



Das also muss jetzt für eine ganze Woche reichen: 1,575 kg Brot; 3,5l Milch; 100 g Öl oder Fett; 37 g Butter; 2,25 kg Kartoffeln; 62 g Teigwaren; 75 g Reis; 83 g Mehl; 125 g Zucker; 62 g Käse.

## LANDESSTREIK 1918

# «Gesundheitszuträglich, nahrhaft und preiswert»

Die Nahrungsmittelknappheit im Jahr 1918 war ein zentrales Motiv für den Landesstreik. Hundert Jahre später studiert ein Historiker die damaligen Kochrezepte – und ernährt sich eine Woche lang nur von Menüs, die auf der damaligen Rationierung basierten.

VON MARIUS KUSTER (TEXT) UND URSULA HÄNE (FOTOS)



**Rübensuppe mit Kartoffelmehl.** 1 Eßlöffel Fett, 2 große Rüben, 5 Eßlöffel Kartoffelmehl, Salz, 3 Eßlöffel Milch. Die gewaschenen, gepussten Rüben werden in kleine Würfel geschnitten und im Fett gedämpft. Dann fügt man das Kartoffelmehl bei, dampft es gut durch und gibt 1 1/2 Liter Wasser unter freiem Rühren zu. Die Suppe wird gewürzt und mit Milch verfeinert. Kochzeit 3/4 Stunden.

«Wucherer und Schieber führten vor aller Augen ein Dasein in Glanz und Freude, während die Kartoffeln für die Unhablichen kaum oder gar nicht mehr erreichbar waren; die Mietpreise rapid anstiegen und Zucker und Reis rationiert wurden. (...) Bis Mitte Juni war die Verteuerung der Lebensmittel auf 50–60 Prozent gestiegen.» So beschrieb der Zürcher Arzt und Anarchist Fritz Brupbacher die prekäre Ernährungssituation in der Schweiz im Jahr 1917.

Bereits auf die ersten längeren Teuerungsschübe im Jahr 1916 wurde mit Anpassung reagiert. Tipps aus der Hauswirtschaft und neue Kochtechniken (wie die energiesparende Kochkiste) sollten die Knappheit zumindest abschwächen. Solche Initiativen kamen meist durch Hausfrauen zustande: Sie waren die Ersten, die durch steigende Preise mit dem Lebensmittelmangel konfrontiert waren. Wenig beachtete Zeitzeugnisse der Knappheit sind Kochrezepte, die «gesundheitszuträglich, nahrhaft und preiswert» die «rationelle Hausführung» hätten ermöglichen sollen. Solche vor allem durch

den Steckrübenwinter 1916/17 in Deutschland bekannt gewordenen Kochbücher waren auch hierzulande weitverbreitet. Konsumvereine machten schon ab 1916 Werbung für das Kochbuch «Was koche ich morgen?». Aufgrund der grossen Nachfrage (15 000 verkaufte Exemplare) wurde 1918 bereits die dritte Auflage herausgegeben – mit Verweis auf die Lebensmittelnot. Auch Flugblätter mit Rezepten, die mit den Nahrungsmitteln ausgehändigt wurden, zeugen von dieser Umerziehung zu rationeller Haushaltung. Nach einer stetigen Verschlechterung der Lage bis Sommer 1918, als keine Kartoffeln mehr vorhanden waren, stabilisierten sich die Rationen auf tiefem Niveau im November 1918. Spätestens ab dem Sommer 1918 waren alle Grundnahrungsmittel der Rationierung unterworfen.

Im Staatsarchiv Zürich finden sich Broschüren mit «zeitgemässen Kochrezepten» oder Tipps zur Verwendung von Kartoffelmehl, das als Mehlersatz verteilt wurde. Ebendiese der Rationierung von 1918 angepassten Rezepte dienen mir als Grundlage für

mein Vorhaben, mich eine Woche lang nur von Menüs zu ernähren, wie sie der Bevölkerung damals empfohlen wurden. Ausgehend von der monatlichen Ration, ergab das für eine Person pro Woche folgende Menge an Nahrungsmitteln: Brot: 1,575 kg; Milch: 3,5 l; Butter: 37 g; Käse: 62 g; Reis: 75 g; Mehl: 83 g; Teigwaren: 62 g; Zucker: 125 g; Öl/Fett: 100 g; Kartoffeln: 2,25 kg. Mit dieser Rationierung sind 1500 Kalorien pro Tag abgedeckt. Das aber entspricht nicht einmal meinem Grundumsatz von 1900 Kalorien; um mein Gewicht zu halten, bräuchte ich gar mindestens 2400 Kalorien. Also müssen weitere Nahrungsmittel den restlichen Bedarf decken.

Fleisch und Eier waren während der ganzen Periode nicht rationiert – für die arbeitende Bevölkerung jedoch zu teuer, um zur alltäglichen Nahrung zu gehören. Auch Mehl und Kartoffeln konnten oft nicht in den versprochenen Mengen ausgeteilt werden. So wurden 1917 im Zuge der Teuerung Vegetarismus und allerlei Rüben angepriesen. Auf meinem Menü stehen somit: Bodenkohlrabi (Kohlrüben oder Steckrüben), Karotten, Randen, Sellerie, Pastinaken, Rettich und Wurzelgemüse (Schwarzwurzel, Knolliger Kälberkropf).

### Frieda Kaufmanns Rezepte

Fritz Schwyzer, Zürcher Arzt und Volksernährungsexperte, riet 1917 öffentlich zu «Bescheidenheit im Essen» und dass mit dem Mangel «jeder gesunde Schweizer einige Kilo an Gewicht abnehmen» würde. Dazu meinte er, «mit dem Nährwert von vier Kilo Wirsing könnte man leben, mit fünf Kilo sogar gute Arbeit leisten (zirka 3100 Calorien). Auch mit 2 1/2 Kilo Carrotten könnte man leben (2500 Calorien).»

Zum Glück schrieb Schwyzer nur das Vorwort zum Kochbuch «Wie koche ich zeitgemäss?» und liess Hausfrau Frieda Kaufmann die Rezepte zusammenstellen. So stammen denn einige der «zeitgemässen Kochrezepte» aus diesem Kochbuch. Aber auch mit Frau Kaufmanns Hilfe stützen sie sich meist auf Rüben und Kartoffeln mit minimalem Zusatz von Fett oder Öl. Solche Entwicklungen entgingen auch Brupbacher nicht: «Sogar die bürgerlichen Blätter schrieben von Unterernährung und die Aerzte begannen den Vegetarismus zu verherrlichen. (...) Die Bevölkerung begann nervös zu werden.»

Während der Rationierungswoche, der ich mich hundert Jahre später aufgrund dieser «zeitgemässen Kochrezepte» unterziehe, nehme ich mir die Ratschläge des Physiologen Leon Asher (1865–1943), Professor an der Universität Bern, zu Herzen: «Sehr viel für unsere richtige Ernährung hängt von der Zubereitungsart, hauptsächlich der Gemüse und Kartoffeln ab. Ferner ist zu empfehlen, von unserer Gewohnheit, grössere Mahlzeiten einzunehmen, abzugehen, und die gleiche Menge Nahrung in kleinere, öfters eingenommene Mahlzeiten zu verteilen. Gutes Kauen ist eine Hauptbedingung zu unserer Ernährung. Seelische Affekte, namentlich

## ERNÄHRUNGSFRAGE IM LANDESSTREIK

# «Eine Sache des ganzen Volkes»

Die BäuerInnen als genuin antisozialistische Gruppierung und «Kriegsgewinnler»? Diese historische Darstellung wird den LandwirtInnen alles andere als gerecht und verdeckt die teils sehr fruchtbare Zusammenarbeit mit ArbeiterInnen, Industriellen und KonsumentInnen.

VON PETER MOSER

BäuerInnen und ArbeiterInnen werden gerne als «natürliche» politische GegnerInnen konzipiert – besonders auch von Linken. Die Grundlage dieser Gegnerschaft liege im Landesstreik vom November 1918, lautet die heute immer noch beziehungsweise wieder populäre Erzählung. Sie verdeckt die interessantere und für die Entwicklung im 20. Jahrhundert viel relevantere Geschichte der Zusammenarbeit von Linksradikalen, BäuerInnen, Industriellen und Vertretern der KonsumentInnen, die im Ersten Weltkrieg einsetzte. Diese führte in der Zwischenkriegszeit zur Etablierung einer Ernährungsordnung, in der die Arbeiterschaft mehr als nur punktuelle Erfolge realisieren konnte.

Im Landesstreik kulminierten die Konflikte zwischen ArbeiterInnen und Unternehmern. Repräsentiert wurden Letztere primär durch die Wirtschaftsverbände und den Freisinn, die ArbeiterInnen durch Gewerkschaften und die Sozialdemokratie. Die sich im Verlauf des Ersten Weltkriegs zuspitzenden Konflikte und die Sprache, in der die Auseinandersetzungen verbalisiert wurden, wa-

ren durchtränkt vom Gegensatz zwischen Arbeit und Kapital in der Industriegesellschaft.

In diesen Konflikt nicht direkt involviert war die bäuerliche Bevölkerung, führte die Modernisierung der Landwirtschaft unter den globalisierten Bedingungen doch zu einer Abnahme der Lohnarbeit. Auch in der Schweiz wurden 1918 weitaus die meisten Bauernbetriebe durch Familienangehörige bewirtschaftet. Es gab nur wenige familienfremde Lohnarbeitskräfte. Und die assen in der Regel erst noch am gleichen Tisch und wohnten mit den Bauernfamilien, für die sie arbeiteten, unter einem Dach. Über die Ernährung, die spätestens ab 1916 in den politischen Auseinandersetzungen zu einem der umstrittensten Themen wurde, gerieten Bauern und BäuerInnen dann trotzdem ins Zentrum der Auseinandersetzungen zwischen Arbeit und Kapital.

Bis in die sechziger Jahre ging die Geschichtsschreibung (und einige HobbyhistorikerInnen tun dies heute erneut) davon aus, dass «die Bauern» als vermeintlich genuin antisozialistische Gruppierung die Speerspitze der Abwehr des revolutionären, angeblich von Sowjetrussland gesteuerten Umsturzversuchs darstellten. Danach zeichnete die Historiografie primär ein plakatives Bild, wonach «die Bauern» «Kriegsgewinnler» waren, deren Vertretern es nach dem Krieg erst noch gelungen sei, der schweizerischen Industriegesellschaft eine «Kuhstallideologie» überzustülpen. Bei-

den Vorstellungen gemeinsam ist, dass sie davon ausgehen, dass in Industriegesellschaften die Küchenschranke jederzeit voll seien und der Tisch am Morgen gedeckt. Dass es also lediglich um die Frage gehe, wie und zu welchen Bedingungen das Essen verteilt werde.

Kein Thema war, dass die bäuerliche Bevölkerung die Nahrungsmittel zuerst produzieren musste, bevor sie sie verkaufen konnte. In der Geschichtsschreibung auch kein Thema war, dass die Produktion von Nahrungsmitteln wesentlich länger dauert als die Herstellung von Gütern in der Industrie, weil im agrarischen Produktionsprozess immer auch ein Teil der Ressourcen wiederhergestellt wird. Deshalb kann die Produktion von Nahrungsmitteln nur zyklisch und saisonal, nicht linear erfolgen. Die Kuh gibt nur dann Milch, wenn sie wieder ein Kalb gebiert. Und Getreide kann man nur essen, wenn nicht alles konsumiert, sondern ein Teil davon wieder ausgesät, gepflegt und geerntet wird.

Das Ignorieren dieser Eigenheiten führte dazu, dass die soziale und politische Vielfalt innerhalb der bäuerlichen Bevölkerung zu einem weissen Fleck wurde und die schon im Vorfeld des Landesstreiks einsetzenden Kooperationen zwischen BäuerInnen und ArbeiterInnen verborgen blieben. Wenn diese jetzt doch wieder ins Blickfeld rücken und dem Landesstreik eine neue Deutung hinzufügen, liegt das primär daran, dass heute zumindest ein kleiner Teil der Geschichtsschreibung den Eigenheiten der agrarischen (Re-)Produktion endlich die nötige Beachtung zukommen lässt.

### Ein Hebel für die Linke

Ernst Laur, Direktor des Schweizerischen Bauernverbands und Professor an der ETH, plädierte nach Ausbruch des Ersten Weltkriegs dafür, die Landwirtschaft fortan als «Staatsdomäne» zu organisieren, um «der Truppe und der Zivilbevölkerung die notwendigen Lebensmittel zu verschaffen». Dazu wollte Laur die auf einer internationalen Arbeitsteilung beruhende Ernährungsordnung des 19. Jahrhunderts beibehalten, sie allerdings organisatorisch anders regulieren. In Zusammenarbeit mit dem Verband Schweizerischer Konsumvereine (VSK, heute: Coop), den Käseexporteuren und den Bundesbehörden gründete er eine Genossenschaft zum Export von Käse. Diese Zentralisierung der Exporte sollte dazu dienen, den Ertrag zur Verbilligung der Milch im Inland einzusetzen. Das Brotgetreide hingegen sollte, wie vor dem Krieg, importiert werden.

**Bodenkohlrabi mit Sauce.** 2 Bodenkohlrabi, 1 Eßlöffel Fett, 1 Zwiebel, 2 Löffel Mehl, 2 Deziliter Milch, Salz, Kümmel. Die Bodenkohlrabi werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und in wenig Salzwasser weich gekocht. Fett und Zwiebel werden mit dem Mehl gedünstet, die Milch nach und nach beigegeben unter gutem Rühren, Salz und nach Belieben Kümmel beigelegt, die Kohlrabi hineingegeben und noch einige Minuten in der Sauce gekocht.

während der Essenszeit, absorbieren grosse Mengen Kalorien, und sind zu vermeiden. Gewarnt muss des fernern werden vor zu grosser Muskeltätigkeit, und es drängt sich in Zusammenhang damit die Frage auf, ob nicht der Sport auf ein Minimum zu reduzieren sei. Namentlich den Arbeitern ist zu empfehlen, so wenig wie möglich Veränderungen in der Berufsarbeit vorzunehmen, da alles Ungewohnte eine Menge Kalorien verschlingt.»

### Sparen mit Suppe und Brei

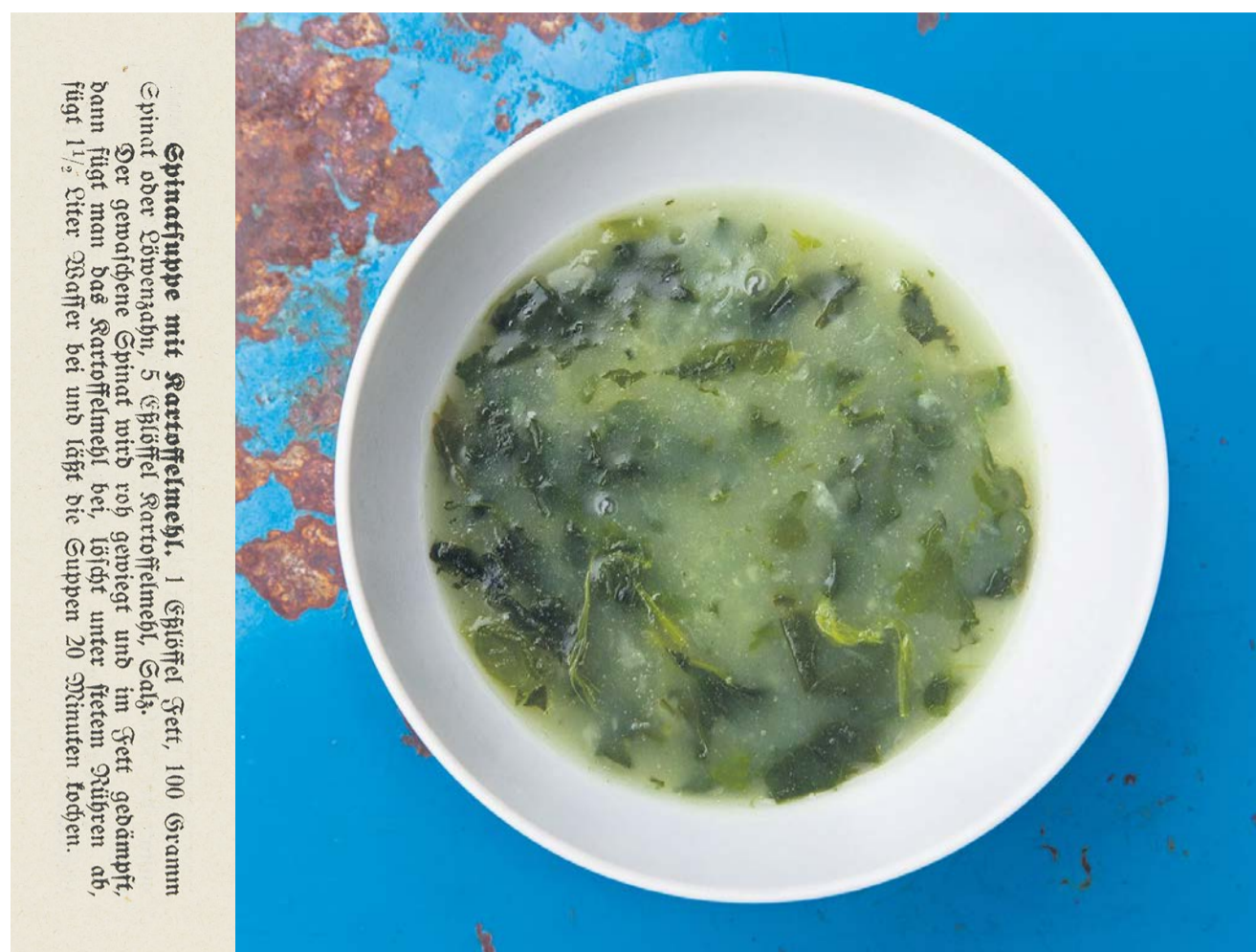
Meine Wochenration reichte genau aus, um die vorgeschlagenen Menüs zu kochen: Am Ende der Woche bleiben kein Öl, kein Mehl und keine Milch übrig. Ohne zusätzliches Gemüse wäre die Woche also nicht auszuhalten gewesen: Die Rüben und vor allem das Dörrobst (als Zwischenverpflegung bei der Arbeit) haben mich vor anhaltendem Hunger bewahrt. Ganz im Sinne Fritz Schwyzers verlor ich aber während der Woche eineinhalb Kilo – trotz des zusätzlichen Gemüses. Durchschnittlich nahm ich 2030 statt der benötigten 2400 Kalorien pro Tag auf. Durch den hohen Wassergehalt der Rüben und den vielen suppen- oder breiartigen Mahlzeiten war ich oft voll, aber nicht satt – und konnte so gar nicht mehr weiteressen, obwohl ich noch hungrig war. Sparsames Essen heisst demnach viel Suppe und viel Brei!

Auch ein Ausweichen auf die Menüs der damaligen Volksküche Basel brachte keine grosse Abwechslung: «Erbsmehlsuppe mit Reis, Teigwaren mit Äpfeln, Rumfordsuppe, Sauerkraut mit Kastanien, Reis mit Äpfeln, Gerstenmehlsuppe mit Weizenflocken, Hafergrützsuppe mit Bodenkohlrabi, Kartoffeln und Rübli.» Auch hier: viel Volumen und wenig Nährwert.

Die Rezepte unter Einhaltung der Rationierung waren für mich, der den heutigen Schweizer Lebensstandard genießt, zumindest eine spürbare Annäherung an die Hungererfahrung des Ersten Weltkriegs. Doch wie wäre es mir ergangen, hätte ich mich über mehrere Wochen gemäss der Rationierung ernähren müssen? Vor hundert Jahren war es für Einzelpersonen ohne Familie und mit regeltem Einkommen immerhin auch möglich, weitere Nahrungsmittel (wie Gemüse, Dörrobst oder sogar Fleisch und Eier) dazuzukaufen. Familien mit geringem Einkommen dagegen waren teils nicht einmal mehr in der Lage, die bereits verbilligten Nahrungsmittel der Grundrationierung zu erstehen. So mussten sogenannte Notstandsaktionen eingeleitet werden, um grosse Teile der Bevölkerung aus der Armut zu hieven.

### Hungerdemos im Sommer

Bei meinem Experiment fiel mir auf, wie unglaublich zeitaufwendig es ist, durchgehend auf die Menge der Nahrungsmittel zu schauen und sie gut einzuteilen. Dabei musste ich nicht einmal



**Spinatsuppe mit Kartoffelmehl.** 1 Eßlöffel Fett, 100 Gramm Spinat ober Eßensgrün, 5 Eßlöffel Kartoffelmehl, Salz. Der gewaschene Spinat wird roh gehackt und im Fett gedämpft, dann fügt man das Kartoffelmehl bei, löst unter Rühren ab, fügt 1 1/2 Liter Wasser bei und läßt die Suppe 20 Minuten kochen.

für Lebensmittelmarken und Lebensmittel anstehen. Und wenn ich mir vorstelle, wie es wäre, über mehrere Monate so viel Aufwand betreiben zu müssen, um schliesslich solch unbefriedigende Mahlzeiten vor mir stehen zu haben, überkommt mich Unbehagen. Zumal man damals auch noch dauernd die Ungewissheit hatte, ob die versprochenen Rationen auch wirklich ausgeteilt würden – und ständig war da eine Obrigkeit, die mit der «Das Leben ist halt hart»-Rhetorik die Rationierung erzwang, während andere sich bereicherten. Fleischrationierung, eine besser abgestimmte Güterverteilung und Lohnerhöhungen wären wichtige Schritte gewesen, um die Lage zu verbessern.

Spätestens als im Sommer 1918 das Verteilen der Kartoffelrationen nicht mehr eingehalten werden konnte, war ein weiteres Einsparen nicht mehr möglich. So war der Sommer geprägt von Hungerdemonstrationen, die dann aber doch nur wenig zur Lösung der Lebensmittelknappheit beitrugen. Eben zu dieser Zeit,

einige Monate vor dem Landesstreik, meinte Brupbacher: «Der Glaube an friedliche Mittel zur Lösung der bestehenden Konflikte war in den weitesten Kreisen der Arbeiterschaft erschöpft. Dazu knurrte der Magen und die Folgen der minderwertigen Nahrung zeigten sich in gesteigerter Reizbarkeit des Nervensystems.»

So war die Lebensmittelknappheit auch ein zentrales Motiv für die Mobilisierung der ArbeiterInnenschaft zum Landesstreik. Letztlich aber ging die Lebensmittelknappheit in der Schweiz glimpflich aus. Der Vergleich mit Deutschland, wo während des Ersten Weltkriegs Hunderttausende Menschen verhungerten, lässt jedoch erahnen, zu was Fehlplanung und Überforderung einer Regierung führen können.

Marius Kuster (30) doktortiert in Geschichte des ökonomischen Denkens an der Universität Lausanne. In seiner Masterarbeit beschäftigte er sich mit der prekären Ernährungslage während des Ersten Weltkriegs und berechnete dazu Armutsgrenzen. Der Text dazu erschien in Nummer 3/17 der Zeitschrift «Traverse».

**Randen in Sauce.** (Für 4 Personen.) 1 Pfund Randen, Salzwasser, 1 Eßlöffel Fett, 4 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel Milch. Die rohen, geschälten Randen werden in feine Scheiben geschnitten und in wenig Salzwasser weichgekocht. Aus Fett, Mehl, Randenwasser und Milch bereitet man eine Sauce, gibt die Randen dazu und läßt alles nochmals durchkochen.

Der SP-Nationalrat und «Tagwacht»-Redaktor Robert Grimm kritisierte diese Strategie als einseitige Interessenpolitik im Dienst der «Agrarier» und «Käseexporteure». Wenn es im Inland ein «Überangebot» gebe, so Grimm, müssten einfach die Preise gesenkt werden. Diese Abbaupolitik, hielt Laur entgegen, würde lediglich dazu führen, dass neben den Ärmsten auch noch die Produzenten verarmten.

Solange mit Laurs Strategie der Preis für die Konsummilch im Inland unter dem Weltmarktpreis gehalten werden konnte, blieb auch das Protestpotenzial beschränkt. Das änderte sich 1916/17, als auch die im Inland produzierten Nahrungsmittel wegen der schlechten Witterung und des Rückgangs der Importe von Kunstdünger und Futtermitteln rarer und teurer wurden. Als im Frühling 1917 die Getreideimporte massiv zurückgingen, brach eine Hauptstütze weg, die von den Behörden, den Verbänden der Produzenten und jenen der Konsumentinnen getragen worden war.

Für die politisch immer noch weitgehend ohnmächtige Sozialdemokratie öffnete dies neue Möglichkeiten. Wie kein Zweiter erkannte Grimm die Hebelwirkung, die die Ernährungsfrage für die Linke nun doch noch erhielt. Lange bevor die BäuerInnen im Inland steigende Einkommen erzielten, prangerte er sie als diejenige «Klasse» an, die durch den Krieg am meisten profitiert habe.

Allerdings war diese Problempromotion innerhalb der SP auch umstritten. Führende Repräsentanten des VSK wie Bernhard Jaeggi argumentierten, die Linke sollte sich besser zusammen mit den Produzierenden für eine Lösung des die Menschen im Alltag bedrückenden Problems einsetzen, als damit Politik zu machen. In der Folge prägten denn auch viele Linke den Ausbau der Nahrungsmittelproduktion im Inland. Jaeggi trat 1916 als SP-Nationalrat zurück und erwarb mit dem VSK Bauernbetriebe, um sich das nötige Wissen zur Produktion anzueignen. Mit der Schweizerischen

Genossenschaft für Gemüsebau (SGG) begann die Arbeiterschaft, im grossen Stil Gemüse auf genossenschaftlicher Ebene anzubauen. An der SGG ebenfalls beteiligt waren bäuerliche Kreise. Auch Industrielle begannen, sich in der Produktion von Nahrungsmitteln zu engagieren. Der im linksradikalen Milieu aktive Agronom Max Kleiber kam zur Überzeugung,

dass die Industriellen eine «viel vernünftigeren Agrarpolitik als die Sozialdemokratie» betreiben würden, da sie die Ausdehnung der Nahrungsmittelproduktion «unter Mithilfe des städtischen Proletariats» an die Hand nahmen.

Die Schweizerische Vereinigung für Innenkolonisation und Industrielle Landwirtschaft (SVIL) war im Juli 1918 auf Anregung des Agronomen Hans Bernhard und von Jacob Lorenz, der aus der Arbeiterbewegung stammte, gegründet worden. Bernhard argumentierte ähnlich wie die Sozialdemokraten Herman Greulich, Paul Pflüger und Bernhard Jaeggi, dass es wenig sinnvoll sei, mit Appellen, Drohungen und immer neuen Verpflichtungen lauthals eine Mehrproduktion durch die bäuerliche Landwirtschaft zu fordern, wenn dieser die Produktionsmittel und die Arbeitskräfte dazu fehlten. Die Ernährungsfrage sei «eine Sache des ganzen Volkes», das Problem könne nur von den Verursachern gelöst werden – also von der Industriegesellschaft selbst.

### Bauern und ArbeiterInnen im Streik

Gleichzeitig wurde auch das Verhältnis von Produktion und Konsum neu thematisiert. Hatte der Städteverband im Frühling 1916 «die Anbahnung eines richtigen Verhältnisses der Stadtverwaltungen zu den Produzenten» angeregt, so stellten im Sommer 1918 Bäuerinnen die konfrontativen Beziehungen infrage. Zum Beispiel strebte die Association des productrices de Moudon (APM), die von der Produzentin und Feministin Augusta Gillibert-Randin gegründet worden war, jenen Genossenschaftssozialismus an, der 1919 unter anderem von dem von

Leonhard Ragaz und Dora Staudinger publizierten «sozialistischen Programm» formuliert wurde.

Auch diese Aktivitäten konnten das akute Ernährungsproblem selbstverständlich nicht unmittelbar lösen. Aber sie trugen viel dazu bei, dass im Landesstreik das Postulat der Ernährungsicherung nicht wie die anderen Forderungen in ultimativer Form erhoben wurde. Die Streikleitung schlug bezeichnenderweise vor, die Ernährungsfrage künftig «im Einvernehmen mit den landwirtschaftlichen Produzenten» zu lösen. Und auf der bäuerlichen Seite wurde der Streik nicht nur als «bolschewistischer Revolutionsversuch» denunziert, sondern es gab auch Voten, die in Übereinstimmung und mit Unterstützung der Arbeiterschaft kritisierten, dass der «Faktor Kapital zu mächtig geworden» sei.

Der Abschied von einer simplifizierenden, schablonenhaften, einseitig an den industriellen Verhältnissen ausgerichteten Betrachtungsweise der Agrar- und Ernährungsfrage und die seriöse Beschäftigung mit dem Potenzial und den Grenzen der agrarischen (Re-)Produktion in linken Kreisen trugen viel dazu bei, dass die Nahrungsmittelproduktion in der Nachkriegszeit aus ihrer einseitigen Weltmarktorientierung herausgelöst wurde. Sie wurde in dem Sinn flexibilisiert, dass nicht nur eine billige, sondern auch eine jederzeit genügende Nahrungsmittelversorgung gewährleistet werden konnte. Weil die Landwirtschaft dazu im Sinne eines Service public organisiert werden musste, eröffneten sich der Arbeiterbewegung in der Agrar- und Ernährungspolitik früher als in anderen Bereichen konkrete Möglichkeiten zur Mitsprache und Mitgestaltung. Und es waren auch Landesstreikveteranen wie Ernst Nobs und Robert Grimm, die diese Chancen zu nutzen begannen.

Peter Moser (64) leitet das Archiv für Agrargeschichte in Bern ([www.agrararchiv.ch](http://www.agrararchiv.ch)).

**Kartoffelmehlbrei.** 300 Gramm Kartoffelmehl, 1/4 Liter Milch, Salz, Muskat. Man gibt das Kartoffelmehl in eine Pfanne und rührt es mit heißer Milch an. Unter tüchtigem Rühren läßt man das Ganze zum Kochen kommen, würzt es und richtet den Brei sofort an.

Alle hier abgebildeten Rezepte sind der Broschüre «Zeitgemässe Kochrezepte» aus dem Jahr 1918 entnommen. QUELLE: STAATSARCHIV ZÜRICH