

Kriegswirtschaftliche Notizen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **14 (1943)**

Heft 2

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

des Telefonrundspruches in der Basler Strafanstalt gezeitigt wurden, sind erfreuliche. Sie zeigen sich im Willen zur Disziplin und zur Arbeit, der einen geradezu unglaublichen Fortschritt gemacht hat. Die Strafe ist immer noch schwer genug zu ertragen, man denke an das Rauch-

verbot, an das einzuhaltende Stillschweigen, an das immer ungelöst bleibende Sexualproblem und man wird den Gefangenen eine kleine Freude, die ihnen durch den Telefonrundspruch vermittelt wird, gerne gönnen.

Die Internierung von Trinkern in Schweden

Das Sozialdepartement in Stockholm hat uns zur Frage der Internierung von Trinkern in Schweden sehr aufschlußreiche und lehrreiche Angaben gemacht, die wir hier in aller Kürze wiedergeben möchten:

Im Jahre 1941 waren in den schwedischen Trinkerheilstätten 971 Personen interniert. Wenn man diese Ziffer mit der Anzahl der alkoholgefährdeten Personen vergleicht, die im Laufe des Jahres 1941 von den Fürsorgestellten betreut wurden, so bemerkt man, daß die Zahl der Internierungen, die vor den betreffenden Stellen zu erscheinen hatten, nur 7% der Personen ausmacht.

Von den 971 Internierten waren 68,1% zwangsmäßig interniert, während 31,9% mehr oder weniger freiwillig eingewiesen wurden. 4% der Internierten waren Frauen.

Schweden verfügte im Jahre 1941 über 16 Anstalten mit ungefähr 1000 Betten. Vier der Heilstätten: Venn garn mit 140 Betten,

Svartsjö mit ebenfalls 140 Betten, Haknäs mit 15 Betten und Växjö mit 10 Betten sind staatliche Betriebe und zum Teil mit Gefängnissen und Arbeitszwang verbunden. Die meisten andern Anstalten werden von Gemeinden oder Stiftungen betrieben und genießen die Unterstützung der staatlichen Organe. Zehn der staatlich anerkannten Heilstätten verfügen über 610 Betten. Zwei Heilstätten mit 15 und 65 Betten sind privat. Sechs staatlich anerkannte und zwei private Heilstätten werden durch religiöse Gemeinschaften betrieben.

23,9% der im Jahre internierten Personen waren durch staatliche Anstalten betreut, 64,1% durch staatlich anerkannte und 12% durch private Anstalten. Es ist auffällig, daß mehr als die Hälfte der Internierten aus den Städten Stockholm und Göteborg und aus der Region von Malmö in Südschweden stammen. Zur Erklärung dürfen wir beifügen, daß die meisten Landgemeinden von Schweden den Alkoholausschank verboten haben. M. J.

Kriegswirtschaftliche Notizen

Dörrobst und Dörrgemüse richtig aufbewahren

Die Kommission für Trockenkonservierung des Eidg. Kriegsernährungsamtes teilt mit:

Während des letzten Sommers und Herbstes ist außerordentlich viel gedörrt worden. Fast in jedem Haushalt dürften kleinere oder größere Dörrvorräte vorhanden sein. Trotzdem es sich um eine länger haltbare Konserve handelt, muß der Lagerung doch die nötige Aufmerksamkeit geschenkt werden, wenn nicht Verluste entstehen sollen.

Bei der Aufbewahrung sind die Dörrprodukte hauptsächlich gegen folgende schädigende Einflüsse zu schützen:

1. Feuchtigkeit,
2. Starke Temperaturschwankungen,
3. Kleinlebewesen (Pilze, Insekten, etc.),
4. Mäuse und Ratten.

Diese Forderungen werden am besten erfüllt durch möglichst hermetisch schließende Behälter, die in trockenen Räumen mit möglichst geringen Temperaturschwankungen aufbewahrt werden. Die Erfahrung hat gezeigt, daß die vielfach empfohlenen, eng gewobenen Stoffsäcklein sich nicht voll bewährten, weil die Ei-

ablage durch Insekten trotzdem möglich ist, und auch die Feuchtigkeit leicht eindringen kann.

Zur Aufbewahrung größerer Vorräte eignen sich am besten Kraftpapiersäcke. Diese bestehen aus 3 Papierlagen, wovon die mittlere durch Behandlung mit Bitumen einen sichern Schutz gegen Feuchtigkeit darstellt. Die Säcke sollen durch mehrfaches Umfalzen des oberen Randes und gutes Zusammenbinden mit Schnur oder Draht verschlossen werden. Den gleichen Zweck erreicht man durch Auskleiden von gut schließenden Kisten oder Truhen mit Kraftpapier, Cellophan oder Weißblech. Auch Pergaminsäcke schützen zufolge ihrer Paraffinschicht vor eindringender Feuchtigkeit.

Kleinere Vorräte von Dörrgemüsen und Beeren lassen sich zweckmäßig in Büchsen, Flaschen und Konservengläsern aufbewahren. Weiße Gläser müssen vor Licht geschützt werden.

Eine regelmäßige, periodische Kontrolle (alle Monate) ist unerlässlich, um beginnende Schäden rechtzeitig erkennen und beheben zu können. Bei Schädlingsbefall (Milben, Kornmotten, etc.) und auch bei Verschimmelung wird das Dörrgut je nach der Art am besten gewaschen und erneut getrocknet oder ausgesiebt und gut gelüftet. S. P. Z.

Teilweise Selbstversorgung mit Brot

Das Formular A 1 (Bescheinigung für Getreideproduzenten) wird mit Wirkung am 1. März 1943 aufgehoben; hingegen bleibt das Formular A 2 (Bescheinigung für Saatgutproduzenten) weiterhin in Kraft. Die teilweisen Selbstversorger in Brot sind demnach berechtigt, Brot- resp. Mehlcoupons auch dann zu beziehen, wenn sie noch über eigenes Getreide oder Mehl verfügen. In den Weisungen Nr. 1 der Sektion für Getreideversorgung im eidg. KEA über Brotrationierung vom 12. Oktober 1942 werden Abschnitte IV/3/a—c durch folgende Neuregelung ersetzt:

Der Getreideproduzent, der nur einen Teil seines Bedarfes an Brot deckt, ist für die Fehlmengen zum Bezug von Brot- oder Mehlcoupons berechtigt. Er hat beim Bezug der Lebensmittelkarten seine Mahlkarte der Gemeindestelle für Kriegswirtschaft vorzuweisen.

Der Leiter der Gemeindestelle für Kriegswirtschaft darf die Brotcoupons nur gegen gleichzeitige Eintragung in die dafür vorgesehene Rubrik der Mahlkarte abgeben und hat am Ende des Versorgungsjahres diese Abgabe durch Abstempelung der Mahlkarte zu beglaubigen.

Der Getreideproduzent, der bisher sein Brot regelmäßig selbst hergestellt hat, kann sich die notwendigen Rationierungsausweise für Mehl wie folgt beschaffen: An Stelle der ihm zustehenden Rationierungsausweise für Brot kann er bei Bezug der LK in analoger Weise wie Selbstbacker Mehl-Gc beziehen, wobei die Umrechnung auf der Basis von 100 gr Brot = 70 gr Mehl zu erfolgen hat.

Wenn teilweise Selbstversorger für einen Teil ihrer Haushaltsangehörigen das ganze Jahre Brotkarten beziehen, für die übrigen dagegen während des ganzen Jahres die Selbstversorgung durchführen, so sind ihnen in erster Linie die Brotkarten für diejenigen Angehörigen des Haushaltes zu überlassen, welche keinen Anspruch auf Zusatz-Brotkarten haben.

Kollektive Haushaltungen (kH)

Für die Ende Februar/Anfang März 1943 von kH zum Umtausch in Gc vorgewiesenen Mc sollen Zuteilungsquoten gemäß Quotentabelle EO 60 zur Anwendung gelangen. Diese Quoten weisen folgende Veränderungen auf gegenüber der vorhergehenden Quotentabelle EO 53:

Die Zuckerzuteilung für die Bezugsklassen 1 und 40 wurde entsprechend der geringeren FH-Zuteilung für Private von 400 auf 325 gr (Höchstbegrenzung für Zucker 80% statt 60%) herabgesetzt. Die Höchstbegrenzung für Teigwaren wurde für sämtliche Bezugsklassen hinaufgesetzt. Ferner werden sämtliche Bezugsklassen (mit Ausnahme der Bezugsklasse 80) zu einem Bezug von Hülsenfrüchten im Ausmaß von 20% des Totalbezugs in der Warengruppe B verpflichtet. Bei den Bezugsklassen 1 und 40 ist die Bezugsquote für Fleisch von 750 auf 700 Punkte reduziert worden. Die Zuteilung von Milch an die Bezugsklassen 50—80 konnte um je 1 l erhöht werden. Für den Monat März erhalten die kH eine Tee-Sonderzuteilung in Gc der Bezugsgruppe 22. von 10% der Gesamtzuteilung in den Bezugsgruppen 20. und 21.

Die Arbeit der Kriegsernährungskommission

Von der Rationierung der Lebensmittel sind praktisch eigentlich nur noch Kartoffeln und Gemüse ausgenommen und die Ernährungsgewohnheiten haben sich notgedrungen weitgehend geändert. Immer wichtiger wird eine ernährungsphysiologisch richtige Planung bei der Zuteilung der Lebensmittel. Und hier liegt das eigentliche Tätigkeitsgebiet der eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung. Sie arbeitet eng zusammen mit dem Kriegsernährungsamt, wo Fragen der Ernährung und der Rationierung zu entscheiden sind. Sie wurde erstmals im Herbst 1940 vom eidg. Volkswirtschaftsdepartement einberufen aus Vertretern von Physiologie, Hygiene, Vitaminforschung, Diätetik, Zahnheilkunde und Gemeinschaftsverpflegung. Es ist Aufgabe der Kommission, alle aktuellen Ernährungsfragen vom wissenschaftlichen und medizinischen Standpunkt aus zu beurteilen. Nicht nur die Rationierungsmaßnahmen, sondern auch die vorhandenen Produktionsmöglichkeiten sollen, soweit durchführbar, mit den ernährungswissenschaftlichen Erfordernissen in Einklang gebracht werden. Zur Kontrolle wird fortlaufend der Nahrungsgehalt der durch die Rationierung zugeteilten Lebensmittel berechnet unter Berücksichtigung der Kalorien, wobei auch den Vitaminen und Mineralsalzen Beachtung geschenkt wird. Zudem werden etwa 800 Personen, Erwachsene und Kinder, vornehmlich aus der Arbeiterschaft in verschiedenen Landesteilen regelmäßig auf ihren Gesundheits- und Ernährungszustand untersucht, um über diese Verhältnisse zuverlässig orientiert zu sein. Aus dieser Tätigkeit der Kommission ist ihre wichtige Funktion im Interesse einer vernünftigen und harmonisch abgestimmten Rationierung der einzelnen Lebensmittel ohne weiteres ersichtlich.

Die Kommission setzt sich wie folgt zusammen: Prof. A. Fleisch, Präsident, Dr. W. Gloor-Meyer, Prof. W. von Gonzenbach, Dr. F. Grote, Prof. W. R. Heß, Dr. A. Jung, Dr. E. Martin, Dr. A. Ros, Dr. A. Zeller und Frau Dr. E. Züblin-Spiller.

Aufbewahrung der Speisen im Wärme- oder Kälteschrank!

Welche Aufbewahrungsmethode ist eigentlich den Speisen zuträglicher? Wissenschaftliche Versuche über die Haltbarkeit der Vitamine B₁ und C beim Aufbewahren und Aufwärmen von bereits zubereiteten Speisen haben ergeben, daß die geringsten Verluste an Vitaminen dann entstehen, wenn die Speisen im Kühlschrank aufbewahrt und vor dem Verzehren wieder kurz aufgewärmt werden. Die hitzezubereiteten vitaminhaltigen Nahrungsmittel sollen also nicht im Wärmeschrank aufbewahrt oder auf dem erwärmten Herd behalten werden. Es zeigte sich, daß z. B. nach achtstündigem Stehen der Speisen im Wärmeschrank die Verluste an Vitamin C 81 Prozent, bei Vitamin B₁ 26 Prozent betragen, dagegen nur 38, bzw. 4 Prozent bei gleich langer Aufbewahrung im Kühlschrank. Dabei ist es für die Vitamine gleichgültig, ob die Speisen in offenen Behältern oder zugedeckt in den Schränken verstaut sind.

Dans votre établissement utilisez les **formulaires de certificats VSA!**

Ils sont pratiques, conviennent à toutes les catégories de personnel et facilitent la tâche de la direction.
Prix fr. 3.— les 20 expl. resp. fr. 4.50 les 30 expl. **Edition Franz F. Otth, Zurich 8, Enzenbühlstr. 66**

Schaffen Sie sich Ihre **individuelle Altersfürsorge**

selbst durch die **Eigenpension** der **GENFER**
Leben

Louis Fehr
Bahnhofstr. 42 Zürich 1