

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

also entsprechen 2,730.000 Tonnen Kartoffeln = 2·5 Bill. Kal.
3,007.000 hl* abs. Alf. = 2,386.361 T. Alf. = 1·6 " "
was einem Defizit von 0·9 Bill. Kal.

entspricht, selbst unter der Voraussetzung, daß der als Schnaps getrunkene Alkohol durch seinen Brennwert dem Körper nütze, ohne ihm anderweitig zu schaden.

Betrachten wir die Verwendung der Getreidearten zur Schnapsbereitung, so stellt sich schon bei der „geringen Menge“ verbrauchten Getreides von

366.000 Tonnen,** entsprechend 1·210 Bill. Kal.,
denen 575.634 hl Alkohol entsprechen mit 0·323 Bill. Kal.
ein Kaloriendefizit von 0·887 Bill. Kalorien

heraus. Und hier kann es noch besser als bei der Verwendung der Kartoffeln zu Brennzwecken klargemacht werden, wie die Sache eigentlich liegt.***

88.850 Tonnen Roggen zu Mehl verarbeitet, würden, auch bei verschwenderischer Ausmahlung, immerhin 70.000 Tonnen Roggenmehl ergeben; Roggenmehl enthält aber 11·5% Eiweiß, diese 70.000 Tonnen Roggenmehl stellen also eine der menschlichen Ernährung zuführende Eiweißmenge von mehr als 7000 Tonnen = 7.000.000 Kilogramm Eiweiß dar — in der Form des Mehls erfüllt der Roggen also auch noch jene erste und unabweisbare Funktion der Nahrung, eine bestimmte, absolut unentbehrliche Eiweißmenge dem Körper zu liefern, während in der Form des Schnapses doch im besten Falle nur sein Brennwert in Rechnung kommt! Und diese 88.850 Tonnen Roggen stellen bei Zugrundelegung eines Bedarfs von 100 gr Eiweiß pro Kopf und Tag eine Eiweißmenge dar, die den gesamten Eiweißbedarf von 1 Million Menschen 70 Tage lang decken könnte; die Gesamtmenge der 366.000 Tonnen zu Schnaps gemachten Getreides aber könnte — auch bei niedrigem Ansatze der Eiweißausnützung — einer Bevölkerung von 4 Millionen etwa 2 Monate lang den gesamten Eiweißbedarf decken!

Das Bier.

Die ausgiebigste Vermüftung von Getreide zu Zwecken der Alkoholgewinnung stellt allerdings der Verbrauch der

* 1 Liter abs. Alkohols wiegt 793·6 Gramm; 1 Gramm Alkohol liefert 7 Kalorien.

** 88.850 t Roggen und 277.150 t Gerste und Mais.

*** Die Vernichtung des Zuckers der Weintraube und seine Umwandlung in Alkohol gehört natürlich auch hieher und ist ebensowenig zu rechtfertigen als die Vernichtung von Getreide oder Kartoffeln.