

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Band:** 15 (1944)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Ernährungsprobleme der Kriegs- und Nachkriegsernährung [Paraître en français dans le prochain numéro]  
**Autor:** Fleisch, A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-806195>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 06.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Eintrittsalter . . . .	12—15	18	18—20
Werkstattlöhne Cents pro Stunde . . .	15—60	75—90	55
Dauer . . . . .	4 Jahre	2—4 Jahre	3 Monate
Betriebskosten: Dollars	1,7 Mill.	3,8 Mill.	300.000
Lunches . . . . .	104.000		
Spargutfonds . . . . .	33.000		
Reinigungsarbeiten . . .	50.000		
Lehrkräfte . . . . .	263 000		
Verdorbene Arbeit . . . .	0,94%		
Elektrische Energie . . . .	25.000		

Während einer Woche arbeiten die Schüler in der Schule bis 15 Uhr; nachher zwei Wochen in der Werkstatt bis 16 Uhr. Alle Rohstoffe werden in der Schule genau untersucht. Besonders in der Werkstatt hält man die Knaben an, gute Leistungen zu erzielen. Neben den oben erwähnten Löhnen erhalten alle 2 Dollars im Monat, welche dem Spargut zugewiesen werden, damit alle beim Austritt über einen Sparbatzen verfügen. Der Lunch (Mittagessen) wird unentgeltlich abgegeben. Die Schulen müssen sich durch die abgelieferten Arbeiten an das Werk selber erhalten. Letzteres übernimmt aber die Verzinsung des Kapitals, die Amortisationen, die Einrichtungen und Werkzeuge. Diese müssen von den Schülern repariert werden.

Man macht hier die Beobachtung, daß sich nur wenige Knaben wirklich auszeichnen, bei den Studenten werden hin und wieder brauchbare Erfindungen gemacht, welche dem Betrieb zugute kommen. Auch bei dieser guten Schulung erkennt man, wie wenig Menschen zur Leitung eines großen Betriebes geeignet sind. Es ist ja gut so, denn die Welt benötigt mehr gute „Nachfolger“ als gute Führer. Am brauchbarsten für

leitende Stellungen sollen die Schüler sein, welche zuerst eine technische Fachschule absolviert haben und sich erst nachher dem Ingenieurstudium widmen.

In den Fabriken arbeiten auch viele Ausländer. Auf die Frage, ob die ausländische Konkurrenz nicht zu fürchten sei, wurde geantwortet:

„Mr. Ford habe gesagt, daß in der Zeit, bis die Ausländer in ihrem Heimatland ankommen schon viele Veränderungen und Verbesserungen gemacht worden seien und man daher keine Befürchtungen zu hegen brauche!“

Neben modern eingerichteten Krankenhäusern gibt es in den Fordwerken auch Museen, welche die Entwicklung der Industrie als einen Maßstab des Fortschrittes der Menschheit dokumentieren. In den großen Schuhfabriken Bally in Schönenwerd wurde vor nicht langer Zeit auch ein solches Museum eröffnet, welches die Entwicklung des Schuhs zeigt. Bei stiller Betrachtung dieser Museumsstücke können junge Menschen erkennen, wie jeder technische Fortschritt sich auf frühere Errungenschaften stützt, und daß darum jede Generation einen Schritt vorwärts kommen soll. Leider werfen die Zeiten, wie wir sie in der Gegenwart erleben, alles Kulturleben rückwärts, ein neuer Aufbau muß erst wieder beginnen!

Auch bei uns soll die Parole hochgehalten werden: immer verbessern, stets neue Wege suchen, mehr Gewissenhaftigkeit, bessere Löhne und als höchster Zweck: die Wohlfahrt aller Mitarbeiter! Das ist der Geist dieser Organisation in den Fordwerken, er möge in der kommenden Friedenszeit überall Einzug halten!

## Ernährungsprobleme der Kriegs- und Nachkriegsernährung

von Prof. Dr. A. Fleisch, Lausanne, Präsident der Eidg. Kommission für Kriegsernährung \*)

Wenn es auch allgemeine Meinung ist, daß unsere Ernährung im fünften Kriegsjahr, obwohl wesentlich einfacher als früher, so doch noch genügend ist, so verlangen die Aerzte ebenso wie der Ernährungswissenschaftler doch eine objektive Analyse unserer heutigen Nahrung in quantitativer und qualitativer Hinsicht. Eine solche ist möglich auf Grund der Arbeiten, die die Eidg. Kommission für Kriegsernährung (EKKE) und das Kriegsernährungsamt zusammen laufend durchführen. Im Gegensatz zum letzten Krieg, wo der Ernährungsphysiologe und der Rationierung überhaupt nicht zugezogen worden ist, ist im Oktober 1940 auf Vorschlag der Schweizer Physiologen die EKKE als beratendes Organ in allen Fragen der Ernährung vom Bundesrat ernannt worden. Seit dieser Zeit werden praktisch alle diese Fragen, wie auch diejenigen der Produktion und Verteilung der Lebensmittel von dieser Kommission mit dem Kriegsernährungsamt durchberaten.

\*) Vortrag, gehalten in der Aerztegesellschaft des Kantons Bern, am 6. Juli 1944.

Aus der vielseitigen Arbeit der EKKE sei ein prinzipieller Standpunkt besonders hervorgehoben. Ein wichtiges Postulat, das sie erhoben und bis heute immer wieder vertreten hat, ist, daß die Planung unserer Ernährung und der Produktion auf weite Sicht so zu erfolgen hat, daß, einigermaßen normale Ernten vorausgesetzt, die Quantität der vorhandenen Nahrungsmittel den Bedarf vollständig deckt. Hingegen können und müssen Zugeständnisse gemacht werden in bezug auf die qualitative Zusammensetzung der Nahrung. Dementsprechend lautete die Forderung, daß Kartoffeln und Gemüse, die den größten Kalorienertrag pro Hektar liefern, in solchen Mengen zu produzieren sind, daß diese nie rationiert werden müssen, und wir sind glücklich, daß dieses Postulat verwirklicht werden konnte. In Kriegszeiten mit sehr bescheidenen Import- und beschränkten Produktionsmöglichkeiten sehen wir uns vor folgende Alternative gestellt:

a) Kartoffeln, Gemüse, Obst unrationiert und jederzeit in beliebiger Menge käuflich; dazu eine durch die Rationierung beschränkte, eventuell sogar stark beschränkte Menge von Brot, Milch

und Fleisch. Bei dieser Lösung wird die Nahrung einfach werden, aber Unterernährung und Hunger mit ihren schweren Folgen für Gesundheit und Psyche vermieden bleiben.

b) Bei Fortsetzung der im Frieden in der Landwirtschaft praktizierten Veredelung würden wohl größere Mengen von Eiern, Fleisch und Schinken anfallen, aber in absolut ungenügender Menge, so daß der Hunger breite Schichten erfassen müßte. Bei dieser Alternative würden selbstverständlich die Produzenten, die eine Million ausmachen, eine genügende Nahrungsquantität für sich vorweg behalten. Eine zweite Million Einwohner würde ebenfalls ihren Bedarf voll decken können, dank ihrer persönlichen Beziehungen zu Produzenten und dank ihrer reichlichen Geldmittel. Der Mangel würde somit in doppelter Schärfe auf den weniger bemittelten Kreisen, namentlich auf der städtischen Arbeiterschaft lasten. Daß diese zweite Alternative zu einer ungenügenden Gesamtproduktion an Nahrungsmitteln führt, ist darin begründet, daß bei der Umwandlung von pflanzlichen, für den menschlichen Konsum direkt geeigneten Nahrungsmitteln, wie Weizen, Hafer, Gerste, Mais, Kartoffeln, Magermilch, in animalische Nahrungsmittel ein Verlust von 80 und mehr Prozent, sowohl an Kalorien wie an Eiweiß, entsteht. Und bei Produktion von Eiern erreicht der Verlust zirka 90 Prozent.

Bei dieser Sachlage war die Stellungnahme der EKKE sowohl aus medizinischen, wie aus sozialen Gründen klar vorgezeichnet. Erstes Ziel jeder Planung muß sein, eine für das ganze Volk quantitativ genügende Ernährung zu sichern, wobei das Augenmerk insbesondere auf die städtische Arbeiterschaft zu richten ist, weil diese infolge der beschränkten Geldmittel und des Mangels an persönlichen Beziehungen zu Produzenten bei einer allfälligen Nahrungsknappheit in der ungünstigsten Lage ist. Es liegt in der Natur der Sache, daß die Interessen der landwirtschaftlichen Produzenten sich häufig nicht mit dem von der EKKE angestrebten Ziel decken, namentlich dann nicht, wenn die „Veredelung“, d. h. die Verfütterung von für die menschliche Ernährung geeigneten Nahrungsmitteln rentabler ist als der direkte Verkauf für den Konsumenten. Diese Tendenz zur Veredelung und damit zu höherer Rentabilität galt es für die EKKE immer wieder aufzuzeigen und für deren Eindämmung zu kämpfen.

Eine große Aufgabe bestand in den laufenden Berechnungen der für eine genügende Ernährung notwendigen Rationen; denn diese werden von der Sektion für Rationierungswesen auf Grund exakter wissenschaftlicher Berechnungen des Bedarfes festgelegt. Zu diesem Zwecke dient zunächst einmal eine auf Grund der internationalen Literatur zusammengestellte Tabelle über den Nahrungsbedarf in Abhängigkeit von Alter, Geschlecht und Arbeitsintensität. Ferner hat unsere Kommission eine Standardtabelle über den Gehalt aller in der Schweiz vorkommenden Nahrungsmittel aufgestellt, in der für jedes Nahrungsmittel angegeben sind: Kalorien, Eiweiß, Fett, Kohlehydrate; von den Mineralsalzen Cal-

cium, Phosphor, Eisen, und von den Vitaminen A, B<sub>1</sub>, C, D und Nikotinsäureamid. Für jeden Monat werden nun für alle Kartensorten und die verschiedenen Zuteilungskategorien die zugeteilten Mengen von Kalorien, Eiweiß, Fett und Kohlehydraten berechnet, und von Zeit zu Zeit auch die in der Nahrung enthaltenen Mineralsalze und Vitamine. Regelmäßig wird auch der Preis der Tagesration ermittelt. Zu den auf Grund der Rationierung zugeteilten Lebensmitteln werden ferner pro Kopf und Tag an unrationierten Lebensmitteln hinzugerechnet 500 gr Kartoffeln, 200 gr Gemüse und 100 gr Obst.

Die Tagesmenge von 1 Pfund Kartoffeln mag manchem hoch erscheinen; sie liegt aber unter der Menge, die in Friedenszeiten in gewissen Ländern, wie Belgien und Norddeutschland normalerweise verzehrt wurde. Die angegebenen Mengen von Gemüse und Obst sind relativ klein und betragen rund die Hälfte des heutigen durchschnittlichen Schweizerkonsums. Es wurden aber diese niederen Werte gewählt, weil Gemüse und Obst relativ teure Kalorienlieferanten sind und es sich in erster Linie darum handelt, eine genügende Nahrungszusammensetzung auch für diejenigen Kreise zu erreichen die diese teuren Produkte nur in beschränkter Menge kaufen.

Die Hygienesektion des Völkerbundes hat für erwachsene Normalpersonen ohne körperliche Schwerarbeit, sowohl für Männer wie für Frauen, 2400 Kalorien pro Tag empfohlen. Diese Zahl akzeptieren wir für Männer. Da der Bedarf der Frau infolge ihrer geringeren Körperarbeit kleiner ist, nehmen wir für sie 1900 Kalorien als Basis an. Es ergibt sich somit ein Mittel von 2150 Kalorien, welches die Basis für unser Rationierungssystem bildet. Der Völkerbund rechnet mit den sogenannten Reinkalorien, d. h. mit der Kalorienzahl, die die chemische Analyse in der tischfertigen Nahrung nachweist, während die EKKE ihren Berechnungen die verdaulichen Kalorien zu Grunde legt, d. h. diejenigen, die verdaut und resorbiert werden können. Wenn die Verdauungsverluste auch nicht genau bekannt sind, so ist dieses Verfahren doch zweckmäßiger, weil eine an Zellulose und Ballastsubstanzen immer reiche Kriegskost relativ hohe Verdauungsverluste aufweist. Zu unseren 2150 verdaulichen Kalorien sind zirka 5 bis 10% hinzuzuzählen, um den Vergleich mit den 2400 Reinkalorien des Völkerbundes zu gestatten.

Die von uns auf Grund der Weltliteratur theoretisch aufgestellten Tabellen über Nahrungsbedarf, denen das Rationierungssystem zu entsprechen strebt, können in ihrer praktischen Auswirkung mit unserer Vorkriegsernährung verglichen werden. Es wurden in den Jahren 1936/38 vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit Erhebungen über Haushaltsrechnungen unselbständig Erwerbender durchgeführt. 590 Familien in verschiedenen Landesteilen mit insgesamt 2268 Personen lieferten während mindestens einem Jahr das Material, das statistisch ausgewertet wurde. Einige Zahlen mögen den Vergleich unserer heutigen Ernährung mit dieser

Vorkriegsernährung auf Grund der Haushaltungsbücher dienen.

Wenn der Vorkriegsverbrauch auf Grund der Haushaltungsbücher gleich 100% gesetzt wird, so lieferte die Gesamt-Nahrungsmittelration (inklusive 500 gr Kartoffeln, 200 gr Gemüse und 100 gr Obst pro Kopf und Tag) im letzten Quartal 1943 104%. Mengenmäßig war unsere Nahrung also genügend, und dies wird auch durch die Tatsache bewiesen, daß der Verbrauch an Kartoffeln die vorgesehenen 500 gr nicht erreicht, und daß die Coupons für Hülsenfrüchte und Eipulver nur zu einem geringen Teil eingelöst werden. Es ist wohl nicht zu bezweifeln, daß der Konsum an diesen 3 Produkten größer wäre, wenn ein Nahrungsmangel bestünde.

Bei der Feststellung, daß die heutige Nahrungszuteilung um ein geringes größer ist als der Vorkriegsverbrauch, muß allerdings gesagt werden, daß es sich hier nur um die rationierungstechnische Zuteilung handelt. Eine Frage von großer Tragweite, die hier nicht erörtert werden soll, ist diejenige der beschränkten Einlösungsmöglichkeit infolge des sich immer mehr zuspitzenden Preis-Lohnproblems.

Obwohl die EKKE die völlige Befriedigung des Kalorienbedarfes als wichtigste Aufgabe der Produktions- und Verbrauchslenkung betrachtet, so ist doch eine zweckmäßige Verteilung unter den Nahrungsstoffen im Rahmen der Möglichkeit angestrebt worden. Als tägliche Eiweißmenge für den Normalbezüger hat die EKKE zu Beginn des Krieges 60 bis 80 gr postuliert, wobei 80 gr angenähert dem Optimum entsprechen dürften, und 60 gr der Minimalmenge für eine ausreichende Ernährung. Es sei daran erinnert, daß die Abnutzungsquote 30 gr pro Tag beträgt, das ist diejenige Menge, die der Körper vom eigenen lebenden Eiweiß täglich verbrennt, wenn ihm in der Nahrung nur Kohlehydrate und Fette zugeführt werden. Auch die Ernährungsversuche von Hindhede seien in Erinnerung gerufen, bei denen während Monaten und Jahren nur 30 gr Eiweiß täglich verzehrt wurden. Eiweiß ist ein wichtiger Schutzstoff, es erhöht die Abwehrfunktionen und wirkt stimulierend auf geistige und körperliche Arbeit. Sein Mangel während längerer Zeit schwächt den Organismus, begünstigt das Auftreten der Tuberkulose und ist teilweise für das Entstehen der Hungerödeme verantwortlich. Unsere Eiweißrationen schwanken seit über einem Jahr um den Mittelwert von 65 gr herum, immer pro Tag und pro Kopf des Normalbezügers. Dabei ist ungefähr die Hälfte, wie das die Ernährungswissenschaft fordert, animalischen Ursprungs (Milch, Fleisch). Verglichen mit dem zu 100% angesetzten Vorkriegsverbrauch lieferten die Rationen im 4. Quartal 1943 im Durchschnitt 118%, also ein erfreuliches Plus. Dieses Plus ist besonders ausgeprägt bei den Familien mit niedrigem Einkommen, bei denen in der Vorkriegszeit der Eiweißverbrauch besonders niedrig war, während Familien mit größerem Einkommen in der Vorkriegszeit gleichviel oder mehr Eiweiß verbrauchten. Die häufig vertretene Auffassung, daß man nur auf

Grund der übertriebenen Rationen von Hülsenfrüchten zu einer so hohen Eiweißmenge komme, ist irrig; denn die Monatsration von 500 gr Hülsenfrüchten liefert pro Tag nur 3 gr Eiweiß.

Weniger günstig ist die Versorgung mit Fettstoffen. Die von der EKKE bei Kriegsbeginn als wünschenswert betrachtete Fettmenge beträgt 50 bis 70 gr. In der Ernährungsphysiologie wird angenommen, daß 20% der Gesamtkalorienzahl durch Fett gedeckt werden sollten; dies würde bei 2150 Kalorien 47 gr Fett entsprechen. Der sehr hohe Fettkonsum vor dem Kriege war sicher nicht ernährungsphysiologisch bedingt, sondern in erster Linie verursacht durch die Geschmacksqualitäten und den hohen Sättigungswert des Fettes. Neben dem Eiweiß besitzt das Fett den höchsten Sättigungswert. Der geringe Fettgehalt unserer Kriegskost läßt ein Hungergefühl schon bald nach einer Mahlzeit wieder auftreten, und dagegen kann nur mit Einschaltung von kleinen Zwischenmahlzeiten angekämpft werden. Der hohe Fettkonsum der Friedenszeit, der zu 100 gr pro Kopf und Tag angegeben wird, half wohl die geschmacklichen Qualitäten der Speisen zu heben, war aber für den Magendarmkanal häufig zu belastend; unliebsame Gärungen, Leber- und Gallenleiden wurden dadurch gefördert. Es scheint eine allgemeine Beobachtung der Aerzte zu sein, daß die Leber- und Gallenleiden infolge unserer fettarmen Nahrung abgenommen haben, wobei natürlich die Hepatitis epidemica als nicht nahrungsbedingt auszuschließen ist. Die heutige Fettversorgung mit 43—47 gr Fett bewegt sich zweifellos an der unteren Grenze der für eine ausreichende Ernährung notwendigen Menge. Es ist denn auch der Verbrauch im 3. Quartal 1943 auf 75% des Verbrauches nach den Haushaltungsbüchern gesunken. Außer dem geringen Sättigungswert macht sich der Fettmangel auch küchentechnisch unangenehm bemerkbar, und physiologische Ueberlegungen fordern eine gewisse Menge Fett in der Nahrung. Die Resorption der in den Pflanzen befindlichen Carotine, die nachher in der Leber zu Vitamin A umgewandelt werden, ist sehr schlecht bei fettarmer Nahrung, weil dieses Provitamin fettlöslich ist.

Freunde der landwirtschaftlichen Nahrungsveredelung werden hier einhacken und sagen, daß man zur Behebung des Fettmangels die Schweinezucht heben, anstatt abbremsen sollte. Der städtische Konsument wird darauf aber antworten, daß er an der Schweinezucht kein großes Interesse hat, wenn er Gerste, Mais, Kartoffeln und die Magermilch hergeben muß zur Erzeugung eines Produktes, von dem der Produzent sechsmal mehr ißt, als der städtische Konsument bekommt.

Zur Verringerung der bestehenden Fettlücke ist es gelungen, Fett vom Seifensektor auf den Nahrungssektor überzuführen, und in Bälde wird wohl auch das Leinöl, zu dessen Import uns die Blockadebehörden zwingen, für die menschliche Ernährung herangezogen werden müssen.

In bezug auf Kohlehydrate ist der Verbrauch gegenüber den Haushaltungsstatistiken der Vorkriegszeit natürlich stark, und zwar auf 127%

gestiegen, und dies namentlich auf Grund eines größeren Verbrauchs von Kartoffeln, Gemüse und auch Obst.

Dank dem Obst, den unvergorenen Obstsäften und den großen Produktionsmengen an Gemüsen, und dank der unbeschränkten Kaufmöglichkeit für Kartoffeln ist der Kohlehydratbedarf für unsere Ernährung spielend leicht zu decken; nur ist die Verteilung dem Gaumen nicht immer gefällig, was durch den bis auf Fr. 15.— pro kg gehenden Schwarzhandelpreis für Zucker bewiesen wird. Diese Sucht nach Zucker führt uns zur Erörterung eines qualitativen Defizits in unserer Ernährung, das dem Zucker als chemisch reiner Substanz besonders innewohnt. Es handelt sich um die Armut unserer Vorkriegsnahrung an Mineralstoffen und Vitaminen. Vor dem Krieg betrug in der Schweiz der Zuckerverbrauch pro Kopf und Tag ungefähr 100 gr, was einem Sechstel der verzehrten Kalorien entspricht. Dazu kamen als ebenfalls frei oder arm an Mineral-salzen und Vitaminen die gereinigten Fette und das Weißmehl. Diese drei Nahrungsmittel zusammen deckten in der Vorkriegszeit rund 60% der genossenen Kalorien, so daß es leicht verständlich ist, daß die damalige schweizerische Durchschnittsernährung einen allgemeinen Mangel an Mineralsalzen und Vitaminen aufwies. In anderen Kulturländern war es nicht besser, sondern eher noch schlechter. Auf Grund großer Statistiken ist gezeigt worden, daß in der Vorkriegszeit in England und den Vereinigten Staaten über die Hälfte der Bevölkerung ungenügend ernährt war, und meistens handelt es sich eben um ungenügende Mengen von Mineralstoffen und Vitaminen. Dieses Defizit ist durch den Krieg behoben worden. Der Verbrauch an Weißmehl und Teigwaren ist eingeschränkt, das Weißbrot durch ein biologisch vollwertiges Brot auf Grund eines Ausmahlungsgrades von 90% ersetzt. Der Konsum von Zucker und gereinigten Fetten ist durch die Rationierung stark gedrosselt. Dafür ist der Verbrauch von Kartoffeln, Obst und Obst-säften gestiegen und derjenige von Gemüse hat sich annähernd verdoppelt. Unsere Berechnungen über die Zufuhr von Mineralien und Vitaminen durch unsere Kriegskost ergeben ein sehr erfreuliches Bild. Von allen Stoffen, Calcium, Phosphor, Eisen, Vitamin A, B<sub>1</sub>, C, Nikotin-säureamid, enthält unsere tägliche Nahrungsmenge mehr als das Minimum und häufig sogar mehr als das Optimum. Eine Ausnahme bildet das antirachitische Vitamin D, an dem die Nahrung immer zu arm ist. Unser an Vitamin D reichstes Nahrungsmittel, das Milchfett, kann den Bedarf bei weitem nicht decken. Thunfisch und Sardinen helfen, das Defizit zu verkleinern, aber die reichste Quelle, der Lebertran, fehlt. So muß hier zu der Gratisspenderin, dem Sonnenlicht oder der ultravioletten Bestrahlung gegriffen werden, und es ist mit pharmazeutischen Spezialitäten nachzuhelfen.

Es würde zu weit führen, auch die Nahrungsversorgung der verschiedenen Alters- und Berufsklassen zu erörtern. Es soll nur mit wenigen Worten die von der EKKE verfolgte Tendenz

charakterisiert werden. Die Kinderkarte wurde mit voller Absicht etwas überdosiert. Die Mutter, die ein Kleinkind pflegt, wird Mittelschwerarbeiterin. Wenn an unserer Ernährung gespart werden muß, so müssen die Erwachsenen die Einschränkung tragen, und nicht die Kinder und Jugendlichen, die auf Mangel viel empfindlicher sind.

Für die Schwerarbeiter wurde durch die Einführung der abgestuften Rationierung gesorgt. Sie trägt ihrem tatsächlichen Mehrbedarf Rechnung, wie auch der Tatsache, daß der Arbeiterbevölkerung weniger Ausweichmöglichkeiten zur Verfügung stehen.

Der Krankenernährung wurde große Aufmerksamkeit geschenkt, damit alle berechtigten Bedürfnisse der Patienten und der Aerzte befriedigt werden.

Alle Arbeiten der EKKE und des Kriegsernährungsamtes zeigen ihre Auswirkung am besten im Gesundheitszustand unserer Bevölkerung, worüber Positives und Negatives zu melden ist. Im allgemeinen ist der Gesundheitszustand gut, die Leistungsfähigkeit ist hoch, sowie auch die Widerstandsfähigkeit gegen Infektionskrankheiten. Von den Krankenkassen werden verminderte Krankheitsfrequenzen gemeldet; später darüber zu erstellende Statistiken werden aufschlußreich sein. Die Hepatitis epidemica als einzig bis jetzt aufgetretene größere Epidemie steht sicher mit der Ernährungsweise in keinem Zusammenhang. Die Zahncaries ist namentlich bei den Schulkindern stark zurückgegangen. Die Verminderung der nahrungsbedingten Leber- und Gallenleiden ist, wie schon angedeutet, dem geringeren Fettkonsum zuzuschreiben.

Hingegen ist die Häufigkeit der Magen-Darmgeschwüre gestiegen. Aus einer Diskussion, die im Schoße der Schweizer Gesellschaft für Gastroenterologie nach Anhörung der Referate der Herren Markoff und Demole geführt wurde, ging hervor, daß im letzten Krieg die gleiche Zunahme beobachtet wurde, daß aber in der Nachkriegszeit kein Rückgang, sondern eine langsame Frequenzsteigerung stattfand. Da auch in England die Frequenz der Magen- und Darmgeschwüre während des gegenwärtigen Krieges zunimmt, obwohl die Ernährung ähnlich geblieben ist wie in der Vorkriegszeit, und da auch bei unsern Schweizer Bauern eine Zunahme stattfindet, wurde daraus geschlossen, daß die Nahrung dafür kaum verantwortlich sein dürfte, wohl aber die vermehrte Arbeit und die vergrößerte psychische Belastung des Individuums durch die Kriegszeit.

Leider hat die Tuberkulose zugenommen, woran mannigfaltige Faktoren schuld sein dürften, wie intimeres Zusammenleben, Mehrarbeit, bessere diagnostische Erfassung und vielleicht auch unsere kleine Fettration.

Durch die EKKE werden seit über 3 Jahren 600 Personen, vorwiegend Erwachsene und Kinder aus Arbeiterkreisen, auf ihren Gesundheitszustand und ihre Entwicklung periodisch kontrolliert, damit wir über eine allfällige Verschlechterung sofort und in objektiver Weise orientiert

werden. Die Resultate sind bis jetzt glücklicherweise durchaus zufriedenstellend.

Zu betonen ist, daß der heutige gute, gegenüber der Vorkriegszeit wahrscheinlich sogar bessere Gesundheitszustand erreicht worden ist, obwohl unsere Ernährung den theoretischen Forderungen nicht ganz entspricht. Es fehlen dazu täglich ca. 15 gr Eiweiß, entsprechend etwa 80 gr Fleisch oder Eier, und ferner ca. 20 gr biologisch hochwertiges Fett, worunter ausschließlich Milchfette und unraffinierte Öle zu verstehen sind. Wenn trotzdem der Ernährungs-

zustand gut geblieben oder sogar besser geworden ist, so liegt die Ursache in der qualitativ vollständigeren und biologisch hochwertigeren Kriegsernährung, die die vorkrieglich generelle Insuffizienz an Mineralstoffen und Vitaminen beseitigt hat. Es ist zu hoffen, daß es gelingen möge, diese wertvollen Eigenschaften unserer Kriegsernährung auch in den Frieden hinüberzueretten, so daß der Gesundheitszustand unseres Volkes und die Entwicklung unserer Jugend gehoben werde.

(Paraitra en français dans le prochain numéro.)

## Vom Zentralauskunftsbureau für Wohlfahrtsunternehmungen, Zewo'

Wer kennt sie nicht, die merkwürdige Marke, welche heute schon eine Reihe Anstalten, Heime und Vereine führen? In einem Kreis finden wir drei hochgestellte Balken, verbunden mit einem Querbalken. Dieses Zeichen bedeutet, daß die Anstalt, die es führen darf, eine Wohlfahrtsunternehmung ist, welche keinen Gewinn erzielt, sondern gemeinnützig wirkt. Es hält schwer, die Gemeinnützigkeit zu umschreiben, viele haben das versucht, wenigen ist es gelungen. Es wird in der deutschsprachigen Schweiz für die Förderung der Wohlfahrt durch Private gebraucht. „Die Gemeinnützigkeit ist eine der spezifischen Aeußerungen schweizerischen Kulturlebens, die andernorts nicht ihresgleichen hat. Schon die französische „utilité publique“, womit die Gemeinnützigkeit offiziell ins Französische übersetzt wird, hat einen andern Charakter; dem französischen Sprachgebrauch fehlt ein der Gemeinnützigkeit entsprechender Begriff.“ So schreibt Dr. H. R. Kurz im Eidgenössischen Kriegs-Fürsorge-Amt in Bern.

Die Gemeinnützigkeit ist ein Problem im Steuerrecht. Sie ist in einigen Kantonen und teilweise auch im Bund ein Grund zur Steuerbefreiung. Das Vermögen und Einkommen solcher Institutionen zahlen keine Kriegssteuern, keine Krisenabgabe, keine Stempelsteuer, kein Wehropfer und keine Wehrsteuer. Laut Bundesgericht müssen solche Institutionen ausschließlich auf das Wohl Dritter gerichtet sein. So wird also ein uneigennütziges Handeln, Verzicht auf eigenes Interesse wahrgenommen. Im allgemeinen gilt das Wort Gemeinnützigkeit als Oberbegriff, bezieht sich also auf die Allgemeinheit, während der Ausdruck Wohltätigkeit auf einen kleinern Personenkreis oder auf Einzelne beschränkt wird. „Die Gemeinnützigkeit befaßt sich vornehmlich mit der Hebung des geistigen und sittlichen Wohls und der Förderung ideeller Bestrebungen, während andererseits die Wohltätigkeit in erster Linie auf die Verbesserung des materiellen Wohls gerichtet ist.“ (Frauenfelder.)

Nach diesen kurzen einleitenden Worten über „Begriffe“ fragen wir, was die Zentralauskunftsstelle für Wohlfahrtseinrichtungen für einen besonderen Zweck verfolge. Die Hauptaufgabe ist die Auskunfterteilung und vor allem auch die Bekämpfung der unreellen Wohl-

fahrtsunternehmungen. Die Stelle wurde 1934 geschaffen. Die letzt erwähnte Arbeit tritt heute mehr in den Hintergrund, weil der Bundesratsbeschluß über Sammlungen zu wohltätigen und gemeinnützigen Zwecken vom 28. Febr. 1941 manchem unreellen Geschäft die Hände gebunden hat. Wer sammeln will für ein solches Werk muß eine Bewilligung einholen. Davor schrecken oft düstere Elemente zurück. Auch die Kantone können solche Aktionen rechtzeitig unterbinden. Geschäftsführer Ganz schreibt darüber: „Die meisten Pseudowohlfahrtsunternehmungen, die uns vor dem Kriege begegneten, wurden doch von jenen Elementen ins Leben gerufen, die keine Beschäftigung hatten und dann versuchten, Waren unter wohlklingendem Namen abzusetzen.“

Heute begutachtet die Stelle hauptsächlich die Bewilligungsgesuche. Das Eidg. Kriegsfürsorgeamt hat die Stelle ebenfalls zu solcher Begutachtung herangezogen. Die Kantone können ebenfalls diese Instanz in Anspruch nehmen. Nach dem Krieg werden wieder viele wohltätige Unternehmungen auftauchen, deren Existenz ganz unerwünscht ist. Da wird dann diese Stelle vielseitige Arbeit leisten können. Es wird wichtig sein, das Sammelwesen auch in der Nachkriegszeit zu überwachen. Arbeitslose und arbeitscheue Menschen werden dann Kleinhandelsreisende und auf diese Weise ihre Geschäfte zu machen versuchen. Die Presse kann wohl aufklärend wirken und vor zweifelhaften Unternehmungen warnen. Weil die Hausfrauen aber so oft von solchen Reisenden heimgesucht werden, wissen sie nicht recht, wem sie Glauben schenken sollen. Aus diesem Grunde führte die Stelle die Schutzmarke mit dem Balkengefüge im Ring ein. Heute führen 88 Institutionen dieses Erkennungszeichen. Es prägt sich langsam ins Gedächtnis der Bevölkerung ein, sollte aber auf allen Waren und Schreibmaterialien der betr. Institutionen erscheinen, damit sich alle an den Anblick dieses Zeichens gewöhnen. „Die Marke wird nur an gemeinnützige Institutionen abgegeben und hat den Zweck, diese zu schützen.“ Sie wird erst nach gründlicher Prüfung abgegeben. Die Stelle kann jederzeit Einsicht in die Verwendung der Mittel dieser Anstalten etc. nehmen und darum auch die volle Verantwortung dafür tragen. Die kantonalen Behörden können