

darf des Menschen an diesem Vitamin zu machen. Das Vitamin B₂ wird auch als Lactoflavin bezeichnet.

Die Weizenkeime enthalten etwa 500 bis 1000 γ (biologisch) B₂-Vitamine je 100 Gramm und liegen damit unter den pflanzlichen Stoffen — abgesehen von Bierhefe und Bäckereihefe und abgesehen von bestimmten tierischen Produkten — an der Spitze.

Auch die Aleuronschicht des Kornes enthält ähnlich wertvolle und für die Ernährung wichtige Stoffe.

Die Vitamine

Die Vitamine befinden sich vor allem im Keimling und in den Oberflächenschichten des Kornes, während der Mehlkörper sehr arm und fast ganz frei von Vitaminen ist. Das Korn enthält außer der wichtigen Gruppe des Vitamin-B-Komplexes vor allem im Keimling auch noch die Vitamine A und E₄ in geringer Menge.

Die Mineralstoffe

Die im Getreidekorn enthaltenen Mineralstoffe sind vor allem in der Aleuronschicht, in der Frucht- und Samenschale und zu einem geringeren Teil im Endosperm und im Keim vorhanden. Die Aleuronschicht weist etwa 7 v. H. Mineralbestandteile auf, während das Innerste des Endosperms nur 0,3 v. H. und die Frucht- und Samen-

schale rd. 3 v. H. enthalten. Es handelt sich bei diesen Mineralien um Kalium, Natrium, Calcium, Magnesium, Eisen, Phosphorsäure, Schwefelsäure, Kieselsäure, Chlor, Jod und Schwefel. Das sind nur die wichtigsten. Man sieht daran, wie die Natur darum besorgt ist, dem zukünftigen Leben alles Notwendige in der richtigen Gewichtung zukommen zu lassen.

Roggenkorn-Weizenkorn-Farbe

Das Roggenkorn enthält im Gegensatz zum Weizenkorn in der Aleuronschicht noch den Pflanzenfarbstoff Chlorophyll und Xantophyll, die dem Roggenkorn die charakteristische graugelbe, grau-grüne bis blaugrüne oder dunkelgelbe Farbe geben. Die goldgelbe Farbe des Weizenkorns beruht dagegen auf gelb-braunen Farbstoffen in der Samenhaut des Weizenkorns, das kein Chlorophyll enthält.

Auf das ganze Korn kommt es an

Die Zusammensetzung des Getreidekorns und die Verteilung seiner wertvollen Bestandteile auf die einzelnen Schichten des Kornes machen es deutlich, wie wichtig es für den Menschen ist, bei seiner Brotnahrung die dunklen Brotsorten, die Mehl aus dem ganzen Korn enthalten, vor allem auch das normale, gut gebackene Roggenbrot nicht zu vernachlässigen.

Hygienische Forderungen beim Einkauf im Fleischerladen

von Dr. L. Schnier, Bundesforschungsanstalt für Fleischwirtschaft, Kulmbach.

Die hellen Fassaden, die großen Schaufenster und die dekorativ wirkenden hellen Farben von Wänden und Ladentheke im Bilde des Fleischerladens haben u. a. den sinnvollen Zweck, für Fleisch und Wurst hygienische Umweltverhältnisse zu schaffen. Fleisch und Fleischwaren sind ihrer Natur nach leicht verderblich und empfindlich. Aus diesem Grunde ist der Fleischermeister schon sehr darauf bedacht, durch ausreichende betriebshygienische Verhältnisse sich selbst vor wirtschaftlichen Verlusten zu schützen. Eine zweckmäßige Ladeneinrichtung ist also nicht nur praktisch und hygienisch, sondern kann auch schön sein und werben.

Der Mensch unserer Zeit will in hellen, luftigen Räumen gesund und bequem leben. Er will Wohnräume haben, die man gut reinigen und sauberhalten kann. Er nutzt dazu die Technik in ihren praktischen Anwendungsformen zur Heizung, Kühlung, Ventilation, Beleuchtung, Kalt- und Warmwasserversorgung aus. Wohnhygiene und Körperhygiene sind Teilgebiete der Hygiene — der Lehre der Gesundheit und auch der Gesundheitspflege. Eine gleiche Hygieneforderung stellt der moderne Mensch an die Lebensmittel, die er verbraucht.

Sinn und Bedeutung der Hygiene sind heute in weitem Maße von Erzeuger und Verbraucher er-

kannt. Die Verhältnisse im Fleischerladen oder in der Fleischverkaufsabteilung sind heute im allgemeinen als hygienisch anzusprechen. Der Initiator einer genügenden Betriebssauberkeit ist der Fleischermeister oder Fleischwarenfabrikant selbst. Er will Fleisch und Fleischwaren verkaufen. Nur eine einwandfreie Ware — hygienisch hergestellt, gelagert und verkauft — wirbt und fördert den Absatz. Der Meister von Heute weiß, daß auch bei erhöhtem Aufwand für seine Betriebshygiene im Enderfolg eine Sicherung seiner eigenen wirtschaftlichen Existenz gegeben ist. Fortlaufend müssen die Fleischermeister sich hierbei viele Überprüfungen und Kontrollen durch behördliche Stellen gefallen lassen. Das Gesetz bestimmt es so. Die Lebensmittelüberwachung — Ordnungsbehörden, Amtsarzt, Amtstierarzt, Lebensmittelchemiker, Gewerbeaufsicht, Baubehörde usw. sind in eine turnusmäßige Kontrolle von Herstellung und Verkauf eingeschaltet. Planmäßig werden Proben zur Untersuchung entnommen.

Wenn wir noch etwas weiter ausholen, so erfahren wir, daß das wertvolle Lebensmittel Fleisch schon mit der Untersuchung des noch lebenden Schlachttieres in eine fortlaufende Überwachung kommt, die mit dem Verkauf an den Kunden praktisch abschließt. Es ist dann Sache der Hausfrau, Fleisch und Fleischwaren bis zum Verbrauch im Haushalt ebenfalls hygienisch und sachgemäß aufzubewahren und zu behandeln.

Verkauf und Herstellung müssen also unter Anwendung aller hygienischen Erkenntnisse verlaufen. Die getäfelten Wände, die glatten Anstriche und die verchromten oder eloxierten Metallteile sind leicht abwaschbar. Winkel und Ecken als Schmutzfänger gibt es nicht mehr. Die Ware

hängt hoch, vom Fußboden entfernt. Glasaufsätze zeigen die Ware dem Kunden, aber der Kunde kann die Ware nicht anfassen, anhusten oder in irgendeiner Weise berühren. Auch der Verkäufer sollte die Ware so wenig wie möglich anfassen. Wurstware wird maschinell aufgeschnitten. Die Scheiben sollen mit Gabeln angefaßt werden. Der Haublock steht frei — durch ein kleines Metallgitter abgetrennt. Man kann den Blockgesellen beim Zuschneiden des Fleisches sehen, aber das Fleisch kann kein Kunde anfassen. In vielen Geschäften zeigt ein Blick durch Sichtfenster in den Kühlraum, daß das Fleisch sauber und kühl hängt. Die Fleischstücke hängen frei an rostfreien Haken.

Alle Arbeitsgänge sind auf schnelle und sachliche Handhabung abgestellt. Alle Geräte und Messer werden im Geschäftsgang regelmäßig gereinigt. Der Ladenwolf zum Durchdrehen des Hackfleisches ist leicht und schnell zu säubern. In größeren Verkaufsräumen ist eine Kassiererin angestellt, und der Fleischverkäufer braucht Geldscheine nicht mehr in die Hand zu nehmen. Die Lichtwirkung ist ausgeglichen. Für Fleisch und Fleischwaren ist eine zu starke Lichteinwirkung nachteilig. Raumbelüftung oder Klimaanlage sorgen für reine und kühle Luft. Das saubere Bild der Einrichtung, das appetitliche Aussehen der Ware paßt zu der Geschäftigkeit des Meisters und seines Personals in reiner Berufskleidung, denn er weiß, daß sein Aussehen und der hygienische Eindruck seines Betriebes seine beste Geschäftsempfehlung sind gegenüber dem kritischsten Prüfer — der Hausfrau. Und wenn der Fleischermeister Sie bittet, Ihren Hund nicht mit in den Laden zu bringen, seien Sie nicht böse: Auch diese Vorsicht gehört zur Hygiene!

Winzer und Verbraucher

Von Ministerialrat Dr. Frhr. v. Canstein,
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Bonn.

Da sich der Grundsatz, die Qualität des Weines zu fördern, durchgesetzt hat und die Winzerschaft mehr und mehr dazu übergeht, vom Anbau geringwertiger Rebsorten und Massenträger abzuweichen, erscheint es notwendig, den Blick wieder einmal auf das Erzeugnis Wein und dessen Bereitung und Absatz hinzulenken. Grundsatz für den Winzer muß die Erzeugung von Qualitäts-

wein sein. Wer höhere Qualität erzeugt, wird bessere Preise bekommen. Der Verbraucher wird für Qualitätswein — es sind hierunter nicht nur Spitzenweine zu verstehen — auch bessere Preise bewilligen.

Bei der Gewinnung von Qualitäten wird der Winzer durch die Gesetzgebung unterstützt. Das Weingesetz vom 25. Juli 1930 hat sich bewährt.