

**Zeitschrift:** Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft Bern  
**Herausgeber:** Naturforschende Gesellschaft Bern  
**Band:** - (1939)

**Artikel:** Die pflanzliche Ernährung in Hungerzeiten, auf Grund von eigenen Erfahrungen in Osteuropa während des Weltkrieges  
**Autor:** Maurizio, A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-319658>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

A. Maurizio

## **Die pflanzliche Ernährung in Hungerzeiten, auf Grund von eigenen Erfahrungen in Osteuropa während des Weltkrieges <sup>1)</sup>**

Viele Uebergänge führen von der Nahrung gewöhnlicher Tage zur Hungernahrung in Notzeiten. Der Westen und der Osten zeigen darin bemerkenswerte Unterschiede. So erweist sich eine kurze Uebersicht über die in diesen beiden Gebieten derzeit übliche gewöhnliche Kost als notwendig.

Bis vor wenigen Jahrhunderten bildeten in Europa überall der Aufguss (Suppe), der Brei (Mus) und der Fladen (Zelten) den Grundstock der Ernährung. Der Westen hatte diese Speisen verlassen, für ihn ist seitdem das Brot typisch geworden. Anders aber der Norden und der Osten. Beide sind dem Aufguss und dem Brei treu geblieben, d. h. treu den altertümlichen Speiseformen.

Diese Unterschiede in der Hauptnahrung machen sich auch im Grossen geltend. Sie umfassen so ziemlich die ganze Menschheit. Man kann nach den Essitten die Menschen in Breivölker und Brotvölker einteilen. Es gibt hochgerechnet etwa 500 Millionen Menschen, die täglich Brot geniessen. Die Mehrzahl der übrigen essen Brei, und statt Brot den Fladen. Drei Viertel der Menschheit kennt das Brot überhaupt nicht. Die uralte Nahrungsform stellt somit alle übrigen Formen in den Schatten. Die Suppen, das Pöppchen, retten die Kinder der Naturvölker vor dem Tode. Erst als ein Teil der Mütter — wenigstens teilweise sesshaft geworden — in ihrem elenden Sammlerdasein das Pöppchen bereiten konnte, ward die Kinderaufzucht leichter möglich. Diese Speise

---

<sup>1)</sup> Vortrag gehalten in der gemeinsamen Sitzung der Naturforschenden und der Botanischen Gesellschaft Bern am 11. November 1939.

ist daher die erste Grundlage der Volkszunahme, der Volksvermehrung geworden.

Für Europa ist festzuhalten, dass das Brot im grossen Ganzen verbunden ist mit der Welt der älteren und höheren Kultur, damit also der gehobeneren Ansprüche an das Leben, dass dagegen Brei und Fladen mit der Welt der jüngeren Kultur und den bescheideneren Ansprüchen parallel gehen. Verglichen mit dem Brei, hat das Brot ein viel geringeres Alter. Das lockere Brot ist nämlich noch keine 2000 Jahre alt. Jesus hat beim letzten Abendmahl Fladen gegessen, das Brot gebrochen und nicht geschnitten.

Unter den Brotvölkern können wir die Weissbrötler und die Schwarzbrotessenden unterscheiden. Die Grenze zwischen beiden ist im Grossen genommen der Rhein, und — von den Alpengegenden abgesehen — ungefähr die Main-Donau-Linie. Mit welcher Geringschätzung die Weizenesser auf die Roggenbrötler herabblicken, die Brotesser insgesamt auf die Breiesser (die Müsler), und alle zusammen auf die Nomaden und Sammler — im wesentlichen also die Ackerbauer auf die Nichtanbauenden — das steht auf einem anderen Blatt und sei nur nebenbei bemerkt. Die Romanen und die Angelsachsen sind Weissbrotesser, die Slawen und ein grosser Teil der Germanen essen hauptsächlich Schwarzbrot, wenn nicht gar Brei. Die einen sind die Erben der Römer, denen der Roggen und die Gerste („schwarzes Korn“) Barbarenkost war, die anderen, die Genügsameren, halten von den Urahnen Ueberliefertes fest. Doch können wir Brot- oder gar Weizenverbrauch als alleinigen Masstab für die Höhe der Zivilisation nicht anerkennen.

Es sei nun versucht, die Grenze der Breivölker zu ziehen. Da ist festzustellen, dass je weiter wir nach Osten vorrücken, um so ausgedehnter der Anbau der Hirsen wird. Die Hirse ist die wichtigste Breifrucht; sie herrschte einst in der ganzen Alten Welt. Man kann annehmen, sie herrschte nahezu unumschränkt bevor das Getreide aufgekommen ist. Mit Recht nannte der Germanist und Botaniker JOH. HOOPS, diese Breipflanze eine „untergehende Grossmacht“. Die Grenze zwischen den Verbreitungsgebieten von Aufguss und Brei entspricht etwa dem westlichen Polen, sie zieht sich durch Polen und Litauen. In Wilno werden dem Besucher zwei Suppen vorgesetzt, eine in milchsaurer Gärung bereitet und eine andere, die, wie die unsrige, süss ist.

Diese Suppen dienen nicht etwa zur Auswahl, sondern werden beide nacheinander gegessen. Vom rechten Weichselufer ab herrscht die Breikost bis zur Chinesischen Mauer. Will man in Polen jemandem etwas anhängen, so heisst es etwa: „und vom rechten Weichselufer ist er auch“.

Von anderen pflanzlichen Nährstoffen, die für die Beurteilung der Hungernahrung bedeutsam sind, nenne ich die Kartoffel und das Obst. Beide haben nicht den gleichen Wert. Im Jahre 1846/47 brach in Irland die Kartoffelkrankheit aus und damit auch der Hunger. Im gleichen Jahre aber blieben viele Gegenden Polens (wie Kujawien u. a. m.) vom Hunger nur darum verschont, weil sie mehr Getreide und noch sehr wenig Kartoffeln pflanzten. Im Osten ist noch sehr viel Platz vorhanden für den Anbau der Kartoffel. Er rückt allerdings immer weiter nach Osten vor.

Weniger wichtig ist das Obst. Nur langsam schiebt sich der Obstbau von West und Südwesten nach Osten vor. Wer mit der Bahn in dieser Richtung reist, findet von der sächsischen Lausitz an den Obstbau deutlich vermindert und, je weiter nach Osten er kommt, ihn sehr viel spärlicher werden. In der Pripetgegend, sowie nördlich davon, sind wir noch wie mitten im Mittelalter, d. h. in Verhältnissen, wie sie damals etwa in Württemberg und Baden bestanden haben mögen. Pflöpft in Ostpolen der Bauer seinen Apfelbaum, so wird, wie mir der gute Kenner der Weissrussen, CZ. PIETKIEWICZ, sagte, mit dem Finger geradezu auf ihn hingewiesen. Heute sind Polen und Deutschland die kartoffelreichsten Länder, Ostpolen und ein guter Stück des mittleren Russlands die obstmäßigsten.

Die bedeutendsten Wegzeiger im Wandel der Pflanzennahrung sind also Aufguss und Brei, Kartoffeln und Obst. Was in der Ernährungsart noch weiter zurückliegt, befriedigt die Nahrungssorgen der Sammler. Freilich haben wir mit diesen Angaben die Richtlinien nur ganz im groben gezogen und einige der wichtigsten Abgrenzungen, der uns alle angehenden und weltumspannenden Besorgnisse um das Sattwerden, vorgenommen. Ihre Bedeutung greift weit über das handgreiflich Fassbare hinaus. Fast möchte man sagen, dass die Unterschiede in den Essitten der Völker einigermassen mit ihren Weltanschauungen zusammenfallen und beinahe deren Unterschieden entsprechen. Dafür liessen sich recht lehrreiche Belege beibringen.



Es ist sehr verständlich, dass der Mensch auch seine Notnahrung immer möglichst jener Kost anzunähern sucht, an die er gewöhnt war. Die empfindliche Not gleicht jedoch sehr viele Kulturunterschiede aus. Wenn der hungernde Weissbrotesser zunächst zum Schwarz- und Schrotbrot übergeht, der Schwarzbrotler aber zu Brei, Fladen und Aufgüssen aus Getreide und Wurzeln, so sinken bei einem weiter fortschreitenden Nahrungsmangel ihre Ansprüche sogar noch tiefer herab. Die Hungernden kehren gewissermassen zur Ernährungsart auf früheren Kulturstufen zurück, im schlimmsten Fall sogar bis zu jener Pflanzekost, die den Menschen sättigte, bevor er überhaupt Landbau betrieb, wo er sich also (in bezug auf die Pflanzen) ausschliesslich von G e s a m m e l t e m ernährte. Das Bild des Leidens muss aber selbst dann noch durch den Hinweis auf die gelegentlich sich einstellende Menschenfresserei ergänzt werden, zu welcher die äusserste Not die Hungernden vielfach gezwungen hat. Eine solche ist nicht nur aus dem Mittelalter bekannt, sondern auch aus der neuesten Zeit. Die Berichte des Komitee Nansen aus dem hungernden Russland der Jahre 1921—1922 erwähnen über ein Dutzend von Fällen amtlich einwandfrei festgestellter Menschenfresserei. Die Hungernden gruben damals Leichen aus, töteten vereinzelt ihre eigenen Kinder, selbst regelrechter Menschenfang kam vor.

In allen Hungersnöten begegnen wir auch Erscheinungen, welche eine bedeutende Rückwirkung auf das Leben der Gesellschaft haben. Hieher gehören; das sog. „Betrügen“ des Hungergefühles, das Auftreten von Krankheiten am Ende der Hungerszeit, welche mit der Rückkehr zur gewöhnlichen Ernährung zusammenhängen, und auch jene schlimmen sozialen Einflüsse, welche aus der psychischen Veränderung der Hungerleider ihren Mitmenschen gegenüber entspringen und Sitte und Moral weitgehend zerrütten.

Man betrügt das Hungergefühl mit dem Hungergurt und eine weitere Vorkehr besteht in langdauerndem Verharren in der Ruhestellung, also im Liegen und dem Vermeiden von fast jeder Bewegung. Das nur zum Zwecke des Heizens unterbrochene Liegen — die Lioschka der Weissrussen, wie sie VOLKOW beschreibt — wird behördlich für ganze Gemeinden angeordnet. Diese Massregel, eine letztmögliche Ersparungsmassnahme einer ursprünglichen Gesellschaft, gilt oft nicht nur für Wochen, sondern sogar für Monate.

Die Rückkehr aus dem Hungerzustand zur gewöhnlichen Kost wirkt zweifelsohne als ein tiefer Eingriff auf den Organismus ein. Daher ist in solchem Fall starke Vorsicht geboten. Aus dem Polen des 17. Jahrhunderts (1628) ist bekannt geworden, „dass gutes Brot wie Gift wirkte“. Aber es sind nicht einmal gar zu ferne Zeiten, in denen die Menschen „fresskrank“ wurden, nicht irgendwo an der Grenze der Zivilisation, sondern mitten in der Schweiz. Nach schlecht ausgefallenen Erntejahren folgten im 18. und 19. Jahrhundert mehrfach fürchterliche Hungerjahre, die mit einer völligen Verarmung von Tausenden und dem Dahinsiechen der Menschen ganzer Gemeinden geendet haben. Im darauffolgenden Jahr trat dann mit dem Einbringen der Ernte bei den Uebriggebliebenen aus der ausgehungerten und entkräfteten Bevölkerung jeweils eine Art Fressucht auf, die „der Ediker“ genannt worden ist. Die Leute konnten ihren lange zurückgehaltenen, nur mit Wurzeln, „dürrem Gras und anderem mehr auf Art der Tiere gestillten“ Hunger nicht mehr bändigen und warfen sich nun gierig auf die frischen, vielfach noch nicht einmal reifen Früchte. Aus dieser Fressucht entwickelten sich mancherlei Krankheiten. Vom Jahr 1817 berichtet MESSIKOMMER: und ungeachtet die Gemeinden und Private die Armut vielfältig unterstützten, so war es doch nicht möglich, das Elend so zu mindern, dass nicht noch viele Krüsch (Kleie), Gras, Wurzeln und viele andere dem Menschen ungewohnte Speisen essen mussten, um dem grausamen Tod zu entgehen. Ähnlich lautet, was Jeremias Gotthelf aus jener Zeit berichtet hat. Noch erst vor kurzem Erlebtes weist in die gleiche Richtung. Ein deutscher Privatdozent, auf seinem Gebiet weit bekannt, aber mit unbezahlttem Professortitel, weigerte sich im Jahre 1917, die Einladung zu „einem guten Mittagessen“ anzunehmen. Er meinte, es werde ihm nicht gut bekommen. Er hat schliesslich dennoch mitgemacht und dabei sehr vorsichtig gegessen, aber er endete bald darauf mit Selbstmord. Schweizer, die zu jener Zeit aus Deutschland zur Erholung in die Heimat kamen, haben die Fresskrankheit gleichfalls kennen gelernt. Für ihren Kriegsmagen war die Friedenskost eben zu gut. Sie mussten sich erst langsam wieder an die andere Ernährungsweise gewöhnen und das dauerte wenigstens eine Woche.

Stark verändert sind die Hungernden in ihrem Verhalten gegenüber der Gesellschaft. Hungersnöte werfen vielfach die im Zu-

sammenleben begründeten Rücksichten völlig über den Haufen, sie rütteln an jeder Form der Gesittung. Der schwer hungernde Mensch nimmt ja sehr rasch eine allgemein niedrigere Lebenshaltung an, er kleidet sich schlechter, er wohnt beschränkter, er spart an Seife, er entwöhnt sich öfters des Waschens und im Gefolge dieser allgemeinen Verwahrlosung werden in ihm alle schlechten Triebe mächtig bis zur vollen Zerrüttung des Familienlebens und dem Sinken der privaten und öffentlichen Moral.

Der Hungernde ändert eben sein ganzes Tun und Lassen und nimmt einen weiten Abstand von der Gesellschaft der Satten. Damit kehrt, freilich in einer etwas anderen Weise, jene Korrelation wieder, auf die oben als Beziehung zwischen Ernährungsart und Weltanschauung hingewiesen worden ist. Wie aber stellt sich der hungernde Mensch zu den übrigen Plagen, die ihn martern? Wie spiegelt sich die Nachwirkung der Nahrungssorge in den Köpfen und Herzen derer, die sie erleben?

Hierauf geben die bisher nur teilweise veröffentlichten Aufzeichnungen des genialen Zürcher Pfarrherrn J. H. WASER vom Ende des 18. Jahrhunderts in einer beachtenswerten Weise Antwort. Er hat in Untersuchungen, die nach dem Urteil von Berufenen auch heute noch für mustergültig anzusehen sind, all die verschiedenen Verhältnisse (Witterung, Stand und Ertrag der Landwirtschaft, die allgemeine Bildungssituation, die Ernährungs- und Wohnungsverhältnisse des Volkes) für die Zeit von 1500—1776 gründlich studiert. Er bemerkt: „Ein Menschenverlust durch die Pest kann in zehn Jahren wieder ersetzt werden, aber mit dem Schaden der Theuere und Hungersnot hat es eine viel traurigere Bewandtnis. Nach der Theuerung ist das übrig gebliebene Volk ausgemergelt, mutlos, leidet an allem Nothwendigen Mangel und kann sich jahrelang nicht erholen. Wenn dagegen eine Pestilenz vorbei ist, so sind die übrig Gebliebenen gar munter und freudig; die Verstorbenen haben Platz gemacht und Erbschaften hinterlassen und deswegen heiratet, wer heiraten kann.“

Im Westen haben, wie erwähnt, der Brei und der Aufguss ihre Bedeutung als Grundstock in der Ernährung schon sehr stark eingebüsst. Die Armensuppe taucht nur noch in Zeiten von besonders grosser Bedrängnis wieder auf. Die letzten Versuche im Grossen mit ihr wurden im Westen zu Ende des 18. und im Anfang des 19. Jahrhunderts in Gestalt der sogenannten Rum-

fordsuppe unternommen, welche nach ihrem Erfinder, dem bekannten Physiker RUMFORD benannt worden ist. Das Brot war hier längst zur Grundkost geworden und zwar mit starker Neigung zum Weizenbrot. Im Frankreich vom Ende des 18. Jahrhunderts handelte es sich während der Hungerszeiten stets um Ersatz oder um Strecken des Brotes. Brot war eben in jenem Land ein durchaus allgemeines Bedürfnis. Freilich griff man je nach der Gegend dann bald zu Gersten- und Haferbrot, zu Brot aus Farnen und Häcksel, zu allerlei Wurzeln, zu Mais und Kastanien. Daher heisst es von vielen Landstrichen: Man ass Mais oder Kastanien, es fehlte die Hälfte des Jahres selbst an Gersten- und Haferbrot. Das Elend klopfte sogar an die Türe des Versailler Schlosses und vom Ende des 17. Jahrhunderts wird gemeldet: Auf dem Tisch des Königs liegt Schwarzbrot, die königlichen Diener betteln. In den letzten Jahren von Ludwig XIV. herrschte der Hunger unumschränkt, das Volk war verarmt und verkam. Auch noch im 18. Jahrhundert erlebte Frankreich ein Dutzend von schweren Hungersnöten. Und doch war es im ganzen genommen nicht die schlimmste Hungerkost, welche die Franzosen damals geniessen mussten.

Um der Not zu begegnen, griff man zunächst zu Brotersatzen. Die Bemühungen von PARMENTIER gingen dahin, aus der Stärke von Bulben, Wurzeln und Wurzelstöcken Brot herzustellen.<sup>2)</sup> Er zählt über 90 in Betracht zu ziehende Pflanzen auf und hat noch viel mehr in bezug auf ihre Benutzungsfähigkeit als Notnahrung studiert. Er erwähnt auch, dass in früheren Zeiten eine solche Pflanzenkost in gewohnheitsmässigem Gebrauch gestanden habe und dass die Bewohner von Stadt und Land manchmal gezwungen waren, dem Vieh sein gewohntes Futter zu entziehen, ja sich sogar auf wilde Kräuter und wildwachsende Früchte beschränken mussten. Unter den von PARMENTIER hervorgehobenen Notpflanzen finden sich sehr viele Liliaceen. Ungefähr die Hälfte seines grossen Werkes widmet er der Kartoffel und empfiehlt deren ausgewaschene Stärke zur Brotbereitung zu benutzen. Auch PARMENTIER kennt die Rumfordsuppe und behandelt sie eingehend. Er meint aber, sie sei für Frankreich nicht neu, da schon der grosse Festungsbauer Marschall VAUBAN sie den Soldaten vorgesetzt habe. Napoleon I. aber hat sich im Teuerungsjahr 1812 sehr stark für diese

<sup>2)</sup> Recherches sur les végétaux nourrissants qui dans tous les temps de disette peuvent remplacer les aliments etc. Paris 1781. 600 S.



Suppe eingesetzt. Er verfügte „vom 1. April an werden 2 Millionen Portionen Suppe (soupe à la Rumford) verteilt. Sie ist so herzustellen, dass zwei Suppen einem Pfund Brot gleichwertig sind. Zu dem Zweck sind den Präfekten 22 1/2 Millionen Franken zur Verfügung gestellt.“ Es war eine Suppe aus Gemüsen mit Hülsenfrüchten, ursprünglich mit viel Gerstenmehl darin, aus Knochen, Gewürz und Kräutern. Später gehörten auch ein paar Heringe dazu, die man im Mörser verrieb. Diese Suppe enthielt gegen 95 % Wasser, also ungefähr ebensoviel wie unsere Suppen.

Aber der Erfolg mit der Rumfordsuppe als Notkost war in Frankreich äusserst gering. Nichts vermochte gegen die Macht der unbezwinglichen Gewohnheit aufzukommen. In jedem Departement hatten die Präfekten Gründe mehr als genug, diese Macht der Beharrlichkeit zu achten. Das Volk griff, wo es irgendwie konnte, zu den ihm von altersher bekannten dicken Suppen, wollte aber von der Rumfordsuppe nichts wissen. Diese liessen sich nur die Aermsten der Armen gefallen. Die Engländer nannten diese Suppe spöttisch „Dreck und Knochen“ (dirt and bones). So endete der mit grossen Staatsmitteln unternommene Versuch, einer hungerleidenden Bevölkerung den wissenschaftlichen Aufguss von Rumford aufzudrängen. Mit Fug und Recht kann man diesen Aufguss so nennen, denn allem menschenfreundlichen Beginnen RUMFORDs lagen wissenschaftliche Erwägungen zugrunde. Seine Arbeit über die Volkssuppe barg für ihn den Reiz einer wissenschaftlichen Aufgabe. Völlig im Gegensatz zu Frankreich ist in Deutschland die Rumfordsuppe innerhalb kurzer Frist recht volkstümlich geworden, und hier hat man ihren Erfinder als einen Wohltäter der Menschheit gefeiert. Als RUMFORD einst in München schwer krank darnieder lag, zogen Tausende von Armen zu einem besonderen Bittgottesdienst in die Kirche, um für seine Gesundung zu beten.

Auch während des letzten grossen Krieges und in den Nöten der Inflationszeit ist in Deutschland und in Oesterreich die Rumfordsuppe nochmals zu Ehren gekommen, obgleich sie diesen Namen nicht mehr trug. Sie wurde von Behörden und wohltätigen Gesellschaften auf freien Plätzen, in Hallen und Kasernenhöfen um ein Billiges ausgeteilt.

Die vom Hunger geplagten Russen der Nachkriegszeit assen an ihrer Stelle die recht fettarme und vorwiegend aus roten Rüben

zubereitete Bolschewikensuppe. Von ihr ernährten sich ebensogut die abgesetzten Bourgeois und Beamten, wie auch die noch eine Zeitlang ihres Amtes weiter waltenden Universitätslehrer. Ich liess mir erzählen, dass 1921 die Leute in Charkow sehr glücklich waren, wenn wenigstens einige Rübenstücke und zwei Fettäugen sich in der Suppe vorfanden, denn meistens bekamen sie nur die leere rote Tunke vorgesetzt.

Halten wir somit die Tatsache fest, dass Frankreich die dünne Notsuppe abgelehnt hat, dass aber die gleiche Notnahrung in Deutschland, und überhaupt ostwärts vom Rhein, volkstümlich geworden ist. Die kriegsgefangenen Deutschen wurden von Franzosen und Engländern oftmals „die Suppenesser“ genannt.

Die Notspeisen des Ostens und des Nordens sind teilweise ganz andere. In Schweden bestand von alters her und bis vor kurzem die allgemeine Volkskost nicht aus Brot, sondern eher aus Aufguss, Brei und Fladen. Mit der Zusammensetzung der schwedischen Notsuppen und Notfladen haben sich viele Reisende und Forscher befasst, unter ihnen auch Linnée. Wir treffen in diesen Speisen neben mancherlei Unkraut: Baumrinde, Holz, Stroh- und Knochenmehl, isländisches Moos (*Cetraria*) und Torfmoos (*Sphagnum*), daneben auch Nesseln, Ampfer, Knöterich, Eicheln und Flechten.

Vielleicht noch ursprünglicher als die Notkost der Schweden ist jene der russischen und polnischen Bauern beschaffen, die sich in gewöhnlichen Zeiten im wesentlichen durch Breikost ernähren. Brot ist ja für weite Strecken des Ostens eine Neueinführung, und eine eigentliche Brottradition besteht hier vielfach noch nicht. Werden nun solche Länder von Teuerung und Hungersnot heimgesucht, dann geben sie besonders eindruckliche Beispiele ab für die Rückkehr zu einer ganz altertümlichen Ernährungsweise, die manchmal noch gemischt ist mit kümmerlichen Resten von der gewöhnlichen Nahrung. In verschiedenen Teilen von Polen bestand die Notnahrung der Bauern im Jahre 1852 (und auch in anderen Jahren) aus jungen Blättern der Brennesseln und der Meldearten, sowie aus Brotersatz von Streue, zur Hälfte mit grobem Mehl versetzt. WAWRZENIECKI berichtet vom Jahre 1912, dass von der bürgerlichen Bevölkerung in Ostpolen Fleisch sehr selten genossen wird, dass man aber in gewöhnlichen und in Teuerungszeiten das kranke Vieh, bevor es verendet, schnell noch



schlachtet, um es wenigstens essen zu können. Er hat aus eigener Anschauung feststellen können, dass bereits vergrabene Kadaver wieder ausgegraben und verspeist worden sind. So sagt er mit Recht „des Bauers Kochkunst ist schrecklich, eine Barbarei; halb Gargekochtes ist dem Bauer zur Gewohnheit geworden, stinkiges Fleisch und nicht ausgelaugter Salzhering — gerade vom Fass in den Mund geführt — haben für ihn keine Schrecken.“ Man lese auch nach, was der Pole REYMONT in seinem Roman „Die Bauern“ erzählt. Freilich hatte die Kost auf dem Lande, bis weit nach Westen hin, vor nicht allzulanger Zeit ebenfalls noch durchaus barbarische Züge, worüber bei L'HOUE, MESSIKOMMER, GOTTHELF u. a. mancherlei zu finden ist.

Während der letzten allgemeinen Hungersnot, die Galizien im Jahre 1865 heimgesucht hat, traten beim ärmeren Landvolk an die Stelle von Brei und Fladen: Häcksel, gemischt mit Gries, Linden- und Rübenblätter, Kleeblüten, von Körnern befreite Maiskolben, Eicheln, Kartoffelschalen, allerlei Pilze und Beeren. Man genoss dieses alles gesäuert, oder wie Spinat zubereitet. Manche der damals in Benutzung genommenen Pflanzen erinnern durchaus an jene Nahrung, mit der sich die Menschen ernährten, ehe sie zum Landbau kamen und die aus wildwachsenden Pflanzen bestanden hat. Darunter sind vor allem zu nennen die verschiedenen Sauerampfer (besonders der grossblättrige), die Melde, Senf und Quecke, aber auch Schachtelhalm, Lungenkraut und Thymian. Selbst die Rinde und Blätter von verschiedenen Laubbäumen kamen in Betracht. Aus anderen Gegenden wird über den Gebrauch der weissen Taubnessel berichtet, die besonders im Frühjahr und bis knapp vor der Getreideernte zur Verwendung kam. Das aus ihr zubereitete Gericht wurde mit Brei oder Brot zusammen gegessen. Als Notnahrung der Kleinrussen werden u. a. der Ampfer, Rübenblätter, junge Kohlblätter, Kleie, Futtermehle, Wicken, Buchweizenschalen und Spreue erwähnt. Bis zum Jahre 1905 standen in Gebrauch: Ampfer, alle Knöteriche, Nesseln, Melde, allerlei Lippenblütler, auch Thymian, Senfarten, Quecke und Schachtelhalm, alles wenig wertvolle Nährstoffe, die leicht erkennen lassen, dass der Hunger sein Nachbarrecht übte.

Der Westen und der Osten Polens unterscheiden sich stark voneinander ebenso in bezug auf ihre Wirtschaft, wie in ihrer Kost. Und doch wird man leicht einen einheitlichen Zug gewahr. In ihrer

Nahrung haben der Aufguss (sauer, d. h. aus milchsaurer Gärung oder süß) und die Breiarten das Uebergewicht. Dazu kommen die unvermeidliche Kartoffel und das Sauerkraut. Von Aufgüssen gewöhnlicher Zeiten zählt 1894 der Physiologe N. CYBULSKI über 30 Namen auf und teilt sie in ein halbes Dutzend von Gattungen ein. Viele sind richtige Hungersuppen, aber auch da, wo nicht von Wassersuppen die Rede ist, bietet der Name für die Brühe keine Gewähr für den Inhalt. Die Bezeichnungsart streckt sich eben selber nach der Decke und solches gilt ebenfalls für 30 verschiedene angeführte Breiarten, die von CYBULSKI in 3—4 Breigruppen zusammengefasst worden sind.

Die russische Notnahrung ist ziemlich ähnlich zusammengesetzt wie die erwähnte polnische. Das russische Getreide ist auch bei regelrechter Bestellung und guter Ernte im allgemeinen stark verunreinigt. So bringen nacheinander nachfolgende Missernten auch die Aecker stark herunter und diese verwandeln sich rasch in richtige Unkrautäcker. Mangels von Besserem wird dann das Unkraut als „Brotfrucht“ gesammelt, so besonders die Melde (*Chenopodium*), ganz wie schon in den Zeiten der Pfahlbauer. Es unterliegt auch kaum einem Zweifel, dass die hungernden Pfahlbauer mit ihrem bitteren, schädlichen Meldebrot gleich ungünstige Erfahrungen gemacht haben werden, wie der russische Bauer von gestern und heute. Es handelt sich hier um eine Notnahrung, die seit urgeschichtlichen Zeiten eine Rolle spielt von der wir freilich noch wenig Genaueres wissen, die aber von E. NEUWEILER ausdrücklich als Nahrung bezeichnet worden ist. Zu ihr gehören als übliche weitere Notbehelfe, ebenso im derzeitigen Russland, wie schon in der urgeschichtlichen Notzeitenküche, die grossfrüchtigen Gräser unter den Ackerunkräutern, wie der Taumellolch, die beiden Trespen, der Flughafer und wahrscheinlich auch die Quecke. Besonders der Taumellolch (*Lolium temulentum*) wird von NEUWEILER als eine typische Sammelpflanze der Pfahlbauer bezeichnet. Auch die schweren Früchte der Roggen-*trespe* (*Bromus secalinus*) kommen in urgeschichtlichen Funden zahlreich vor und ebenso wissen wir, dass sie noch heute, zusammen mit anderen Unkräutern, gegessen werden. Die in der Bronzezeit in beträchtlichen Mengen aufgefundenen Früchte des Flughafers (*Avena fatua*) hält AUGUST SCHULZ für einen nicht unwichtigen Nahrungsbestandteil und fragt sich, ob hier nicht

auf einen richtigen Anbau dieser Pflanze geschlossen werden müsse. Jedenfalls weist alles darauf hin, dass nicht wenig Hungerpflanzen aus der Periode des schon weitentwickelten Ackerbaues der jüngeren Steinzeit noch immer auch in der Schmalkost unserer Zeit sich erhalten haben.

Kein anderes Land hat so viele wissenschaftliche Arbeiten über die Zusammensetzung der Notnahrung geliefert wie Russland. Darin treffen wir mit ermüdender Eintönigkeit als die letzten Sorgenbrecher an: Melde, Ampfer, Eicheln, Zuckerrübenrückstände der Zuckerfabriken, Presskuchen von Sonnenblumen, Kartoffelschlempe, Getreidespreue, sogenanntes „rotes Gras“, Strohbrod und Rinde der Ulme. Auch zum Laub der Bäume wird gegriffen, denn wir wissen noch vom Jahr 1922 her, dass mancher Baum kahlgegessen worden ist. An dieser Stelle ist besonders auf BROCKMANN-JEROSCHs Studien über das Einsäuern<sup>3)</sup> zu verweisen und seine Ansicht anzuführen, die Behandlung des Laubes und der Ampferblätter sei so sorgfältig, dass man von diesem heutigen Tierfutter annehmen müsse, es sei früher Menschennahrung gewesen. Ferner ist zu erwähnen, dass sehr häufig der Hungerfladen auch mit Lehm gestreckt wird, eine Erfahrung, die ebenso von Nordafrika, Spanien, Sardinien und bis nach Russland festgestellt worden ist. Ich habe seinerzeit russische Hungerbrote untersucht und darin 12, 26, in einem Falle sogar 64 % Asche gefunden.

Im übrigen gab es in Russland keine Hungernahrung, die wir nicht ebensogut auch in den sogenannten Ersatzten der Zentralmächte der Jahre 1914—1918 wiederfinden könnten. Damals wurde durch tief eingreifende, jedoch wenig wirksame Mittel versucht, besonders dem Brotmangel zu steuern. Ebenso für die Mittelmächte wie für den Osten brachten schliesslich die einigermaßen rettende Hilfe nur der Aufguss, die brei- und fladenähnlichen Speisen und der „Spinat“. Es lohnt sich wohl, manche Massnahmen jener Kriegszeit in Erinnerung zu rufen.

Ich fange meine Uebersicht mit den Pilzen und Flechten an. Sie wurden von den Behörden und verschiedenen „Zentralen“ empfohlen. Die Flechten sind uns bereits oben schon als Reste

<sup>3)</sup> Surampfele und Surchrut. Neujaarsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Zürich 1921. D. Lauben usw. Jahresb. Geogr. ethnogr. Gesellsch. i. Zürich 1917/18.

altertümlicher Nährstoffe begegnet. Zu ihnen kam ein ganz modernes Nahrungsmittel, die „Nährhefe“. Sie gehört freilich nicht zur Sammlerstufe, wohl aber zur Kriegswirtschaft. Bereits im Mittelalter war Hefe Hungernahrung und noch im 18. Jahrhundert empfahl man sie zur Nahrung; auch in den Jahren 1816/17. Aber die sozusagen wissenschaftliche Hefe-Bouillon und das Hefe-Brot wurden vom Institut für Gärungsgewerbe in Berlin erfunden. Die Hefe ist schädlich, und der in der Kriegszeit gemachte Versuch hat seine Tücken erwiesen. Kein besseres Ergebnis war auch dem Versuch beschieden, dem bestehenden Fettmangel durch besondere fetterzeugende Heferassen zu steuern. Berechtigter waren die auf die Pilze gesetzten Hoffnungen, aber sie waren stark übertrieben. Hier haben wir richtige Sammlerpflanzen vor uns, die nebenbei vielen Naturvölkern einen Beitrag zu ihrer Kost liefern. Aber „dass auch der Aermste ohne Ausgaben, mit wenig Arbeit, von Pilzen sich gut nähren kann“, haben wohl nur jene geglaubt, die sie auf diese Weise empfohlen haben. Behörden und Vereine liessen Pilzkurse abhalten, welche die Kenntnis der essbaren Pilze zu vermitteln hatten. Es gab trotzdem viele Todesfälle nach Genuss von schädlichen Pilzen. „Ein unheimlicher Gast ist bei uns eingezogen, die gefährliche Offensive der Giftpilze beginnt“, berichteten die Zeitungen in den Jahren 1917 und 1918. Aus Wien war zu hören: seit zwei Wochen sterben Tag für Tag nach dem Pilzgenuss 2, 3 bis 10 und mehr Personen und viele vergiften sich damit, ohne zu sterben.

Weit wichtiger jedoch ist die Benutzung von höheren Pflanzen geworden und unter ihnen allen voran die Melde und die Brennessel, welche beide in beträchtlichen Mengen auf den Markt kamen. Zu Spinat diente die Nessel, Melde, Löwenzahn, Sauerampfer, die Blätter der Radieschen und junge Kleeköpfchen. Für 100 kg von jungem, trockenem Klee zahlte die Futterzentrale in Wien und das k. k. Ernährungsamt 16 Kronen. Das weitere Schicksal der Kleeköpfchen war dem der Quecke gleich; die Queckewurzelstöcke frass das Vieh. Diese Wurzelstöcke hatten ihren behördlich festgesetzten Preis von 25 Kr. für 100 kg. Eicheln und Rosskastanien wurden keineswegs vergessen. Es gab vom 5. Oktober 1916 an dafür in Deutschland eine besondere Sammelstelle in Berlin und dem Kriegsernährungsamt war für diesen Zweck ein forstlicher Fachmann zugeteilt. Beide erwähnten Rohstoffe soll-



ten eigentlich Futter abgeben, aber wir wissen, dass aus dem einen Kaffee gebrannt, mit dem anderen Brot gestreckt worden ist. Auch in Oesterreich sammelte man Eicheln und Rosskastanien. Das k. k. Ernährungsamt zahlte für 100 kg frischer, trockener, reiner Ware für die einen 70, für die andern 30 Kronen, wie ich nach der Anzeige der Stadtverwaltung in Lemberg vom 4. Oktober 1918 anführe. In der Tat gab es tonnenweise Lieferungen, in einem mir bekannten Fall 20 Eisenbahnwagen Rosskastanien.

Es wiederholte sich selbstverständlich auch das bekannte Sammeln im Wald von Beeren, Früchten und Samen, nämlich besonders von Bucheckern, Früchten vom Mehlbeerbaum, den Beeren von *Sambucus racemosa* L. und Holunder, *S. nigra* L. und *S. Ebulus* L. Die zuletzt genannte Pflanze hält man für giftig, „doch kann dies nur für die Blätter und Wurzeln gelten“. Alle Oelsamen wurden sehr beachtet. Das Sammeln der Buchesamen (*Fagus silvatica*) wurde sogar amtlich für das ganze Reich angeordnet, um aus ihnen Oel pressen zu können. Ihr Verfüttern war verboten. Der Kriegsausschuss für Oele und Fette gab ein Merkblatt zum Sammeln und Aufbewahren der Bucheckern heraus. Man hat damals aber auch viele andere Fettsamen gepresst bis zu Pflaumen- und Kirschensteinen.

Wurzeln und Wurzelstöcke wurden eifrig ausgegraben. Die Rübe als Brotzusatz und als Marmelade spielte eine grosse Rolle, fand aber ein unrühmliches Ende. Alle Wurzeln, die vor der Einführung der Kartoffeln in Mitteleuropa gegessen worden sind, kamen wieder zu Ehren, so die Triebe und Wurzelstöcke vom Schilfrohr und Rohrkolben. Es gab sogar eine besondere halbamtliche Typha-Verwertungsgesellschaft. GRÄBNER hat damals berechnet, dass sich vom Hektar eines Teiches 400 Zentner Wurzelstöcke gewinnen lassen und DINTER glaubte, aus den Teichen der sächsischen Oberlausitz allein Hunderttausende von Zentnern ernten zu können.

Es gab ein sehr reiches Schrifttum über die Verwertung zahlreicher Wildpflanzen als Nahrung. Sieben Berliner Botaniker gaben gemeinsam ein Buch heraus mit dem Titel: Ersatzstoffe aus dem Pflanzenreich (Stuttgart 1918, 418 S.) Viele andere schrieben lang und breit über verborgene und vernachlässigte Schätze von Flur und Wald, und wähten, erst sie hätten diese gehoben. Da rücken alle die uns schon bekannten Brei-, Spinat-

und Salatpflanzen auf, die Bulben, Wurzeln und Wurzelstöcke, als Ersatz für die fehlenden Kartoffeln, daneben Ampfer, Melden, Kreuzblütler und unter den Ranunculaceen die sicher gesundheits-schädlichen Arten der Gattung *Ficaria*; ausserdem das gefährliche *Sedum acre*. Am weitesten in bedenklichen Empfehlungen ist R. WINCKEL gegangen, ein Kunstmaler in Magdeburg, welcher alle nicht geradezu giftigen Pflanzen für geniessbar erklärte. „Gute Ratschläge fangen an gefährlich zu werden,“ meinte hierzu HERM. CHRIST mit vollem Recht.

Es sind 170 Jahre verflossen, seitdem ANTOINE AUGUSTIN PARMENTIER sein berühmtes Buch schrieb über „die Nahrungs-pflanzen, welche in Zeiten der Not den Menschen sättigen können.“ 150 Jahre sind es her, seit die Rumfordsche Suppe erfunden worden ist, die den Zeitgenossen in dem Masse als Lebensretter erschien, dass seitdem mit ihrem Namen in West- und Mitteleuropa häufig die Kloster- und Armensuppe bezeichnet wurde. Vor 70 Jahren erschienen die Arbeiten von russischen Hygienikern und Aerzten, welche als die ersten Forscher unserer Zeit, nicht nur in der Frage des Schwarzbrottes und seiner Ersatzmittel Vorbildliches geleistet haben, sondern allgemein auch der Hungernahrung eine grosse Aufmerksamkeit schenkten.

Auf dem hier behandelten Abschnitt des allgemeinen Ernährungsproblem es in der Hungerfrage hat die Wissenschaft bisher verhältnismässig geringe Auswirkungen gehabt und im Grunde wenig geleistet. Sie beschenkte uns seit der Mitte des 18. Jahrhunderts mit vielen guten Ratschlägen, durch welche Pflanzenstoffe die gewohnte, jedoch nicht ausreichend vorhandene Nahrung ersetzt werden soll. Es geschah in der harmlos anmutenden Meinung, dass die praktische Anwendung von wissenschaftlichen Theorien ohne weiteres genüge, um die vom Hunger geplagten Menschen retten zu können, ja die Grundlage ihres Daseins zu ändern. Es herrschte da eine nicht geringe Selbsttäuschung, ein fast schrankenloser Optimismus, von dem wir uns bis heute noch nicht befreit haben. Besonders die Chemiker haben eine erstaunlich starke Zuversicht betätigt mit ihrem Prophezeien von einem unbegrenzten Hungerstillenkönnen. Aber das Hungerproblem ist geblieben.

Ich fasse zusammen, was sich aus dem Gesagten an Schlüssen und Gesetzmässigkeiten ergibt:



Notjahre zwingen zum Genuss von längst vergessener Nahrung, die einstmals Nahrung der Menschen auf der Sammlerstufe gewesen ist. Hungerzeiten wirken jahrzehntelang nach, sie greifen in ihrer Auswirkung weit über das Stoffliche aus und haben bedeutsamen Einfluss auf das Fühlen und Denken der Menschen.

Notjahre erniedrigen den Menschen, sie machen ihn schlechter.

Das Zusammenleben in der Zivilisation erweist sich vor der Probe der Hungerperioden als Schminke, als dünner Ueberzug, der Risse bekommt, sobald die grosse Not an die Menschen heranrückt.

Der Hunger ist der beste Koch, allein zugleich ein verdächtiger Ratgeber.

Noch bis Ende des 18. Jahrhunderts betrachtete man die Hungerjahre als unvermeidliche Vorkommnisse, als ein ständig wiederkehrendes Verhängnis.

In der josephinischen Aufklärungszeit hat man eine Art Einteilung der Hungerarten versucht und dabei nach Wolfs-, Hundehunger und dergleichen mehr unterschieden. Man sprach von Leidenden, (und der Fall wurde bereits erwähnt), denen die Rückkehr zur gewöhnlichen Nahrung Erbrechen verursachte. Man unterschied den Hunger nach Stärke, nach Klassen und Jahren und stellte entsprechende abgestufte Regeln für Vorbeugungsmassnahmen auf. Es herrschte ein fast unbegrenzter Glaube an die Allmacht der Mittel einer „guten Polizei“, worunter man die Wohltat der entsprechenden Staatseingriffe verstand.

Der Glaube an die Wirkung von Vorschriften hat nicht nur jene Zeit überdauert. Noch aus den fünfziger Jahren, ja weit darüber hinaus, sind viele Zeugnisse dafür vorhanden.

Die behördlichen Anordnungen sind die gleichen, ob es sich um die Folgen von Missernten oder, wie im Weltkrieg, um das Vermeiden des Aushungerns einer kriegführenden Bevölkerung handelt. Im Deutschen Reich sind viele amtliche Sammel- und Verteilungsstellen gegründet und vom Kriegsbeginn bis zum Juli 1917 nicht weniger als 892 Gesetze und Verordnungen erlassen worden, die den Unterhalt des Volkes und zumeist die Lebensmittel betrafen. Zu jener Zeit waren in Alt-Oesterreich die „Nahrungszentralen“ tätig und über 1000 derartige gesetzliche Vorschriften in Kraft. Bis zum November 1918 und noch darüber hin-

aus kam eine weitere und stattliche Anzahl hinzu, wobei in der genannten Zahl die von den einzelnen Ländern, Provinzen und Gemeinden erlassenen Verfügungen nicht inbegriffen sind. Es herrschte eine grosse Selbsttäuschung, wie sich einer solchen die geplagten Menschen, Regierende wie Bürger, zu allen Zeiten der Not stets hingeeben haben. Die erlassenen Vorschriften bestimmen jeweils die Höchstpreise und sorgen für eine einigermaßen gerechte Verteilung der Lebensmittel, ganz gleich, wie das alt-römische von Diocletian im Jahre 301 n. Chr. erneuerte Edikt vom Maximum. Es hat über das Mittelalter bis zur grossen Revolution und bis zu der neuesten Zeit ungezählte Nachahmungen gefunden.

Aber zu allen Zeiten empfindlichen Mangels erwiesen sich diese Massnahmen als fruchtlos. Kaum jemals in der Weltgeschichte war die Probe so hart, griff so tief in Volksbrauch und -sitte ein, wie in den Ländern Mitteleuropas während des Krieges von 1914 bis 1918. Einer strengsten Zwangswirtschaft haben sich damals viele Dutzende von Millionen an Essern fügen müssen. Ausser in Deutschland und Oesterreich bestand die straffgeführte Ernährungswirtschaft auch in den von ihren Heeren besetzten Ländern. Vom harten Nahrungsmangel waren, unmittelbar oder mittelbar, rund 150 Millionen Menschen betroffen. Zählen wir dazu noch den von den Mittelmächten nicht besetzten Teil von Russland, allwo seit 1916/17 alle Ordnung in der Verteilung der Lebensmittel zusammengebrochen war, dann können wir die Zahl der damals Notleidenden auf etwa 250 Millionen veranschlagen. In allen Ländern hat sich der Glaube an den Segen des „Maximums“ so gründlich der Köpfe und Herzen bemächtigt, dass er bis heute noch für zahlreiche Massnahmen zur Milderung oder Behebung der Not die bestimmende Richtung angibt. Alle derartigen Massnahmen können in den Volksvertretungen stets auf eine gläubige Mehrheit zählen und am Regierungstisch zum Mindesten auf eine grosse Nachgiebigkeit. Seit Deutschland am 4. August und Oesterreich im September 1914 den Weg der Zwangswirtschaft beschritten haben, ist diese wohl gemildert worden und nach und nach abgebröckelt, jedoch ist der Lebensmittelverkehr bis zur Zeit nirgends — nicht einmal in den neutralen Ländern — völlig freigegeben. Es gibt namhafte Nahrungsmittelchemiker in Deutschland, welche einen guten Teil der Niederlage im Weltkrieg dem

Festsetzen von Höchstpreisen, also dem Maximum, zugeschrieben haben.

Und noch ein weiterer Tatbestand belastet unser Verantwortungsgefühl und Gewissen bis zum Unerträglichen. Wir wissen alle, dass ein Ernteausschlag, grosse Dürre, Ueberschwemmungen auf riesigen Landstrecken ebenso in China, wie in Indien, Russland oder manchen europäischen Kolonien noch heute fast alle Jahre viele Millionen verhängnisvoll treffen. Ueberall, wo der Mensch noch in der sogenannten zurückgebliebenen Wirtschaft lebt und wo der Verkehr noch wenig entwickelt ist, bleibt alsdann alle Vorsehr unnütz, versagt die Hilfe. Sie kann wohl das Verhungern etwas eindämmen, jedoch nicht verhindern. Nach dem Jahr 1918 haben die Hilfsbereiten in den Vereinigten Staaten genau ausgerechnet, mit wie viel Milliarden Kalorien Nahrung den Deutschen und Oesterreichern geholfen werden müsse. Ihre wohlgemeinte Rechnung mag richtig gewesen sein. In den beiden mitteleuropäischen Ländern hatte die Aushungerung im grossen Ganzen noch nicht die schlimmsten Grade erreicht. Die Hilfe war wertvoll, aber eine Dauerwirkung hatte sie allem Anschein nach doch nicht ausgeübt.

Aus all dem Jammer, von dem ich erzählte, führt uns der Weg zu einem Ausblick, der uns mit einer frohen Hoffnung, mit berechtigtem Stolz erfüllen kann, indem darauf hinzuweisen ist, wie das Wirken der modernen Arbeit und des Güteraustausches wesentliche Aenderungen ermöglicht hat. Es ist als die grösste Errungenschaft unserer Zeit bezeichnet worden, dass heute die Armen wenig anders essen wie die Reichen. Dieses kam zustande, weil auch in der Nahrungsfürsorge die intensive Arbeit der früheren extensiven Platz gemacht und Segen gebracht hat. Die Kennzeichen der beiden so verschiedenen Arten der Wirtschaft hat seit Jahren der Breslauer Professor R. KRZYMOWSKI erforscht. Er kommt wieder darauf zurück in seiner in diesem Jahr erschienenen Geschichte der deutschen Landwirtschaft. Nach ihm ist der slawische Landbau extensiv geblieben; der deutsche schon im 13. und 14. Jahrhundert intensiv gewesen. Damit kann man manchen Unterschied der Essitten aufklären.

Die letzte grosse europäische Hungersnot in den Jahren 1846 bis 1847 fällt zusammen mit der Festigung unserer heutigen Wirtschaftsordnung. Erst diese erwies, wie ergiebig die Nahrungsbe-

schaffung überhaupt sein kann. Erst sie hat dem Schrecken der früheren Hungersnöte — der Geißel Gottes — ein Ende bereitet. Dort, wo der moderne Weltverkehr mit seinem riesigen Güter-austausch sich voll auswirkt, ist der Nahrungsmangel zu beheben.

Wir Heutigen betrachten leicht den Ueberfluss als einen von Natur gegebenen Zustand und haben darauf eine neue Ideologie aufgebaut, eine Weltansicht gebunden an die Verehrung der Arbeit. Dem Arbeitswillen und Arbeitstriebe entspringt das Lebensglück des modernen Menschen, sie erfüllen ihn mit Stolz und Schönheits-sinn. So kann der italienische Philosoph ADRIANO TILGHER in seinem Buch „Homo faber“ im Jahre 1929 von einem neuen Sakrament sprechen, vom Entstehen einer Religion, in der Gott, Arbeit, Priester und der Glaubende in gleicher Person vereinigt sind.

Doch die Ueberschätzung von unseren Leistungen, das Bewerten des uns Gegenwärtigen, liegt auf der Hand. Man wird aber auch zugeben müssen, dass jede Kulturperiode sich für ein nicht zu überbietendes Muster der Vollendung gehalten hat. Wir brauchen im Anblick des von unserer Zeit Erreichten die Nachwelt nicht um milde Nachsicht zu bitten, wohl aber lässt sich behaupten — und damit kehre ich zu meiner These zurück — dass das, woran durch Jahrtausende alle Werkzeuge der Mildtätigkeit wirkungslos zerbrachen, in wenigen Jahrzehnten unsere Wirtschaftsordnung zustande gebracht hat. Ihr Einfluss erstreckt sich — wenn auch vorerst nur teilweise — selbst auf jene Länder, in die unsere Wirtschaft noch nicht vorgedrungen ist.

---