

Vegetarische Presse

Zeitschrift der vegetarischen Bewegung

Reine Pflanzenkost

Ist das ideale Ziel des Vegetarismus! Einschränkung und endliche Aufgabe aller Nahrung vom Tier sei unser Streben. — Hin zur bodenständigen, rein pflanzlichen Kost! — „Pflanzenkost, die Grundlage einer neuen Weltanschauung“. Gustav von Struve.



Vegetarismus ist Religion

Alles Sein ist miteinander verflochten, eine Erkenntnis, die Achtung vor dem andern Leben gebietet. — „Vegetarismus ist keine Speisegesetzgebung!“ (Erklärung des 1. Deutschen Vereinstages in Nordhausen am 19. Mai 1889.) — „Vegetarismus ist die bewusste Erfüllung unserer Lebensbedingungen“. Eduard Volger.

Heft 9

September — 1935 — Herbstmond

18. Jahrgang

Vegetarier-Siedlung Schakacker in Bassersdorf

Vor Jahrzehnten schon bestand in der Schweiz — bei Bülach — eine Vegetariersiedlung; sie trug den freundlichen Namen „Heimgarten“, vermochte sich aber — obwohl das Unternehmen eine gute Grundlage hatte — nicht zu behaupten. Das Scheitern jener Siedlung hat damals viel Enttäuschung hervorgerufen.

Nummehr ist im Jahre 1932 in der Schweiz — in Bassersdorf bei Zürich — erneut ein Siedlungswerk auf vegetarischer Grundlage errichtet worden, die gemeinnützige Siedlungs- und Gartenbau-genossenschaft „Schakacker“.

72000 qm Land bildeten die Grundlage, im Verlauf der Zeit wurde ein Hügelzug von 8000 qm hinzugekauft und später noch von der Gemeinde Bassersdorf ein Streifen Hochwald, 4200 qm umfassend, erworben, womit nun das Gelände gut abgerundet ist.

Begründer und Leiter der Siedlung Schakacker sind Rudolf Müller, Bildhauer — in Basel hat er einen schönen öffentlichen Brunnen ausgeführt — und PaulENZ, ein bewährter Kaufmann; Werner Zimmermann ist das geistige Haupt des zukunftsreichen Werkes.

Als Ziel der Siedlung gilt „Pflege und Förderung der körperlichen und ethischen Gesundheit des Volksganzen“. Grundsätzlich wird erstrebt: Fortschreitende Entschuldung des Grund und Bodens, Verpachtung von Gartenland, Bau und Vermietung von Wohnhäusern mit Erbrecht, Förderung des natürlichen Landbaues und einer gesunden Lebensweise, harmonische Erziehung und Unterweisung in Handwerk und Wissenschaft und Schutz der erwerbstätigen Frau und Mutter. Die Genossenschaft — „Siga“ — nimmt nur Leute auf, die vegetarisch zu leben gesinnt sind, nicht rauchen und keinen Alkohol trinken.

Der Urzweck der Siedlung ist kein materieller. Schakacker hat ein großes Spielgelände und hier soll der

Mittelpunkt des gemeinsamen Lebens sein. Tagungen und Vorträge, Singkurse, Lehrgänge für Landbau, Ernährung, Gymnastik und Rhythmik und Kunstgewerbe sollen hier abgehalten werden. Kurz — hier ist ein Kulturzentrum — das Ideal der Vegetarier — im Entstehen. Ein Werk umfassender Lebenserneuerung.

Schakacker liegt 20 Minuten Bahnfahrt von Zürich entfernt; es ist eine Stadtrand-siedlung, nicht auf den Erwerb durch Bearbeitung des Bodens allein angewiesen. Zur Zeit sind schon 60 Siedler dort ansässig. Ein schöner Erfolg in verhältnismäßig kurzer Zeit!

Die Behörden und die Presse haben das neue Unternehmen freundlich begrüßt. Berichte veröffentlichten

„Tau“ vom Mai 1932, „Schweizer Illustrierte Zeitung“ vom 20. Juni 1934 und „Volksgesundheit“, Bern vom 16. Mai 1934, letztere beiden mit Bildern, überdies auch „Glück und Wohlstand“, vom 28. Juni 1935, die Wochenschrift des Vegetarierbundes in Bern.

Die bisherige Entwicklung des Unternehmens war

eine günstige. Schon der inhaltvolle Name „Schakacker“ läßt es erwarten. Glücklicherweise ist auch die Führung: bessere Männer, als die drei praktischen Idealisten, konnten für den gedachten Zweck nicht gefunden werden; sie bürgen für eine sichere, erfolgreiche Entwicklung, soweit Menschen dies vermögen. Das Urteil der Presse ist schon heute ein günstiges: „Die Siedlergenossen“, schreibt die große „Schweizer Illustrierte Zeitung“, „sind ein lebendiger Beweis für den wohlthuenden Einfluß ländlichen Aufenthaltes — in lieblicher Umgebung und geistesverwandter menschlicher Gesellschaft“ und „Der „Schakacker“ ist kein Versuch mehr, sondern wieder ein Beweis dafür, was Energie und Unternehmungslust auch heute noch zu erreichen vermögen“.

„Wort und Tat — Hand in Hand!“ gemäß dem



Siedlung Schakacker

Grundsatz des edlen Gustav von Struve: Einheit im Denken und im Handeln bilden die sichere Grundlage dauernden Erfolges. Hier ist das Wort Wirklichkeit geworden. Wir freuen uns dessen als eines großen vegetarischen Sieges und wünschen — alle deutschen Gesinnungsgenossen — der Siedlung Schagacker ein gutes Gedeihen! O. F.

Ernährung

Weintrauben enthalten Giftstoffe

Von Alfred Grabe, Heppenheim/Bergstr.

Immer wieder findet man in Tageszeitungen und auch in Blättern, die der Förderung der Volksgesundheit dienen, die Empfehlung von Traubenkuren für allerlei Leiden. Man kann dabei nur annehmen, daß die Schreiber solcher Artikel überhaupt keine Ahnung vom Weinbau besitzen und nur immer gedankenlos alles nachschreiben, ohne mit den Dingen vertraut zu sein. Wer aber Gelegenheit gehabt hat, längere Zeit in Weinbau-Gebieten die Behandlung der Weinstöcke zu beobachten, der wird derartige Erzeugnisse niemals zur Ernährung oder sogar zu Kurzwecken für Kranke empfehlen können. Um einmal zu zeigen, wie diese Behandlung der Weinstöcke stattfindet, will ich eine Notiz, wie sie hier in den Weinbau-Gebieten öfter durch alle Tageszeitungen läuft, anführen:

„Oppenheim, 21. Juni. Die Reben sind infolge der warmen Witterung nach Pfingsten derart in ihrem Wachstum fortgeschritten, daß, wie die Lehranstalt für Wein- und Obstbau, Oppenheim, mitteilt, eine weitere Bespritzung gegen Peronospora umgehend notwendig wird, zumal die Niederschläge, die in den ersten Juni-Tagen gefallen sind, stärkere Ausbrüche in den nächsten Tagen erwarten lassen. Es können dazu verwandt werden: einprozentige Kupferkalkbrühen mit Zusatz von 80 Gramm Kottonölschmierseife oder eines der empfohlenen Kupferspritzmittel, die keines Kalkzuges bedürfen. In Heuwurm-Lagen und überall da, wo ein verzettelter Mottensflug bis in die letzten Tage beobachtet wurde, empfiehlt sich die Verwendung von Kupfer-Arsen-Brühen. Bei starkem Auftreten des Heuwurms ist ein Zusatz von 150 Gramm Reinnikotin oder die entsprechende Menge eines anderen Nikotinpräparates oder aber die vorgeschriebene Menge eines Pyrethrum-Präparates auf 100 Ltr. der Kupferkalkbrühe zweckmäßig. Jungfelder sind alle acht Tage mit schwächeren Brühen zu spritzen. Zur Bekämpfung des Aescherigs ist, wo es noch nicht geschehen, zu schwefeln, zumal damit auch die etwa noch vorhandenen Milben getroffen werden.“

Auf diese Weise werden die Weinstöcke zehnmal und öfter mit diesen zum Teil hoch giftigen Stoffen gespritzt und bestäubt. Ein großer Teil der Spritzmittel fällt gleich auf den Boden, und der auf den Blättern befindliche Teil wird durch den Regen abgewaschen und in den Boden gebracht. So wird allmählich der Boden und die Pflanze vergiftet. Solche gespritzten Weinberge haben in weitem Umkreise eine so giftige Ausdünstung, daß einem ganz übel davon wird. Das Gift kommt selbstverständlich auch in die Früchte, wie aus der folgenden amtlichen Bekanntmachung deutlich zu ersehen ist:

„Betrifft: Durchführung der Verordnung zur Ausführung der Verordnung über die Schädlingsbekämpfung mit hochgiftigen Stoffen vom 24. April 1935.“

Nachdem durch die Verordnung zur Ausführung der Verordnung über die Schädlingsbekämpfung mit hochgiftigen Stoffen vom 24. April 1935 (Reichsgesetzblatt I, S. 571) der letztmalige Verwendungstermin für arsenhaltige Verbindungen auf den 31. Juli festgesetzt worden

ist, mußte, um eine unzulässige Anreicherung von Arsen, Mosten und Weinen zu verhindern, dafür Sorge getragen werden, daß dieser Termin aufs strengste eingehalten wird. Denn wenn in den Weinen und Mosten des Jahres 1935 wiederum ähnlich hohe Arsengehalte festgestellt werden sollten, wie sie in denen des Jahres 1934 gefunden worden sind, so hält der Herr Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft Verkehrsbeschränkung für arsenhaltige Weine für unumgänglich. Heppenheim, 18. 7. 1935. Hessisches Kreisamt.“

Wenn aber in den Weinen sogar der Arsengehalt noch so stark gefunden wird, daß man öffentlich darauf warnen muß, dann ist es sicherlich an der Zeit, den Genuß solcher Weintrauben unbedingt zu unterlassen, auf keinen Fall aber Kranken zu Kurzwecken zu empfehlen. Denn es wird ja jedem einleuchten, daß ein großer Teil des Arsens in den Preßrückständen zurückbleibt und auch bei Gärung ausgefällt wird, sodaß also der im Wein gefundene Arsengehalt nur einen Teil des wirklich vorhandenen Arsengehaltes der Weintrauben darstellt, und daß man beim Genuß derselben somit eine ziemlich große Menge hochgiftiger Stoffe zu sich nimmt, besonders wenn man eine Kur damit macht, was selbstverständlich mehr oder weniger große Schädigungen der Gesundheit hervorruft. Um den wahren Giftgehalt der Trauben festzustellen müßten die ganzen Trauben auf alle Spritz- und Bestäubungsmittel hin untersucht werden, was sicher ein ziemlich niederdrückendes Ergebnis zutage fördern würde, denn der Arsengehalt des vorjährigen Weines ist sicher nicht durch die vereinzelt Spritzungen nach dem 31. Juli zurückzuführen, sondern auf die überhaupt vorher vorgenommenen Spritzungen.

Diese Untersuchungen müßten sich zum mindesten auf Arsen, Nikotin, Schwefel und Kupfer erstrecken. Und das letztere ist giftig, wie man aus folgender Notiz ersehen kann: „Flohheim Rhh., 4. 8. 35. Wie eine tierärztliche Untersuchung ergab, ist das auf dem Felde verwendete Pflanzengift des Landwirts A. St. an Vergiftung eingegangen. Die Pferde waren von dem bei St. beschäftigten Knecht, seinen Rachegefühlen gegen den Bauern offenen Ausdruck gegeben hatte, nachts heimlich mit kupfervitriolhaltigem Wasser getränkt worden. Der Täter kam in Untersuchungshaft. Dem Tierarzt gelang es das andere Tier zu retten.“

Wir Anhänger der natürlichen Lebens- und Ernährungsweise können daher nur jeden vor dem Genuß der Weintrauben warnen, von denen nicht genau bekannt ist, ob sie ungespritzt sind. Des weiteren aber möchten wir auch unsere Anhänger, die Gelegenheit dazu haben, auffordern, Weintrauben für Speisewecke ungespritzt zu ziehen und in den Handel zu bringen.

Vor allem aber wäre es dringend erforderlich, an leitender Stelle aus darauf hinzuwirken, daß der Wein für Speisewecke nur mit naturgemäßen, ungiftigen Mitteln behandelt wird. Es ist dies durchaus möglich, denn in früheren Zeiten wurde auch ohne Anwendung giftiger Mittel Wein gezogen, der sicherlich reiner und besser als der heutige. Auch wird noch heute Wein, allerdings in kleinen Mengen, von vielen Züchtlern ohne Anwendung giftiger Spritzmittel gezogen.

Wir halten es daher für wirklich notwendig, daß von den verantwortlichen Stellen in dieser Sache etwas unternommen wird, denn der Verkauf solcher giftiger Trauben, wie in den letzten Jahren bedeutet eine Schädigung der Volksgesundheit, die unter allen Umständen vermieden werden muß.

Rüche

Frohe Gäste, frohe Hausfrauen

Das zu erreichen ist nicht immer leicht. Zumal wenn die Hausfrau ohne oder mit geringen Hilfskräften alles allein machen muß. Wie oft fällt da das Willkommenlächeln ein wenig schwer, ist doch die Freude über den Besuch, zumal bei überraschendem, oft getrübt durch die damit auftauchende Sorge für seine Bewirtung. Dies um so mehr, wenn auch gleichzeitig mit knappsten Mitteln gerechnet werden muß und Erleichterungen durch den zu teuren Einkauf von Fertigwaren nicht in Frage kommen oder nur mit Störungen im Wirtschaftsplane und späteren harten Sparmaßnahmen erkauft werden können. Vorbeugen ist auch da das beste Mittel. Und gute Hausordnungen können da oft wirkliche Hilfe bringen. Nachdem bei uns oft genug Störungen eingebrochen waren, kamen wir auf gute Gedanken zur Abhilfe. So wurde es zur steten Gewohnheit, morgens reichlich von unserm köstlichen Haustee zu sorgen, sodas stets eine Kanne übrigbleibt und im heimatischen Töpferkrug aufbewahrt stets zur Hand ist. Da wir ihn von selbstgepflückten Kräutern und eigenen Obstjäften bereiten, so brauchen wir nicht gar zu sparsam damit zu sein. Thymian, Schafgarbe, Johanniskraut, Pfefferminze, Himbeer-, Erdbeer- und Brombeerblätter, sowie Hagebutten und Apfelschalen liefert der eigene Garten oder der heimatische Wald in Hülle und Fülle. Kommen nun unangemeldete Gäste, so ist im Handumdrehen, zumal durch Zusatz von Obstjäften ein erfrischendes Kühl- oder Heißgetränk hergestellt, ganz nach der Jahreszeit. Dazu gibt es aus der großen Büchse, die regelmäßig alle 4 Wochen dank des guten Biegelseuers mit knusprigen, deftigen Happen gefüllt wird, diese unsere Hausmacher-Spezialität, und je nach Bedarf noch etwas von dem stets für Schon-Diät vorrätigen, vorzüglichen und zugleich billigen, blähungsfreien Drebberzwieback. Von letzterem bereiten wir auch gelegentlich leicht und schnell eine Obsttorte. Soll die Mahlzeit noch erweitert werden, so kann dies mit selbstgemachten Weizenflocken, Knusper- oder Vollkornbrot, Obst der Jahreszeit oder Eingemachtem und Nüssen in jeder Weise und Weite geschehen, ganz nach den Verhältnissen bis zum festlichsten Mahle. — Etwas schwieriger ist die Bewirtung, wenn statt Obst und Getreide, der Idealnahrung, eine Gemüsemahlzeit gerichtet werden muß. Im Winter hilft da unser großer Frischkost-Sauerkraut-Vorrat, der schnell einen köstlichen Salat auf den Tisch zaubern läßt. Desgleichen die zarten, gelben Böhnchen im Weckglase oder Einmachtopf, die auch in kurzer Zeit einen Salat oder gar ein warmes Gemüse auf den Tisch zaubern lassen. Flocken dazu oder Vollbrot geben dem Ganzen die nötige Festigkeit. Wenn es jedoch ein Kartoffel-Schnellgericht sein soll, so raffeln wir diese flink auf der groben Bircher-Benner-Raffel, geben Zwiebeln oder Lauch darunter und garen in heißem Fett. Oft gelingt es auch, vorhandene Kartoffeln durch Zusatz der erwähnten Bohnen so zu strecken, das das Gericht ausreicht. Sollte sich dabei ein kleiner Rest erübrigen, so eignet sich dieser vorzüglich zu einem Kartoffel-Bohnensalat zur nächsten Mahlzeit, wobei eine frische oder eingemachte Gurke und Würzkräuter den Geschmack sehr verfeinern und eine Sojamajonaise zugleich den Nährwert erhöht. Auch grüner Salat, der im Sommer leicht zu haben ist, kann stets zur Ergänzung und Abrundung verwendet werden. Dabei muß es garnicht immer Kopfsalat sein, sondern auch Spinat und Melde, oder gar

Wildkräuter, ergeben wohlschmeckende Salate und statt Zitrone kann man, sofern man überhaupt Säuren am Salate liebt, feingewürfelte Rhabarber oder Johannisbeeren oder Säfte davon verwenden, die auch der eigene Garten liefert. Nach dem eigenen Garten sollte jede Hausfrau streben, gibt er doch nicht nur Fülle und Reichtum auf den Tisch, sondern durch Beschäftigung in Sonne und Luft zugleich Gesundheit, Lebensfreude und frohen Sinn zur Überwindung aller Hausfrauennöte. Wer aber noch keinen Garten hat, der sorge sich zur wohlfeilen Erntezeit Obst und Gemüse in Keller und Kammer und sei unter frohen Gästen eine frohe Hausfrau.

Vervielfältigungen von Rezepten und Aufsätzen zu den verschiedenen Themen sind gegen einen Unkostenanteil von je 10 Pfg, zuzügl. 5 Pfg. für Einzelverhand zu beziehen durch die Freusburg-Lebensstätte, Hamm/Sieg. Desgleichen eine Liste zur Vermittlung von Waren und landwirtschaftlichen Erzeugnissen.

Hedwig Eichbauer.

Volkswirtschaft

Sorgen der norwegischen Walfanggesellschaften

Neben zahlreichen anderen Arbeitskonflikten ist ein schwerer Tarifstreit zwischen den Walfanggesellschaften und ihren Arbeitnehmern ausgebrochen. Eine Schiedsverhandlung verlief ergebnislos, da die Vertreter des Norwegischen Seemannsverbandes, des Norwegischen Steuermannvereins und des Norwegischen Maschinistenverbandes ihre Forderung um kollektive Arbeitsabkommen für den Walfang im Südlischen Eismeer aufrechterhielten. Hierbei ist zu berücksichtigen, das unter den Mitgliedern der genannten Verbände, von denen etwa 7000 am Walfang teilnehmen, sich zahlreiche Arbeitnehmer befinden, die während der verhältnismäßig kurzen Fangsaison bis zu 13000 Kronen Arbeitseinkommen haben. Gleichzeitig wird aus Oslo berichtet, das angesichts der sinkenden Weltmarktpreise für vegetabilische Öle, die ihrerseits ein Absinken der Preise für Walöl nach sich ziehen dürften, in Kreisen der Walfanggesellschaften ernstlich erwogen wird, die norwegische Walflotte im kommenden September und Oktober nicht auslaufen zu lassen, sondern vielmehr die Schiffe während der kommenden Fangzeit aufzuliegen.

Bekleidung

Bederloses Schuhwerk

„The Vegetarian News“ — Schriftleiter Frank Wyatt, London — veröffentlichen in ihrer Ausgabe vom Juli 1935 einen dreiseitigen Aufsatz von Herbert Owen unter der oben mitgeteilten Aufschrift. Auch für uns Deutsche ist diese Aufgabe bedeutsam. Wir bringen die wichtigen Ausführungen daher in folgendem, indem wir zugleich Gesinnungsfreund Hermann Kaiser für die Uebersetzung aus dem Englischen hiermit danken.

„Gegen Mitte des vorigen Jahrhunderts beschränkte sich die Organisation der vegetarischen Bewegung auf die Ernährungsreform. Das erste Ziel des menschenfreundlichen Vegetarismus war damit verwirklicht und zur Propaganda angewandt.

Späterhin, als die Bewegung festen Fuß gefaßt hatte, trat die Frage der Anwendung oder des Gebrauches von Schlächtereiprodukten oder deren Nebenerzeugnissen in den Vordergrund. Anna Kingsford kündigte in ihren öffentlichen Vorlesungen und Aufsätzen an, das sie versucht hätte, einen mehr konsistenten Vegetarismus durch das Tragen von lederlosen Schuhen, anstatt von Schuhen aus Häuten von geschlachteten Tieren, zu begründen. Aller-

dings waren die Schwierigkeiten, solche Schuhe humaner Art, welche ähnlich den üblichen Typen von Schuhen waren, zu erhalten, große, sei es hinsichtlich der Erscheinung, Bequemlichkeit oder Dauerhaftigkeit, sodas nur hier und da individuelle Reformen — Einzelgänger — diese Gedanken zur Zeit zu verwirklichen suchten, bis im Jahre 1921, als meine Firma eröffnet wurde, um das Tragen von nichttierischen Stiefeln und Schuhen anzuregen, mit Verbesserungen bei der Herstellung hervortrat. Tatsächlich hatte vor dieser Zeit ein Laden in Kensington Damen mit zierlichen und geschmackvollen „vegetarischen“ Schuhen versehen und mein Geschäftsteilnehmer Mr. A. Lewis Dawson lieferte bis 300 Paare lederloser Schuhwaren. Aber er und ich, nachdem wir unsere Hand an den Pflug gelegt hatten in dieser Angelegenheit, beschlossen, einen wirklichen Angriff auf das Problem zu unternehmen und uns gegebenenfalls nicht allein mit Schuhwaren zu begnügen, sondern herzustellen, was irgend nur für Idealisten nötig wäre, sie zu befähigen, gänzlich ohne Ansprüche auf Schlachthausartikel auszukommen. Also wir begannen, stellten „schwedische“ Handschuhe sowohl für Männer als auch für Frauen her. Ich glaube, wir waren die ersten, die einen schwedischen Handschuh aus pflanzlichem Leder herstellten.

Die außerordentlich zweckmäßigen Taschen und Koffer waren ebenfalls volkstümlich geworden und wir waren in der Lage, anzuzeigen, daß unsere Erzeugnisse garantiert länger hielten, als die meisten der gewöhnlich mit Kuhhautleder gefertigten; sie waren von gleicher Erscheinung wie letztere und befriedigten das Auge. Zuerst stellten wir eine Mappe her, welche in jeder Hinsicht mit den besseren Ledermappen konkurrierte. Die Preise der ersten Mappen waren natürlich beinahe ebenso hoch, wie diejenigen der letzteren. Wir bemühten uns um die Herstellung billiger Mappen, welche trotzdem fest und dauerhaft sein sollten, wie auch von gefälligem Aussehen. Unerwartete Schwierigkeiten erfuhren wir durch die Vorurteile von Fabrikanten oder ihre Unwilligkeit, unsere Aufträge zu genügend billigen Preisen auszuführen. Allein neulich war es uns möglich, mit einigen ausgezeichneten Herstellern von wirklich dauerhaften und gefälligen Mappen und Schiffs-koffern usw. in Materialien, welche ganz „vegetarischer“ Substanz sind, und dies zu sehr annehmbaren Preisen, Verbindung anzuknüpfen. Wir nahmen auch die Herstellung von lederlosen Notentaschen, Brieftaschen usw. in verbürgt vollständig tierlosen Materialien auf, in Ausführung und Erscheinung von erstklassigen Artikeln von Leder kaum zu unterscheiden.

Hatten wir so zum wenigsten eine völlige Lösung des Lederproblems bewirkt, so wendeten wir unsere Aufmerksamkeit nun der Beschaffung eines guten Ersatzes für Bürsten, d. h. Zahn-, Haar-, Kleider-, Nagel- und Schuhbürsten, alle ohne Anwendung von Schweins- oder anderen tierischen Borsten gefertigt, zu. Kürzlich konnten wir für einige Bürsten eine synthetische Borste anwenden, hergestellt von einem der großen Fabrikanten künstlicher Seide. Tatsächlich wurde allmählich ein Artikel nach dem anderen dieser Liste von humanen Waren, die wir lieferten, hinzugefügt, bis es möglich war, zu sagen, daß es nicht einen einzigen Artikel gäbe, bei welchem Schlächterprodukte für gewöhnlich figurieren, sogar bis zu solchen Dingen herab, wie Kerzen und Tennis-Rackets, für den wir nicht einen humanen Ersatz anbieten könnten.

Da der Raum beschränkt ist, kann ich mich nicht in Einzelheiten ergehen, ausgenommen vielleicht Schuhe

und Stiefel. Von jenen, die in der besten Lage wären zu urteilen, daß unsere lederlosen Schuhe seit dem wir mit dem Wagnis im Jahre 1921 begannen, sich sehr verbessert hätten, muß gleichzeitig festgestellt werden, daß wir doch nicht in der Lage waren, Schuhe mit einem dauerhaften „Ober“-Material auszustatten, worüber wir uns wirklich stolz fühlen könnten. Die Gründe dafür zu suchen ist nicht schwer. Tierisches Leder hat jeden Vorteil der Volkstümlichkeit, es zur Zeit zu befähigen, künstliches Leder zu übertreffen. Tausend Pfund Sterling sind jährlich beim Suchen nach Mitteln zur Verbesserung des Gerbens und Zurichten von Häuten als Leder aufgewendet worden, wohingegen künstliche Leder in der Hauptsache abhängig waren vom Bemühen derjenigen, deren Hauptziel war, ausgesprochen billige Ersatzmittel zu erzeugen. Meine Firma hat sich während der vergangenen 14 Jahr bemüht, eine neue Tradition einzuführen und des Volkes Aufmerksamkeit auf die Möglichkeit der Herstellung humaner und sauberer Stoffe, welche zum mindesten den Schlächter-Produkten sowohl in Dauerhaftigkeit als auch in jeder anderen Hinsicht gleichkommen, zu lenken.

Mehrere ermutigende Entwicklungen haben sich kürzlich ereignet, so Verbesserung der Außen- und Innen-Sohlen von künstlichem Leder, ebenso wie auch von künstlichem Gamsleder und dergleichen. Von den neuen Außensohlen verlangt man zu atmen, ebenso wie die Sohlenleder und sie zweimal so lange zu tragen. Es ist sogar bestätigt, daß die neuen Innensohlen hygienischer sind und weniger durch die Feuchtigkeit leiden, als die aus tierischem Leder hergestellten. Nach meiner eignen Erfahrung urteile ich, daß, was jetzt hauptsächlich verlangt wird, damit ein wirklich gutes Obermaterial für gänzlich nichttierische Schuhe rasch erzeugt werden möchte, eine Versammlung von Sachverständigen für Faserstoffe (natürlichen und künstlichen), Textilstoffen und Zubehör und lederverbessernden und vollendenden Verfahren, stattfinden möge, um zusammen mit einer Firma, wie meiner eignen — da unsere praktische Erfahrung und treibende Kraft in der nichttierischen Lederrichtung kaum von nutzen zu sein verfehlen könnte — eine wirklich dankbare Anstrengung für eine Lösung zu machen. Ich würde sehr überrascht sein, wenn das Ergebnis nicht die rasche Herstellung eines Materials wäre, welches nicht nur den Anforderungen standhalten würde, welche für gewöhnlich an Lederschuhe gestellt werden, sondern auch denen, welche die Oberleder von Schuhen ausgefetzt sind — das fortgesetzte Umbiegen, Strecken und Falten des Schuhs hinter der Kappe, wo, wie alle Träger von lederlosen Schuhen feststellen, die Schwäche liegt.

Für das Verbilligen und Volkstümlichmachen lederloser Schuhe ist unzweifelhaft eine Produktion in großem Maßstabe notwendig und aus diesem Grunde eine ständige Nachfrage sehr nötig. Das idealste würde natürlich die Hergabe genügender Mittel zur Ausführung der notwendigen Arbeit, Entwicklung, Versuche und Forschung sein.“

Dem Aufsatz der „Vegetarian News“ sind auf 4 Seiten Kunstdruckpapier Bilder beigegeben, welche drei Arten vegetarischen Schuhwerks (hergestellt bei Dawson & Owen in Hertford, England, 3 Nelson Street) und allerhand tägliche Gebrauchsgegenstände, wie Hüte, Handschuhe, Hosenträger, Gamaschen, Schleifen, Koffer, Taschen und Bürsten verschiedenster Art — ebenfalls von Dawson & Owen — sowie Pelzersetz (hergestellt bei Messrs. Furreen, Limited, London, 104 George Street, Baker Street, W 1) aufzei-

