzugeben.

Beim Mahlen des Kornes und des Weizens wird nach der jetzigen Methode mit großen Unkosten eine Substanz ausgeschieden, welche außer zehn Procent Holzfasern alle diejenigen nahrhaften Stoffe, welche das Mehl selbst enthält, in noch größerer Menge als dieses in sich schließt — nämlich die Kleie. Diese Kleie, welche gewöhnlich in einem Quantum von 36 bis 40 Pfund vom Säffel Getreide gewonnen und zu Viehfutter verwendet wird, enthält mehr Kleber und zweimal so viel fette Materie, als das gemahlene Getreide selbst. Man schwächt durch ihre Beseitigung den Gehalt der Getreidearten an Stickstoff, Fett, Stärkemehl, Salzen, aromatischen und wohlschmeckenden Bestandtheilen bloß deshalb, um eine ganz kleine Quantität Holzfasern, davon die Kleie, wie wir schon gesehen haben, bloß etwa 10 Procent enthält, aus unserem wichtigsten Nahrungsmittel, dem Brode, zu entfernen.

Es fragt sich nun, ob es naturgemäß, ob es den allgemeinen Gesundheitsregeln entsprechend und ob es überhaupt praktisch ausführbar ist, alle diejenigen Stoffe, welche möglicherweise einen unverdauten Rückstand im Magen hinterlassen, von der menschlichen Nahrung auszuschließen?

Die Beantwortung dieser Fragen bietet keine Schwierigkeiten. Wir brauchen bloß darauf hinzuweisen, daß sich die Menschen in diesem Falle aller Pflanzkost und vieler Fleischspeisen gänzlich enthalten oder von Pflanzenextracten leben müßten, daß dies aber für den bei weitem größten Theil derselben gänzlich unausführbar ist, weil es keine oder doch nur sehr wenige Gemüse giebt, welche so wenig Holzstoff als Weizen und Korn enthalten. Aus diesem Grunde und wegen seiner sonstigen, auf die Verdauung bezüglichen guten Eigenschaften ist auch das Brod als allgemeines Nahrungsmittel schon längst eingeführt und gewissermaßen unentbehrlich geworden.

Es ist nun eine arge Selbsttäuschung und ein eingewurzelter Vorurtheil, wenn man auf die sogenannte Weiße des Brodes einigen Werth legt, da gerade das Schwarzbrot wegen seines Gehaltes an Kleie mehr Nahrungsmittel enthält als jenes, und man muß deshalb das weiße Mehl und Brod als eine zu weitgehende Ausscheidung der natürlichen Würze dieser Getreidearten ansehen. Wenn man sich entschließen könnte, die Kleie noch ein oder mehrere Male dem Mahlprozeß zu unterwerfen und dieselbe bis auf den oben angegebenen kleinen Rückstand zu feinem Mehle zu machen, oder besser, wenn man, unserm jetzigen Mahlverfahren entgegen, sich befließigte, gleich auf einmal ein feines, gleichmäßiges, wenn auch etwas schwärzeres Mehl zu erzielen: so würde man ein billiges, wohlschmeckendes, leicht verdauliches und daher ein gesundes Nahrungsmittel erlangen, das Jedermann und namentlich der arbeitenden Klasse sehr zu Statten kommen würde.

Werkwürdiger Weise hat man aber gerade in Leipzig und dessen nächster Umgebung Gelegenheit, die auffallende Erscheinung wahrzunehmen, daß eben die arbeitende Klasse es ist, welche in dem Verzehren von Weißbrot einen großen Genuß findet und gewissermaßen Luxus treibt, und daß wiederum zuweilen Städter aus dem Mittel- und den höheren Ständen Stundenweit gehen, um sich die Delicatsse eines Stückchens sogenannten Bauer- oder Schwarzbrot — namentlich in der Zeit nach der Ernte, wo es schon Brod aus neuerbautem Getreide giebt — zu verschaffen. Sehr oft schon haben wir von Arbeitern die Bemerkung gehört, daß,

weil sie ohnedies wenig Zuthat zum Brode zu essen hätten, sie nicht auch noch Schwarzbrot verzehren mögten. Sie geben daher eher für ein weißes Achtpfundbrod 16 oder 24 Pfennige mehr aus, als daß sie sich für dies Geld Butter oder irgend eine andere nahrhafte Zuthat zu dem ihnen ohnedies mehr zuträglichen Schwarzbrote kaufen. In keiner größern Stadt Deutschlands kommt daher verhältnißmäßig so viel Weißbrot auf den Markt als in Leipzig und es ist Thatfache, daß dasselbe gelegentlich durch Eisenbahnreisende nach Dresden, Magdeburg etc. als Curiosität ausgeführt wird, ja daß sogar eine große Brodbäckerei in erstgenannter Stadt den großen Umfang ihres Absatzes dem Umstande verdaht, daß es Brod unter dem Namen „Leipziger Brod“ verkauft.

Es ist auch nicht zu läugnen, daß unser Weißbrot in neubacknem Zustande etwas dem Gaumen Unangenehmes hat; allein, nur einigermaßen abgelagert und altbacken, hat es in der Regel einen strohähnlichen, faden und kraftlosen Geschmack, während das Schwarzbrot sich wochenlang frisch und wohlschmeckend erhält. Doch ist, wie bekannt, über den Geschmack nicht zu streiten.

Wenn wir schon oben gezeigt haben, daß das Schwarzbrot seiner chemischen Bestandtheile wegen noch viel nahrhafter als Weißbrot sein muß, so müssen wir zum Belege hierfür noch einige Thatfachen, die Thierwelt betreffend, anführen. Obgleich es gewiß ist, daß der Thiermagen im Allgemeinen und hinsichtlich der Verdauung im Besonderen ganz anders als der Magen eines Menschen eingerichtet ist, müssen wir doch darauf hinweisen, daß die Kleie vorzugsweise zum Fettmachen des Rindviehes benutzt wird, und daß dieses und auch die Pferde nach längerem und reichlichem Genusse derselben sichtbar gesund, kräftig und wohlbeleibt werden. Wenn wir nun auch aus dem schon angeführten Grunde dieses Beispiel auf den Menschen nicht anwenden können, so sehen wir doch daraus, daß wenn die Kleie dem menschlichen Magen angemessen bereitet und der menschlichen Verdauung zugänglich gemacht würde, sie eine Summe von Nahrungsstoff auch für den Menschen liefern muß.

Maßgebender aber für den menschlichen Magen sind die Versuche, welche man mit Hunden, als dem Menschen näher stehenden Thieren, hinsichtlich der Ernährung durch Weiß- und Schwarzbrot angestellt hat. Durch diese Versuche wurde bis zur Evidenz erwiesen, daß ein Hund, welcher nach seinem Belieben Weißbrot von reinem Weizenmehle fraßen und gewöhnliches Wasser dazu trinken konnte, nicht über 50 Tage leben blieb, während Hunde, welche ausschließlich Schwarz- und Commißbrot fraßen, nicht allein ganz gut fortlebten und ihre Gesundheit keinerlei Störung erfuhr, sondern auch beim Fressen dieses Brodes selbst sichtlich ein besonderes Wohlbehagen zu fühlen schienen.

Wer in Hamburg und den Nordseeländern gelebt hat, wird wissen, daß dort meist nur geschrotenes Getreide verbacken wird und daß das davon bereitete Brod zwar schwarz, aber höchst nahrhaft und wohlschmeckend ist. Die dort lebenden kräftigen und gesunden Menschen geben einen lebendigen Beweis von der Zuträglichkeit des Genusses von Schwarzbrot ab.

Die Vortheile, welche der billigere Preis des Schwarzbroted bietet, wollen wir nur beiläufig erwähnen.

Wenden wir uns nun zu den Gegnern des Schwarzbroted, so finden wir folgende von ihnen gemachte Einwände. Schwer lösliche Nahrungsmittel werden bekanntlich — so räsioniren sie — bloß von dem in freier Luft, an der Sonne mit beständig schweren Arbeiten beschäftigten Landmann oder Handarbeiter vollständig verdaut, auch geschieht dies wohl mit dem Schwarzbrote. Dies ist jedoch gar nicht bei Greisen oder solchen Personen der Fall, die durch Mangel an Kräften oder durch ihre Stellung in der menschlichen Gesellschaft zu Arbeit im Eigen oder gar zum Müßiggange verurtheilt sind. — Hiergegen ist Folgendes zu erwidern. Da die Kleie wegen des großen und innigen Zusammenhanges ihrer Bestandtheile so lange unangegriffen den Verdauungsapparat wieder verläßt, bis diese nahrhaften Theile durch sorgfältige Zerkleinerung oder Verwandlung der Kleie in feines Mehl aufgeschlossen und den auffaugende Kräften des Magens und der Verdauungswege zugänglich gemacht worden sind, so darf man eben nur ganz fein gemahlene Kleie zu Brod verwenden. Mögen die Gegner des Schwarzbroted nur dies Verfahren einschlagen, sie werden die günstigen Folgen auch bei Leuten mit schwacher Verdauung sehr bald wahrnehmen. Ferner werfen die Gegner des Schwarzbroted die Frage auf, ob es nicht in landwirtschaftlicher oder ökonomischer Beziehung vortheilhafter sei, bloß Mehl von einer gewissigen Weiße zu verbacken und die Kleie und das Nachmehl dem Viehe zu füttern. Sie behaupten, und nicht ganz mit Unrecht, daß das Vieh und das Futter in Form von Milch und Fleisch wieder zurückerstatte — in Nahrungsmitteln, welche Leuten von schwacher Verdauung weit zuträglicher seien, als alles Brod! — Hierin liegt etwas Wahres; doch müssen wir dem entgegenhalten, daß gerade diejenigen Personen, denen wir den Consum von Schwarzbrot vorzugsweise empfehlen, sich sehr oft kaum dieses erzeugen können, viel weniger aber die Mittel besitzen, Fleisch und Milch in hinreichender Menge zu beschaffen. Den landwirtschaftlichen Theil unserer Frage erschöpfend zu behandeln, liegt nicht in unserer Aufgabe, auch fehlt es uns hierzu an Raum; doch werden