

Zeitschrift: Gewerkschaftliche Rundschau für die Schweiz : Monatsschrift des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes
Herausgeber: Schweizerischer Gewerkschaftsbund
Band: 35 (1943)
Heft: 11

Artikel: Kriegsernährungs-Probleme
Autor: Gmür, Fritz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-353136>

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: 26.12.2024

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

GEWERKSCHAFTLICHE RUNDSCHAU FÜR DIE SCHWEIZ

*Monatsschrift des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes
Beilage „Bildungsarbeit“, Mitteilungsblatt der Schweiz. Arbeiterbildungszentrale*

No. 11

November 1943

35. Jahrgang

Kriegsernährungs-Probleme.

Von Fritz Gmür.

Als Kollege Fritz Gmür, gew. Mitglied der Verbandsleitung des Schweiz. Postbeamtenverbandes, vor einiger Zeit den Posten eines Mitarbeiters des Kriegsernährungsamtes für Arbeitnehmerfragen antrat, haben wir mit ihm vereinbart, im Rahmen dieser ebenso interessanten wie nützlichen Arbeit auf Grund seines Kontakts mit der Arbeiterschaft und den kriegswirtschaftlichen Behörden eine möglichst ausführliche und über den Rahmen von Allgemeinheiten hinausgehende Arbeit über die Ernährungslage und die Rationierung in unserem Lande abzufassen. Wir haben das Vergnügen, dieser Arbeit eine ganze Nummer der «Gewerkschaftlichen Rundschau» widmen zu können. Sie kann unseren Lesern und Interessenten eines weiteren Kreises ein genaues und zuverlässiges Bild unserer ganzen Mangelwirtschaft und ihrer Meisterung geben. R.

Vier Jahre Kriegswirtschaft liegen bereits hinter uns. Ihre Folgen treffen Arbeitnehmer und Arbeitgeber unterschiedlich. Die Auswirkung der Kriegsernährung hat indessen jedermann zu spüren bekommen. Es geziemt sich daher, die Entwicklung der Lebensmittel-Bewirtschaftung kurz zu überblicken und die Ernährungs-Ausgangsstellung des fünften Kriegsjahres abzustecken.

I. Beschaffung der Lebensmittel.

1. Vorsorge.

Die behördliche Vorsorge für Zeiten der Not und Kriegswirren begann früh, indem das Getreidegesetz vom 7. Juli 1932 bestimmte, dass ständig mindestens 8000 Güterwagen von Brotgetreide auf Lager zu halten seinen, d. h. ein rationierter 2-bis-3-Monatsbedarf. Als es dann in Europa kriselte, verpflichtete der Bundesrat, in Anwendung des «BG. vom 1. April 1938 über die Sicherstellung der

Landesversorgung mit lebenswichtigen Gütern », die Importeure von Zucker, Fettstoffen, Kaffee, Reis und später auch von Futtermitteln, Vorräte für 4 bis 5 Monate (normale Handelslager nicht eingerechnet) anzulegen. Die einkaufenden Firmen erhielten für ihre ausserordentlichen Geldaufwendungen zu einem niederen Zinsfuss Kredite. Diese noch heute bestehenden und über das ganze Land verteilten Pflichtlager sind ein wichtiger Sicherheitsfaktor unserer Landesversorgung, die noch gefördert wurde durch den Aufruf des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes (EVD.) vom 5. April 1939 an alle Haushaltungen, private Vorräte für 2 Monate anzuschaffen. Desgleichen waren der gesamte Detailhandel und auch Verpflegungsbetriebe aufgefordert worden, sich nach Möglichkeit Waren zu sichern.

Dank dieser Voraussicht und insbesondere der rastlosen organisatorischen Bemühungen von Bundesrat Obrecht haben wir die zweite Kriegszeit mit gefüllten Speichern und Truhen angetreten, aber — das darf nicht vergessen werden — mit einem während der Krisenjahre zusammengeschrumpften Geldbeutel. In den seither verflossenen Jahren galt es, die Lebensmittelversorgung sicherzustellen auf den beiden Eckpfeilern Import und Anbauwerk, ergänzt durch kluge Vorratshaltung.

2. I m p o r t.

Der Nahrungsimport wurde im Rahmen der Handelspolitik seit Anfang der 30er Jahre bewirtschaftet, indem ein Bundesbeschluss vom 23. Dezember 1931 bestimmte:

« Zum Schutze der nationalen Produktion, soweit diese in ihren Lebensbedingungen bedroht ist, und insbesondere zur Bekämpfung der Arbeitslosigkeit kann der Bundesrat, im allgemeinen wirtschaftlichen Interesse des Landes, ausnahmsweise und vorübergehend die Einfuhr bestimmter, von ihm zu bezeichnender Waren beschränken oder von Bewilligungen abhängig erklären, deren Bedingungen er festsetzt. »

Die darauf gefassten Bundesratsbeschlüsse (BRB) betreffen:

- 6. Juni 1932: Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Mais, Malz und Futtermehl.
- 2. September 1932: Oelfrüchte und Oelkuchen.
- 29. September 1933: Speisefette und Speiseöle.

Zur Bedarfsdeckung des nach den heutigen Rationierungsvorschriften stark gedrosselten Konsums sind wir beim Zucker für etwa 70 Prozent, beim Brotgetreide für rund 60 Prozent und bei Fetten und Oelen für mindestens 50 Prozent auf Importe, vorwiegend aus Ueberseeländern, angewiesen. Die Notwendigkeit der Lebensmitteleinfuhr führte zum zentralisierten Einkauf auf Grund verschiedener BRB. und Verfügungen des EVD. (Brotgetreide, Futtermittel, Zucker, Fettstoffe, Hülsenfrüchte).

Um die fremden Waren hereinzubekommen, war mit Frankreich und Grossbritannien schon 1938 die Zufuhr vereinbart worden,

und solange das Mittelmeer frei befahrbar war, ergoss sich ein unverminderter Strom von Gütern nach der Schweiz über die Seehäfen von Genua, Savona und Marseille. Von einer Grossreederei wurden vertraglich 15 griechische Schiffe mit totaler Tragfähigkeit von 115,000 t gemietet, die aber nach Ausbruch des Krieges zwischen Italien und Griechenland das Mittelmeer nicht länger befahren konnten.

Die damals sich unterwegs befindlichen Lebensmittel wurden in spanischen und portugiesischen Häfen ausgeladen und zum Teil mit der Bahn Richtung Genf oder mit Schiffen nach Genua speidiert, wobei auch kleine Segler mit Hilfsmotoren verwendet werden mussten. Die sich einer reibungslosen Zufuhr entgegenstellenden Hindernisse — u. a. der Umstand, dass die spanischen Eisenbahnen eine andere Geleisespur aufweisen als das übrige Europa ohne Russland — veranlassten den Bundesrat, im Jahre 1941 vier Schiffe zu kaufen: « St. Gotthard » mit 8340 t, « Chasseral » mit 4260 t, « Eiger » mit 8130 t, « Säntis » mit 6690 t Ladegewicht. Auch schweizerische Privatfirmen erwarben Schiffe, die als « Calanda », « Maloja », « Monte Generoso » und « St. Cergue » etc. den Dienst aufnahmen unter der Schweizerflagge, die, von allen Nationen anerkannt, am 1. April 1941 auf den Weltmeeren auftauchte. Die vier bundeseigenen und nach dem Verlust der « Maloja » übriggebliebenen sechs privaten schweizerischen Schiffe haben total knapp 60,000 t Ladegewicht. Dazu kommen gegenwärtig 9 griechische Schiffe mit 75—80,000 t Laderaum.

Die Schwierigkeiten unserer Hochseeflotte sind mannigfaltig. Das Eidg. Kriegstransportamt, dem auch die Durchführung der Kriegsrisikoversicherung obliegt, musste in Lissabon, auf Madeira und den Kanarischen Inseln Lager an Bunkerkohlen anlegen und diese mit den eigenen Schiffen aus Nordamerika herbeiführen. Der Standort der Schiffe war bisher von Bern aus täglich radiotelegraphisch nach Berlin und Rom zu melden. Die Verständigung beider Kriegsparteien über unsere Schiffsladungen ist ein Sorgenkapitel für sich. Es können stets nur die Waren verladen werden, für die Blockadezeugnisse vorhanden sind und die unsere Volkswirtschaft dringlich benötigt. Dadurch lassen sich die Schiffe oft nicht voll ausnützen, und die Frachtansätze werden verteuert.

Die Schiffe dienen auch dem Export, wobei die Stückelung der zur Ausfuhr bestimmten Waren dazu führte, dass ein Schiff in einem Fall tausend einzelne Sendungen nach 58 Häfen und ein anderes Mal 800 Sendungen für 79 Häfen an Bord hatte.

Die Bemannung der Dampfer war keine leichte Sache, indem bloss Angehörige von nichtkriegführenden Staaten auf schweizerischen Schiffen dienen können. Jetzt sind immerhin 40 Prozent der Matrosen Schweizer, die meistens in der Basler Schiffahrtsschule ausgebildet wurden. Die neben Gratiskost und -unterkunft, Kranken- und Unfallversicherung ausgerichteten Monatsgehälter betragen: Matrose 150 Dollar, Koch 200 Dollar, Erster Offizier 360 Dollar und

Kapitän 600 Dollar (wobei in Betracht zu ziehen ist, dass der Beruf torpedogefährdet ist).

Unsere Hochseeflotte hat im Jahre 1942 600,000 bis 700,000 t unentbehrlicher Waren herangeführt. In der Reihe der Glücksfälle ist sicher der erwähnenswert, dass ausgerechnet die von den Schweizerschiffen benützten Landungs- und Siloeinrichtungen in Genua von allen Bombenschäden verschont geblieben sind. Infolge der Kriegereignisse in Italien ist dieser Hafen für die Schweiz vorläufig nicht benutzbar. Dagegen haben sich Deutschland und England damit einverstanden erklärt, uns neben Bilbao und Barcelona ab 15. Oktober 1943 den Hafen von Marseille zu öffnen. Sollte indessen auch Südfrankreich gelegentlich zum Kriegsschauplatz werden und allenfalls zwischen Deutschland und Portugal eine Spannung entstehen, so wäre die Zufuhr auf diesen Wegen gefährdet. Die Möglichkeit rückt näher, dass wir für einige Zeit bar jedes Importes ganz auf uns selbst angewiesen sein könnten.

Wenn unsere Flotte durch den doppelten Blockadering mit zäher Verhandlungstaktik bis im Frühling 1943 pro Kopf unserer Bevölkerung täglich 300 g Lebensmittel heranzuschaffen vermochte und die neueste Entwicklung auch diese bescheidene Versorgungszufuhr in Frage stellt, so sind damit die seit dem Monat Mai 1943 schwächer gewordenen Importleistungen angedeutet.

3. L a n d w i r t s c h a f t.

Unter den obwaltenden Umständen hat die heimische Landwirtschaft überragende Bedeutung erlangt für die wirksame Verbreiterung der Ernährungsbasis.

Zur grössern Ehre der Bauernsame und ihrer Fachverbände, der kantonalen landwirtschaftlichen Schulen und der Eidg. Versuchsanstalten ist festzustellen, dass sie es verstanden haben, durch planmässige Verbesserungsbestrebung von 1914—1939 den Gesamtertrag je Flächeneinheit um 15% bei der Milch, 10% beim Brotgetreide, 25% bei den Kartoffeln und auch im Obstbau wesentlich zu steigern. Das bedeutet, dass einzig durch den Fortschritt der landwirtschaftlichen Technik 2500—2800 Güterwagen zu 10 t Brotfrucht mehr geerntet werden, als unter ähnlichen Voraussetzungen im letzten Krieg, während auf der heutigen Kartoffeln-Anbaufläche 20—25,000 Wagen Kartoffeln zusätzlich gewonnen werden, gegenüber dem Ertrag der gleichen Zahl Hektaren im Jahre 1914.

Zu dieser Kriegsvorarbeit gesellt sich nun der mit dem «Postulat Abt» vom 22. März 1938 angeregte, in der Botschaft des Bundesrates vom 12. Dezember 1938 beantragte und durch den dringlichen Bundesbeschluss vom 6. April 1939 über Massnahmen zur Weiterförderung des Ackerbaues rechtsgültig in die Wege geleitete Mehranbau. Sein Tempo wurde durch den Kriegsausbruch beschleunigt, und im November 1940 erweiterte der «Plan Wahlen» zur Sicherstellung der Ernährung unseres Volkes aus

dem eigenen Boden das vom Bundesrat aufgestellte Programm von 300,000 ha offenen Ackerlandes auf 500,000 ha.

Unter äusserster Anstrengung der landwirtschaftlichen Bevölkerung und mit dem Einsatz Zehntausender von Aushilfskräften wurde die Ackerfläche von 187,478 ha vor dem Krieg auf 356,000 ha im Jahre 1943 gebracht (nach Durchführung der Massnahmen im letzten Weltkrieg wies die Schweiz 1919 209,000 ha bebauten Ackerlandes auf).

1 ha Wiese nährt kalorienmässig in Form von Milch, Milchprodukten und Fleisch 4—5 Personen während eines Jahres. 1 ha Ackerboden ernährt mit Getreide 8—9 Personen, mit Kartoffeln oder Gemüse 16—20 Personen. Ziel der schweizerischen Selbstversorgung müssen daher Getreide, Kartoffeln und Gemüse sein, wobei indessen auch der Arbeitsaufwand zu beachten ist: 1 ha Wiesland verlangt jährlich ungefähr 25 Arbeitstage zu 10 Stunden. Die entsprechenden Zahlen sind bei ebenfalls 1 ha und 10 Stunden: 50 Arbeitstage bei Getreide, 100 bei Kartoffeln und bis zu 200 bei Gemüse. 50,000 ha zusätzliches Ackerland erfordern für die Dauer der Vegetation 30—40,000 Arbeitskräfte. (Seiten 334 und 335.)

Der diesjährige Ertrag von schätzungsweise 144,000 Wagen Kartoffeln und 45,000 Wagen Gemüse bewahrt unser Land — im Gegensatz zur Lage in andern Staaten — vor der Rationierung von Kartoffeln und Gemüse.

Von der Brotgetreide-Ernte 1943 verbleibt nach Abzug des Selbstversorgeranteils für die Produzenten, des Saatgutes und des Ausputzes eine Menge, die den Brotbedarf der übrigen Konsumenten für ungefähr 5 Monate deckt. (1942 pflanzten 198,000 Landwirtschaftsbetriebe Getreide, so dass etwa 17% aller schweizerischen Haushaltungen Brot aus selbstgebaumtem Getreide essen konnten.) Wir brauchen jährlich rund 46,800 Wagen Brotgetreide, gegenüber 63,000 Wagen in Friedenszeiten.

Im Hinblick auf die jetzige Zuckerration reicht die heurige inländische Zuckerproduktion von rund 2000 Wagen zu 10 t $2\frac{1}{2}$ bis 3 Monate. Der Gesamtjahresbedarf beträgt 7500 Wagen gegenüber 15,000 Wagen vor dem Krieg.

Der Haferanbau betrug 1942 34,000 ha und wird für 1943 auf 40,000 ha geschätzt. Der Ertrag dürfte ca. 8000 Wagen ausmachen, während wir vor dem Krieg allein für die Pferde etwa 20,000 Wagen Hafer importierten. Die inländische Produktion reicht somit bei weitem nicht aus, um die normale Fütterung der Pferde zu gewährleisten. Das hauptsächlichste Ersatzmittel ist Zellulose.

Der Gerstenbau umfasst 1943 ungefähr 27,000 ha mit einem Ertrag von je etwa 20 q. Auch hier beträgt der effektive Bedarf für die Fütterung der Haustiere, namentlich der Schweine, bedeutend mehr als die inländische Produktion.

Wenn vor dem Krieg jährlich 50,000 Wagen Futtergetreide eingeführt wurden und heute von Uebersee her keine Importmöglichkeiten bestehen, so lässt sich die schwierige Lage in diesem Sektor

Vergleichszahlen zur Ernährungslage.

	1911—1914	1939	+ = mehr - = weniger als 1914	1942	1943	teilweise Schätzungen
1. Tierproduktion.						
Rindvieh	1,498,144 St.	1,711,000 St.	+	1,492,862 St.	1,516,509 St.	
Davon Kühe	796,909 »	926,400 »	+	823,899 »	828,155 »	
Schweine	570,226 »	1,120,000 »	+	779,000 »	629,322 »	(April)
Pferde	144,128 »	139,789 »	-	144,375 »	145,878 »	
Hühner (1918)	2,386,378 »	4,641,351 »	+	3,041,547 »	3,724,576 »	
2. Milchwirtschaft.						
Milchproduktion	23,400,000 q	28,430,000 q	+	24,620,000 q	24,000,000 q	
Käseproduktion	635,000 q	521,000 q	-	445,000 q	400,000 q	
Butterproduktion	141,000 q	288,000 q	+	200,000 q	150—160,000 q	
Kondensmilch	450,000 q	95,000 q	-	80,000 q	41,600 q + 20,150 q	Vollmilchpulver
3. Fleischversorgung.						
Inlandproduktion	1,458,000 q	1,977,000 q	+	1,123,585 q	977,500 q	
Einfuhrüberschuss	521,000 q	58,000 q	-	—	—	
Inlandproduktion u. Einfuhr (Ge- flügel u. Fische inbegriffen)	—	—	—	1,531,200 q	1,500,000 q	
4. Eier.						
Inlandproduktion	205,000,000 St.	440,000,000 St.	+	251,500,000 St.	280,000,000 St.	
Einfuhr	206,000,000 »	222,000,000 »	+	? 281,200,000 »	? 312,000,000 »	
Verbrauch	411,000,000 »	662,000,000 »	+	88,8 % 11,2 %	90,25 % 9,75 %	
Aus dem Inland	50 %	66,4 %	+			
Aus dem Ausland	50 %	33,6 %	+			
5. Fette und Oele.						
Einfuhr	18,192 q	753,614 q	+	? 110,480 q	—	Schätzungen unmöglich
Oelsamen und Oelfrüchte	86,082 q	128,583 q	+	49,500 q	—	
Oele	21,432 q	40,912 q	+	—	—	
Fette (ohne Butter)	40,264 q	14,336 q	-	—	—	
Butter	—	—	—	—	—	

	1911—1914	1939	+ = mehr - = weniger als 1914	1942	1943 teilweise Schätzungen
6. Pflanzenbau.*					
Brotgetreide:					
Anbaufläche	70,600 ha	115,901 ha	+	135,000 ha	150,900 ha
Gesamterträge (geschätzt), inbegr. Saatgut und Abgang	1,576,000 q	2,353,000 q	+	3,000,000 q	3,400,000 q
Futtergetreide:					
Hafer	75,700 ha	13,123 ha	-	34,000 ha	38,000 ha
Haferertrag	574,000 q	261,000 q	-	776,000 q	800,000 q
Gerste	6,900 ha	7,882 ha	+	22,000 ha	26,500 ha
Gersteertrag	132,100 q	160,000 q	+	440,000 q	540,000 q
Kartoffeln:		1940			
Anbaufläche	1914 46,500 ha	49,534 ha	+	75,000 ha	87,750 ha
Ertrag Wagen à 10 t	52,000	85,000	+	146,000	144,000
Gemüse:	(1934)				
Anbaufläche	ca. 10,000 ha	ca. 11,800 ha		20,782 ha	24,100 ha
Ertrag	—	—		60,000 Wagen	50—55,000 Wagen
Zuckerrüben	?	3,207 ha		3,869 ha	4,800 ha
Ertrag an Zucker	—	129,300 q		184,700 q	200,000 q
Verkäufliche Obstmengen:					
Tafeläpfel, frühe, Wagen	—	690		1,047	2,501
» späte	—	2,560		4,164	8,405
Mostäpfel	—	2,490		2,482	7,631
Mostbirnen, frühe	—	1,430		3,725	3,767
» späte	—	1,100		3,210	3,473
Tafelbirnen	—	310		444	640

* Der Kalorienерtrag pro ha verhält sich wie 1 : 2 : 3,2 : 5,4, je nachdem, ob Milchwirtschaft, Getreide-, Kartoffel- bzw. Zuckerrübenbau betrieben wird.

ermessen. Der Mangel an ausländischen Futtermitteln und der notwendig gewordene Umbruch von Grasland auf Ackerboden sowie die wesentlich eingeschränkte Verfütterung von für die menschliche Ernährung wichtigen Lebensmitteln haben den Vieh- und Geflügelstand wie folgt reduziert:

	1939 rund	1943 rund
Grossvieh (April)	1,711,000	1,516,509
Mastkälber	57,000	35,000
Schweine (1940) 958,000		629,000*
Hühner	4,864,000	3,725,000

Der Rückgang des Schweinebestandes um $\frac{1}{3}$ ist auch darauf zurückzuführen, dass der Vorkriegsmasterfolg mit den gegenwärtigen Futtermitteln die doppelte Zeit erfordert, die noch dadurch verlängert wird, dass die Schweine nicht mehr mit 80 bis 100 kg, sondern erst mit 150 kg Gewicht geschlachtet werden. Die Verminderung des Tageszuwachses pro Schwein von 80 g Lebendgewicht bewirkt beim heutigen Bestand einen Ausfall von rund 15,000 t im Jahr oder von fast 4 kg pro Kopf der Bevölkerung (= 300 Punkte der Lebensmittelkarte). Die Schlachtquote beträgt im Vergleich zu 1938 nur 15 Prozent. So erklärt sich, warum — abgesehen vom Preis — das geräuchte Rippli für viele zur grossen Vorkriegserinnerung wurde.

4. Die Lagerhaltung

wurde zur Vermeidung von Nährwertverlusten nach Kräften gefördert durch Schaffung von Kühlanlagen für 50—60,000 Stück Grossvieh und ein halbes Tausend Güterwagen Obst sowie für ein paar Hundert Wagen Butter. Die Dörreinrichtungen weisen ein Fassungsvermögen von 350 t innert 24 Stunden auf, die der Futterverbesserung dienenden Graastrocknungsanlagen eine Leistungsfähigkeit von über 100,000 q Heu in einer Vegetationsperiode. Die Grassilobauten vermögen einige hunderttausend m³ Grünfutter aufzunehmen.

II. Lebensmittelrationierung.

1. Man kann die kriegsbedingte Konsumdrosselung und Verbrauchslenkung durch Produktionsvorschriften (Bestimmungen über die Backmehlausbeute), Abgabeverbote (betr. Frischbrot, Rahm und Zucker) oder durch Kontingentierung in einem bestimmten Verhältnis zu den Vorkriegsbezügen zu erreichen versuchen, wie das eine Zeitlang für Milch und Fleisch der Fall war. Das wirksamste Mittel jedoch, das allerdings auch am meisten schematisiert, ist die Rationierung. Ihre Aufgabe ist von Sektionschef Muggli mit derjenigen des Stellwerks eines Güterbahnhofes verglichen worden. Die auf den zusammenlaufenden Schienensträngen von den Bauernhöfen, Fabriken und Vorratslagern anrollenden Waren müssen erfasst und im auslaufenden Schienenstrang so gelenkt werden,

* Davon $\frac{2}{3}$ im Besitz der Landwirtschaft und $\frac{1}{3}$ im Besitz der Käsereien und Grossmästereien.

dass sie den Dörfern und Städten in richtigem Umfang und zur rechten Zeit zukommen zuhanden der Armee und des Volkes, der 40,000 kollektiven Haushaltungen und 15,000 verarbeitenden Betriebe. Die Abgabe von Rationierungsausweisen soll eine gerechte Zuteilung der Bezugsansprüche sichern. Dabei sind die von Alter, Arbeit, Gesundheitszustand und Versorgungsmöglichkeit beeinflussten Ernährungsbedürfnisse zu berücksichtigen. Weiter hat die Rationierung, die im Verlaufe der Kriegszeit an Stelle der Vorräte den Mangel bewirtschaften lernte, noch zwei Pflichten zu erfüllen:

- a) die saisonmässigen Produktionsverhältnisse zu berücksichtigen durch die vorübergehende Herabsetzung der Rationen haltbarer Lebensmittel zugunsten der Obst-, Gemüse- und Kartoffelverbrauchslenkung;
- b) nach Kräften die optimale Beschäftigung in der Nahrungsmittelindustrie zu fördern, was praktisch die Produktionsüberwachung von Tausenden von Betrieben bedeutet.

2. Das Grundprinzip der Lebensmittelzuteilung ist der persönliche, physiologische Anspruch auf ausreichende Nahrung, unter erstrangiger Berücksichtigung der Altersgruppen. So ist die Kinderkarte (KLK.) geschaffen worden für das Kleinkind bis zu sechs Jahren. Der besondere Bedarf des Säuglings wird durch die Zuteilung von 2 kg Zucker gedeckt. Säuglings- und Kinderheime erhalten besondere Bezugsquoten. Schwangere und Mütter von Neugeborenen haben Anspruch auf total 90 Liter zusätzlicher Milch sowie nach der Geburt auf 4 zusätzliche Kinder-Lebensmittelkarten (bei Zwillingen 6 KLK.).

Die schulpflichtigen Kinder der Jahrgänge 1931—1937 erhalten die ganze Lebensmittelkarte (LK.) und zwei Zusatzmilchkarten (ZMK.), die Jugendlichen von 13—19 Jahren im Hinblick auf das starke Wachstum auch Zusatzbrot- und Zusatz-Lebensmittelkarten (ZBK. und ZLK.). Personen der Jahrgänge 1882 und frühere erfreuen sich eines Milchzusatzes.

3. Dass Art, Dauer und Intensität der Arbeit den Nahrungsbedarf beeinflussen, kommt in der am 1. Juli 1942 eingeführten abgestuften Rationierung zum Ausdruck, die aus uns buchstäblich ein Volk der Schwerarbeiter gemacht hat.

Der durch Nahrungszufuhr zu deckende Energiebedarf wurde von der Hygienekommission des Völkerbundes nach der einfachen Regel angegeben, dass der erwachsene Mensch in der Ruhe 2400 Kalorien brauche. (Kinder haben im Verhältnis zu Körpergrösse und Gewicht einen höhern Kalorienbedarf als Erwachsene. Der Kalorienanspruch soll bei der Frau etwas geringer sein als beim Mann.)

Zu dieser Grundzahl kommen pro Arbeitsstunde: Bei leichter Muskelarbeit 75 Kalorien; bei mittlerer Muskelarbeit 75 bis 150 Kalorien; bei schwerer Muskelarbeit 150 bis 300 Kalorien; bei schwerster Muskelarbeit über 300 Kalorien.

Aus obigen Zahlen liess sich der Kalorienbedarf für die übliche Einteilung in Normalarbeiter, Mittelschwerarbeiter, Schwerarbeiter und Schwerstarbeiter für eine 8stündige Arbeitszeit berechnen. Es ergeben sich für: Näherin und Schreibmaschinenfräulein 1500 bis 1700 Kalorien; Schneider 2200 Kalorien; Zimmermädchen 2500 Kalorien; Schuhmacher 2700 Kalorien; Schreiner 3200 Kalorien; Steinhauer 4200 Kalorien; Holzfäller 5500 Kalorien; Landwirte während der Erntezeit 7000 Kalorien.

Die Rationierung hatte die Nahrungszuteilung gebührend zu staffeln und die wichtigen Volksnahrungsmittel Milch, Brot, Käse, Fleisch, Fett, Kartoffeln, Obst und Gemüse als Energie- und Schutzstoffträger zu bewerten. In Würdigung solcher grundsätzlicher Ueberlegungen und der ABC-Skala der Vitamine waren die Arbeiter in ein 800 Berufe umfassendes Verzeichnis einzureihen, wobei das Kalorienverhältnis von Gruppe zu Gruppe und die Arbeitsbedingungen erwogen werden mussten.

Mittelschwerarbeiter erhalten je 1 Zusatzlebensmittelkarte, Zusatzmilchkarte und Zusatzbrotkarte, Schwer- und Schwerstarbeiter je 2 ZLK. und ZBK. und 1 ZMK. Personen von 185 cm Länge können bei Ernährungsschwierigkeiten mit ärztlichem Nachweis ihrer Körpergrösse ebenfalls eine Zusatzkarte erlangen. Giftgefährdete (Bleiarbeiter, Feuervergolder, Gummikleber, Aetzer und Chauffeure von Holz-Generatoren-Wagen) erhalten monatlich zusätzlich 12 Liter Milch. Neuvermählte und Zuzüger aus dem Ausland, die einen eigenen Haushalt gründen, haben Anrecht auf eine zusätzliche halbe LK. pro Person. Wehrmänner beziehen für jeden Militärdienstmonat eine halbe LK. oder 100 Mahlzeitencoupons (Mc), so dass ihre Zwischenverpflegung rationierungstechnisch gesichert ist. Blutspender, die innert 30 Tagen eine totale Blutmenge von 500 cm³ spenden, sind auf ärztliche Bescheinigung hin zu einer ZLK. berechtigt.

Die Netto-Abgabe von Rationierungsausweisen umfasst monatlich rund 3,440,000 ganze und 240,000 halbe Lebensmittelkarten, 380,000 Kinder - Lebensmittelkarten, 1,920,000 Zusatzlebensmittelkarten, 1,490,000 Zusatzbrotkarten und 2,355,000 Zusatzmilchkarten.

4. Die abgestufte Rationierung kommt zahlreichen Arbeitern zugute. Ferner sind folgende Sonderregelungen erwähnenswert:

- a) Arbeiterkantinen erhalten in gewissen Höhenlagen wegen der durch die Arbeitsleistung ihrer Konsumenten bedingten grösseren Nahrungsbedürfnisse Sonderzuteilungen. Das gilt vor allem für die Baustellen von nationalem Interesse, also Festungsbauten. Massgebend sind der Standort, die Entfernung von der nächsten Bahnstation oder Posthaltestelle, die Art der Arbeit und die Nachschubschwierigkeit.

Eine erste Gruppe umfasst typische Hochgebirgskantinen, denen pro Arbeiter bzw. Lebensmittelkarte oder 200 Mc, Brot

ausgenommen, das Drei- bis Dreieinhalbfache der Rationen der Lebensmittelkarte zugeteilt wird.

Der zweiten Gruppe gehören Arbeiterkantinen des Voralpengebietes und der Torfausbeutungsstellen an. Sie erhalten für 200 Mc mindestens das Doppelte der Rationen der Lebensmittelkarte.

Den genannten Kantinen ist auch der Umtausch Zucker/Käse, Oel/Käse, Butter/Käse, Eier/Käse/Teigwaren zugebilligt worden. Die Zusatzkarten gehören selbstverständlich dem einzelnen Bezugsberechtigten, der als Kostgänger der Kantine der ersten Gruppe täglich 500 g Brot beziehen kann.

- b) Eine eigene Ordnung gilt für die Waldarbeiter und Alphernten. Das Alppersonal ist für die Dauer der Alpzeit als Schwerstarbeiter eingereiht. Seine Verpflegung wird bestimmt durch die Höhenlage der Alphernten und deren primitive Kochverhältnisse und die knappe Zeit, die für die Herstellung des Essens meistens zur Verfügung steht. Die Alphernten können während der Alpzeit oft nicht an ihren Wohnort zurückkehren und müssen deshalb die Nahrungsmittel für längere Zeit einkaufen. — Die Verpflegungsverhältnisse der Waldarbeiter sind ähnlich.

Im ganzen handelt es sich um 16—17,000 Personen. Sie wünschen vor allem Mehl, Reis, Teigwaren, Mais, Kaffee und Kakao und verzichten dafür auf Zucker, Eier und Fleisch. Demgemäss erhielten die Alphernten des Kantons Wallis dieses Jahr über die Zusatzkarten hinaus für die Alpzeit je Mann 1500 g Mais, 1500 g Brot und 100 Punkte für Kakao und Tee, im Gesamtnährungswert von 8912 Kalorien, wogegen sie auf 1000 Punkte Fleisch, 4 Stück Eier und 3 Liter Milch = 3960 Kalorien verzichteten. Die Mehrzuteilung betrug 4952 Kalorien.

Den Glarner Alphernten wird wegen ihrer Mehlspeisenspezialität die ZLK. gegen Coupons für 500 g Mehl umgetauscht. Damit ist ihnen besser geholfen als bei Ansprüchen auf Fett, Oel, Käse und Hülsenfrüchten.

- c) Seit 1. Januar 1941 erhalten rund 100 Grenzwächter in Berggegenden eine halbe ZLK.
- d) Die kollektiven Haushaltungen (kH.) sind nach betrieblichen Bedürfnissen in 8 Kategorien eingeteilt und deren Bezugsquoten und Umtauschmöglichkeiten entsprechend geregelt. Ihr Dienstpersonal erhält grundsätzlich die Rationen der LK.; um jede Benachteiligung gegenüber der Inkraftsetzung blinder Coupons auf der LK. zu verhindern, sind die Zuteilungen jedoch etwas höher. Die kH. bezogen in den ersten 9 Monaten d. J. für ihr Personal zu den Grundrationen der LK. im Gesamtdurchschnitt folgende Mehrmengen: 5% Zucker, 12%

Reis/Teigwaren/Mais/Käse, 9% Fett und Butter, 73% Eier, 6% Fleisch, 9% Brot und 18% Milch.

Das KEA. hat die kH. überdies angewiesen, den Angestellten auch wirklich die zugeteilte Ration und insbesondere den Gegenwert der Zuckercoupons zukommen zu lassen. Bei begründeten Beschwerden gehen die kriegswirtschaftlichen Stellen gegen Fehlbare vor.

Die angeführten Beispiele dürften beweisen, dass die Rationierung die Ansprüche der Arbeitnehmer verständnisvoll berücksichtigt, wie auch für Spitäler, TBC.-Sanatorien, Kinderheime und Schülerspeisungen günstige Sonderquoten festgesetzt werden.

Tritt ein Patient in ein Spital mit öffentlicher Rechnungsablegung (gemäss Sonderregelung) ein, so hat er keine Mc. abzugeben. Die Spitalverwaltung gelangt innert 3 Tagen an die Rationierungsstelle der Gemeinde des Patienten, damit diesem keine Rationierungsausweise mehr ausgehändigt werden. Der Austritt wird ebenfalls mitgeteilt. Da zahlreiche Spitalentlassene erholungsbedürftig sind, werden ihnen beim Bezug der nächsten LK. für je 10 Tage Spitalaufenthalt nur 50 statt 67 Mc. angerechnet. Ein Patient kann nicht gebrauchte Milch- und Brotcoupons auf den neuen Monat überschreiben lassen.

In den übrigen Krankenanstalten besteht Mc.-Pflicht.

5. Die soziale Tendenz unserer Rationierungsordnung äussert sich zugunsten jedes LK.-Bezügers in folgenden Eigentümlichkeiten:

- a) Mit Rücksicht auf Kaufkraft und Wochenlohn sind die Warenmengen der einzelnen Coupons in kleine Gewichtssätze aufgeteilt. Durch Zusammenlegung von Coupons zweier aufeinanderfolgender Karten kann in grösseren, landesüblichen Gewichten eingekauft werden.
- b) Im Hinblick auf den Zahltag und die allgemeine Geldtrockenheit am Monatsende überschneiden sich die Gültigkeitsfristen vom 1. bis 5. d. M.
- c) Wechselcoupons ermöglichen den Bezug billigerer Lebensmittel (Mehl/Mais, Reis/Hafer/Gerste, Butter/Fett). Das KEA. hat die Fabrikanten und Händler verpflichtet, Bohnenkaffee, Hörnli (15 Prozent der Gesamtteigwarenproduktion), Haferflocken, Hafergrütze, Rollgerste und Kernseife in einwandfreien Qualitäten auch in niedrigeren Preisklassen zu führen, das heisst zu einem Preise abzugeben, der unter einer normalen Kalkulation liegt. Die Verbilligung wird dadurch erreicht, dass die Handelsmarge für diese Artikel sehr knapp bemessen und die teureren Qualitäten entsprechend belastet werden. Ausserdem müssen bestimmte Schokoladen, Vierfruchtkonfitüre, Bohnen- und Erbsenkonserven, Biskuits bon marché, Rival-Biskuitsrollen II, Albert-Biskuitsrollen II und gewisse Fette zu niedrigen Preisen geführt werden. Viele dieser verbilligten Waren sind den teureren Qualitäten gleichwertig, zum Beispiel Hörnli und Kernseife.
- d) Sondermöglichkeiten betreffen den Umtausch Fleisch/Käse, Fleisch/Hülsenfrüchte, Butter/Käse sowie den Umtausch der ZLK. gegen Käse oder Mais. Dazu kommt der vom KEA. empfohlene freiwillige und tatsächliche Umtausch von einzelnen Coupons der LK. zwischen Privaten. Er hat nahrungswertmässig in einem angemessenen Umtauschverhältnis zu erfolgen. Den Kantonen Uri, Wallis, Graubünden und Tessin wurde der Umtausch Milch/Mais zugestanden.

- e) Der Einbezug aller Artikel in die Rationierung, zum Beispiel des Bergkäses, der Patisserie in die Brotrationierung, der Pralinen und Zuckerwaren in die Schokoladerationierung, will den sozialen Ausgleich fördern.
- f) Die letzte Neuschöpfung ist die B-Karte. Zwei halbe B-Karten weisen im November 1943 an Stelle der Fleischration von 1500 Punkten 1450 g Brot, 3 Liter Milch und 400 g Vollfettkäse mehr auf als eine ganze A-LK. Die B-Karte bietet der sorgsam Hausfrau zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten. Ihr Bezug ist völlig frei. Die damit erzielte Verbilligung darf nicht als Grund herangezogen werden, um volkswirtschaftlich erwünschte und betrieblich tragbare Lohnanpassungen im Sinne eines gerechten Ausweises zu versagen. Die B-Karte wurde bisher auch nicht zur Berechnung der Richtsätze der LBK. verwendet.

Von einem schwachen Start der auf 1. August 1943 eingeführten B-Karte zu schreiben, wie dies der «Bund» tat, erübrigt sich schon deshalb, weil das KEA. kein Interesse daran hat, die B-Karte mit ihrem bedeutenden Zusatz an Milch, Käse und Brot zu propagieren. Die voreilige Schlussfolgerung ist übrigens insofern irreführend, als bei der Festsetzung einer Verhältniszahl von der gesamtschweizerischen Bevölkerung eine Million an der B-Karte weniger interessierte Selbstversorger, 400,000 Mc.-Bezüger und 380,000 Inhaber von Kinderkarten abgezogen werden müssten, so dass die Bedeutung der B-Kartenausgabe an einer reduzierten Personenziffer von ca. 2,500,000 zu messen wäre. Auf alle Fälle kommt die B-Karte Hunderttausenden zugute, die denn auch die laudablen Absichten der Initianten zu schätzen wissen.

6. Der Selbstversorger-Anspruch wurde als Anreiz zur Produktion und Ablieferung höher festgesetzt als die gewöhnlichen Rationen.

Milch: Selbstversorgern in Milch steht pro Kopf und Tag 1 l zu. Es werden ihnen dafür von der Lebensmittelkarte sämtliche Milchkoupons abgetrennt. Selbstversorger in Milch erhalten keine Zusatz-Milchkarten.

Butter: Die Selbstversorgerration beträgt 1 kg pro Kopf und Monat. Dafür wird ein Teil der Fettstoffcoupons von der LK. abgetrennt. Die Höhe desselben wird monatlich vom KEA. festgesetzt.

Käse: Pro Kopf und Monat kann ein Selbstversorger 1,5 kg Käse, Basis Vollfett, aus der Eigenproduktion zurückbehalten. Sämtliche Käsecoupons und auch die blinden Coupons, die eventuell für den Bezug von Käse Gültigkeit erhalten könnten, werden den Selbstversorgern von der LK. abgetrennt.

Eier: Jeder Selbstversorger in Eiern hat das Recht auf die Produktion von 1½ Legehühnern. Von der LK. werden sämtliche Eiercoupons und auch die blinden Coupons, die für Eier vorgesehen sind, abgetrennt.

Getreideproduzenten: Sie haben im Versorgungsjahr 1943/44 Anspruch auf 175 kg Nacktfrucht oder 250 kg Spelzfrucht oder 250 kg Mais pro ständig im Haushalt verpflegte Person. Aus dieser Menge muss der ganze Mehl- und Brotbedarf gedeckt werden. Von der LK. eines Selbstversorgers in Brot werden sämtliche Brotcoupons und ein Teil der Mehl/Maiscoupons abgetrennt. Brot-Selbstversorger haben keinen Anspruch auf Zusatzbrotkarten. Der Bezug von Brot- oder Mehlcoupons sowie von Mc. wird auf der Mahlkarte eingetragen und am Ende des Versorgungsjahres verrechnet, so dass ein Doppelbezug ausgeschlossen ist.

Dauernde Selbstversorger in Fleisch und Fett (zum Beispiel Metzgereien): Diese erhalten neben den Coupons der LK. monatlich noch

eine zusätzliche Menge Fleisch und Fett. Die Höhe derselben wird vom KEA festgesetzt.

Gelegentliche Selbstversorger in Fleisch und Fett: Tierhalter können im Ausmass der ihnen ausgestellten Schlachtbewilligungen eigene Tiere schlachten und deren Fleisch und Fett im eigenen Haushalt verwenden. Sie werden dafür mit einer Schuld an Rationierungsausweisen belastet, die sie innert Jahresfrist mit Fleisch- und Fettcoupons abzutragen haben. Dafür müssen sie jeden Monat den grössten Teil der betreffenden Coupons abliefern.

Pflanzer und Sammler von Oelfrüchten dürfen pro Kopf und Jahr 10 kg Oelfrüchte ohne Anrechnung der Rationen der LK. für den eigenen Verbrauch zurückbehalten. Es können daraus ca. 3,5 l Oel gewonnen werden. Ausserdem kann eine zusätzliche Menge von maximal 12 kg Oelfrüchten pro Kopf und Jahr zurückbehalten werden, jedoch nur gegen Abtragung von Fettstoffcoupons.

7. Neben den ernährungs-physiologischen und sozialen Erwägungen wurden die technischen Ueberlegungen bei der Gestaltung der Rationierungsausweise nicht vernachlässigt. (Berücksichtigung persönlicher Bedürfnisse durch Aufteilung in Warencoupons und Mahlzeitencoupons; Berücksichtigung besonderer Verhältnisse in Verpflegungsstätten usw.) Mit dem unpersönlichen und unbefristeten Mahlzeitencoupon, einer typisch schweizerischen Erfindung, wurde die gerechte Zuteilungsbasis geschaffen für rationierte Lebensmittel an kollektive Haushaltungen.

Dem Gastgewerbe gestattet das Mc.-System unter Beibehaltung der Leistungsmöglichkeit die Anpassung an die den einzelnen Landesgegenden eigene Ernährungsart. Jeder Betrieb kann in einem gewissen Umfang die ihm zusagenderen Waren auswählen (Tessiner Gaststätten, Spezialitätenrestaurants und Kantinen).

8. Der gesamte Handel untersteht dem Grundsatz: Waren gegen Coupons, Zug um Zug. Die Handelsbetriebe kleben die bei ihnen eingegangenen Coupons auf Kontrollbogen und tauschen sie gegen länger befristete Coupons höherer Gewichtssätze um.

Bei der Einführung einer Rationierung hat jeder Handelsbetrieb seinen Bestand an Waren aufzunehmen. In der Folge erstellt er monatlich ein Inventar der vorhandenen Waren und Rationierungsausweise, dessen unveränderliche Kontrolltotale (Waren + RA.) der ursprünglichen Bestandesaufnahme entsprechen sollen. Verderb von Waren und Verlust von Rationierungsausweisen sind von den zuständigen Amtsstellen zu bescheinigen.

III. Bewirtschaftungs-Ausschnitte.

Das System der geschlossenen Rationierung, die nach Möglichkeit den Schwarzhandel auszuschalten versucht, bedingt die weitgehende Bewirtschaftung der für die Volksernährung wichtigen Lebensmittel, von denen Milch und Milchprodukte vor dem Krieg 28%, Fleischwaren 20% und Brot 15% der Gesamtnahrungsausgaben einfacher Haushalte beanspruchten.

1. Milch.

Als im Oktober 1940 die Buttersrationierung und das Rahmverbot eingeführt, 1941 die Milchkontingentierung und Käserationierung verfügt und auf den 1. November 1942 schliesslich auch noch die Milchrationierung angeordnet werden mussten, war mancher Bürger darüber erstaunt, dass im klassischen Milch- und Käseland Europas derart einschneidende Massnahmen getroffen wurden. Die Erklärung ist indessen einfach:

Die durchschnittliche Milchleistung einer Kuh beträgt im Jahr 3000 Liter. Wegen der Umstellung von Gras- auf Ackerbau und infolge des starken Rückganges der Futtermittelimporte sank der Kuhbestand von 1938 bis November 1941 um 68,000 Stück. Dieser Ausfall ergibt, multipliziert mit 3000 Liter Milch, 2,000,000 Doppelzentner Milch oder 800 Güterwagen Butter oder 1600 Güterwagen Käse weniger. Das ist genau die Menge, die wir Schweizer vor dem Krieg an Emmentaler, Greyerzer und Sbrinz in einem Jahr konsumierten.

1943 sind fast 100,000 Kühe weniger als 1939 (828,026/926,400). Die Milchproduktion ging gegenüber 1938 um gut 17 % zurück.

Vor dem Kriege wurden ca. 13% der Milch im Haushalt von Viehbesitzern, 22 % als Konsummilch für die nicht landwirtschaftliche Bevölkerung und 17 % zur Aufzucht von Mast- und Jungtieren verwendet. 48 % gelangten zur technischen Verarbeitung. Im Zeichen der Rationierung entfallen 28,6 % auf die nicht landwirtschaftliche Bevölkerung, 15,4% auf die Selbstversorger und 42,5% auf Käse, Butter und Milchkonservenprodukte.

Im Bestreben, die übermässige Verwendung von Milch zur Kälbermast zu unterbinden, hat das KEA. einschränkende Vorschriften erlassen. Die Kälbermast ist grundsätzlich nur noch solchen Landwirten gestattet, die nachweisbar keine Möglichkeit haben, die Milch an eine Sammelstelle abzuliefern. Durch die Beschränkung der Haltedauer der Kälber soll bewirkt werden, dass keine Milch unrationell verfüttert wird, selbst auf die Gefahr hin, dass das Kalbfleisch nicht mehr von derart ausgesuchter erster Qualität ist, wie es Feinschmecker verlangen. Auf Zucht und Mast entfallen demnach nur noch 13,5 % der Milchproduktion gegenüber 19 % im Jahre 1917.

In bezug auf den Export ist folgendes festzustellen: Während vor 1914 mehr als 3000 Wagen Käse und 1939 noch 1500 Wagen exportiert wurden, ist seit dem Monat Februar 1943 — abgesehen von kleinen Rotkreuzsendungen — im Rahmen zwischenstaatlichen Kompensationsverkehrs kein Kilo Käse mehr ausgeführt worden. An Kondensmilch erreichte die Ausfuhr 1938 (Trockenmilch inbegriffen) 784 Wagen, während sie heute bedeutungslos ist. Butter wurde überhaupt nie ausgeführt, es sei denn in kleinen Mengen in Liebesgabensendungen. Der Export beeinflusst somit die Milchversorgung kaum. Dagegen ist neben dem Armeebedarf zu beachten, dass die Milchration heute für alle Landesgebiete gleich bemessen ist zum Unterschied von der Vorkriegszeit, wo der Frischmilch-

konsum pro Kopf und Tag in der Westschweiz nur 3 dl ausmachte gegenüber 5 dl in der deutschen Schweiz. Diese Tatsache erklärt zum Teil, warum seit der Einführung der Rationierung bedeutende Mengen sog. Fernmilch oder Aushilfsmilch beschafft werden müssen.

So hat die Stadt Genf einen täglichen Milchbedarf von 80—85,000 Liter Milch, die zur Hälfte aus den Kantonen Waadt, Freiburg, Bern und Solothurn geliefert werden. Der Kanton Wallis erhält täglich 20,000 Liter aus dem Bernbiet. Der Kanton Zürich beliefert Schaffhausen und das Bündnerland, während der Kanton Luzern den Tessin ganzjährlich mit täglich 25—40,000 Liter Milch versorgt.

In den Haupteinzugsgebieten von Bellinzona, Locarno und Lugano sank die Kuhzahl infolge des gesteigerten Ackerbaues von 1939 auf 1942 im Durchschnitt um 17 %. Die Milcheinlieferung ging jedoch durchschnittlich 50 % zurück, indem der tägliche Milchertrag pro Kuh wegen Mangels an Rauhfutter rund einen halben Liter weniger ausmacht und der Tessiner Bauer, der im Mittel nur zwei Kühe besitzt, täglich einen halben Liter pro Kopf seiner Familie mehr Milch braucht als früher. Der zusätzliche Milchkonsum im Tessin ist wohl auf die Rationierung von Mais, Reis und Teigwaren zurückzuführen.

Die Aushilfsmilch muss tiefgekühlt werden, jene nach dem Tessin sogar zweimal. Infolgedessen rahmt die Milch weniger gut auf, während zusätzliche Kosten entstehen.

Ueberdies verlangen die Milchproduzenten einen Preiszuschlag, weil sie die Betriebsweise umstellen und die Magermilch oder Käseerschotte, die für die Schweinehaltung wichtig ist, durch teurere Futtermittel ersetzen müssen. Dieser Preiszuschlag, die Transportkosten, die Spesen für Behandlung und Vertrieb der Milch und die Marge des Milchmannes ergeben schliesslich die Verschleiss-Spanne zwischen Produzenten- und Konsumentenpreis. Wenn die Tessiner und Walliser, die Basler und Genfer die zusätzlichen Auslagen allein tragen müssten, wären die dortigen Milchpreise kaum erfreulich. Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement schuf daher mit Verfügung vom 16. Juli 1942 eine Preisausgleichskasse, aus der die Sonderkosten der Milchversorgung von Mangelgebieten und Konsumzentren bereitzustellen sind. Die Einnahmen dieser Kasse setzten sich bisher zur Hauptsache wie folgt zusammen: 1 Rp. je kg verarbeitete Frischmilch in Kondensmilch und Trockenmilchpulver; $\frac{1}{2}$ Rp. für jeden an die Konsumenten der ganzen Schweiz ausgemessenen Liter Milch; die verschiedenen Aufwertungsgewinne, die anlässlich der Preiserhöhung 1942/43 auf den Butter- und Käselagern erzielt wurden (die neuesten Septembergewinne wurden abgeschöpft für die Kühllagerhaltung der jetzigen Butternorräte); Abgaben auf Schabziegerexporten. Alle diese Quellen reichen aber nicht aus zur Kostendeckung der Kasse, die einen wohltuenden Preisausgleich zwischen Stadt und Land erleichtert.

Ein weiteres Problem ergibt sich dadurch, dass wegen der grossen Aushilfsmilchmengen die Käsefabrikation eingeschränkt und angesichts des Importfettmangels die Butterfabrikation auf

Kosten der Käseherstellung erhöht werden muss (1 kg Butter benötigt 24 kg Vollmilch).

Seit der Käserationierung nahm die Nachfrage nach Greyerzer und weichem Schnittkäse wesentlich zu, weil sich davon im Detailhandel eher kleine Portionen schneiden lassen als beim gross gelochten Emmentaler. Ein Grund für den vermehrten Greyerzerkonsum liegt auch darin, dass der Greyerzer in den Jahren vor dem Krieg Eingang bei den Deutschschweizern fand, zu einer Zeit nämlich, wo überall der welsche Wein propagiert wurde und Walliser und Waadtländer Spezialitätenrestaurants aufkamen. In Einhaltung gastronomischer Grundsätze folgte der Greyerzer und Vacherin dem St-Saphorin und Dézaley, während der Käse von Bagnes den Fendant und Dôle begleitete.

Gleichzeitig steht wesentlich mehr Magermilch zur Verfügung, die früher fast restlos in den Schweinetrog oder hin und wieder sogar in die Strassenrinne floss. Das KEA. hat wiederholt die Frage des Magermilchkonsums geprüft, vor allem im Hinblick auf die Eiweissversorgung. Dem Allgemeinverkauf flüssiger Magermilch stehen folgende Hindernisse entgegen:

- a) Die Anfallgebiete decken sich nicht mit den Konsumzentren. Der Vollmilchbedarf der Konsumzentren ist derart gross, dass um diese herum in der Regel ein grosses Verarbeitungs- und somit auch Magermilchvakuum entsteht.
- b) Die Anfallgebiete setzen sich aus einer Vielzahl kleinerer und mittlerer Anfallstellen zusammen, für die infolge ihrer abgelegenen Lage ein Verarbeitungszwang besteht.
- c) Aus den vorstehend erwähnten Gründen ergibt sich, dass für die Magermilch eine bedeutend kompliziertere Sammel- und Transportorganisation aufgezogen werden müsste als für die Frischmilchversorgung, was heute wohl kaum durchführbar und zu verantworten wäre (Behälter, Triebmittel, Zugkräfte, Arbeitsaufwand).
- d) Der Sammel- und Transportaufwand hätte eine wesentliche Verteuerung zur Folge.
- e) Infolge der geringen Haltbarkeit der Magermilch ist ihre Beschaffung aus entfernten Gebieten während der warmen Jahreszeit sehr fraglich.
- f) Das enttäuschende Ergebnis einer Magermilchaktion in der Stadt Bern zeigte, dass die flüssige Magermilch trotz günstiger Umtauschverhältnisse (100 P. Fleisch = 1 Liter Magermilch) wenig Anklang fand. Dies liegt vielfach daran, dass verschiedene Magermilchprodukte für die Hausfrau doch grössere Verwendungsmöglichkeiten bieten als die flüssige Magermilch.
- g) Wiederholt ist vorgeschlagen worden, nach dem Vorbild Schwedens die Konsummilch zu entrahmen, um mehr Butter gewinnen zu können. Schweden hat vor zwei Jahren eine sog. Standardmilch von 2 % eingeführt (eine Mischung von Vollmilch und Magermilch), weil im dortigen milchwirtschaftlich erschlossenen Teil der Molkereibetrieb die Regel ist. In der Schweiz wäre das mit den städtischen Verbandsmolkereien auch möglich, auf dem Lande dagegen nicht. Eine unterschiedliche Milchversorgung ist aber kaum wünschenswert und müsste den Schwarzhandel mit Vollmilch provozieren. Die Standardmilch bietet übrigens keine gesundheitlichen Vorteile und könnte vermutlich wegen der zusätzlichen Anschaffung von Kannenmaterial und besondern Manipulationen nicht billiger abgegeben werden.

Solange nicht das ganze Schweizervolk zum Magermilchkonsum verpflichtet werden muss, soll auch Minderbemittelten die Vollmilch gesichert bleiben.

Diese Tatsachen und Ueberlegungen erhärten die Auffassung von der Zweckmässigkeit der Verarbeitung der Magermilch, die heute nur noch zu 38% verfüttert wird. Der grössere Teil findet folgende Verwendung: Käse 40,2%, Kasein 12,4%, Zieger 1,5%, Quark 1,1%, Milchpulver 5,2%, Konsum- und Nahrungsmittel 1,3%, Diverses 0,3%.

Unsere Käser, die Spezialisten auf Emmentaler und Greyerzer sind, mussten die Magermilchkäserei erst erlernen und dabei, wie üblich, «Lehrgeld» bezahlen. Die schweizerischen Käse-Esser befreundeten sich offenbar auch nur langsam mit dem Magerkäse, der ihnen auf dem Umweg über den Schachtelkäse und durch Inkraftsetzung blinder Coupons zu Gemüte geführt werden musste. Die Umschmelzung auf Schachtelkäse ist für die unterfettigen Sorten, für allen notleidenden Käse wie für die grossgelochten, stark bombierten Emmentaler Laibe, die früher in Südfrankreich, Italien und der USA. geschätzt wurden, die gegebene Verwertung. Wir sind darum im Rahmen der Milchbewirtschaftung und Verbrauchlenkung auf die sieben schweizerischen Schachtelkäsefabriken angewiesen. Dank eines neuen Verfahrens mit Magermilchpulver ist es gelungen, streichfähigen Magerkäse herzustellen, dessen Teig äusserlich feiner ist als Vollfettkäse. In der jetzigen Aluminiumverpackung ist der Schachtelkäse weniger lang haltbar, weshalb sich die Beachtung der aufgedruckten Daten empfiehlt.

2. Brot.

Wenn frühere Kornkammern und Getreideexportstaaten, wie Rumänien und Ungarn, bis vor kurzem Brotrationen von 150 bis 200 g täglich oder sogar brotlose Tage kannten, und Spanien eine normale Tagesration von 80 g Brot besass, während in manchen ausländischen Städten das Brot wochen- und monatelang fehlt, dann ermisst man den Wert der schweizerischen Brotversorgung und ahnt die Schwierigkeiten, die es zu überwinden galt.

Nachdem die Schweiz im September 1939 über bedeutende Brotgetreidevorräte verfügte, sah sich die Eidgenössische Getreideverwaltung unter der initiativen Leitung von Direktor Lässer vor der grossen Aufgabe, die verderblichen Lager zu erneuern und gleichzeitig entsprechenden Lagerraum bereitzustellen. Man war ganz auf den Import aus Uebersee angewiesen. Dank grosszügiger bundesrätlicher Kreditgewährung konnten noch während des Krieges jährlich und durchschnittlich 30,000 Wagen zu 10 Tonnen herangeschafft werden. Von 1940 an verhinderte die britische Seeblockade während 8 Monaten jegliche Getreideeinfuhr. Nach langem Warten auf Madeira, den Azoren und den Kanarischen Inseln erhielten die zahlreichen mit Getreideladungen für die

Schweiz schwimmenden Schiffe die Erlaubnis, ihre Ladungen provisorisch in spanischen und portugiesischen Häfen zu löschen. Das Getreide musste in Bilbao, Leixoes, Lissabon und Cadiz zum Teil recht notdürftig eingelagert werden. Weit über 100,000 Tonnen Brotgetreide blieben den ganzen Winter 1940/41 der Unbill der Witterung ausgesetzt. Die zu meisternden Schwierigkeiten und Kosten sind gross. Das Zurückhalten unserer Getreidedampfer verursachte Dutzende Millionen Franken zusätzlicher Transportkosten. Einzelne Dampfer verrechneten pro Tag bis zu 2000 \$ Liegegeld. Heute kommt das argentinische Getreide franko Schweizermühle dreimal höher zu stehen als vor dem Krieg. Der Bund legt deshalb pro kg Brot 12—15 Rp. zu.

Während der erwähnten 8 Monate des Jahres 1940 wurden unsere Vorräte um über 30,000 Wagenladungen Brotgetreide abgebaut. Die weitere Kriegsentwicklung könnte uns wieder in eine ähnliche Lage bringen, weil auf dem Landweg ab iberischen Häfen mit der Bahn oder mit Lastwagen keine Massengüter in genügenden Mengen nach der Schweiz transportiert werden können, ganz abgesehen von der Ungewissheit des künftigen Transites durch Südfrankreich.

Drei Jahre lang schoben die Behörden die Brotrationierung hinaus und versuchten, durch folgende Verbrauchslenkungsmassnahmen die notwendigen Getreideeinsparungen zu erzielen:

- a) Verbot der Verfütterung von mahlfähigem Getreide sowie von Backmehl und Brot.
- b) Kontingentierung des Mehlverkaufs.
- c) Allmähliche Steigerung der Backmehlausbeute von ca. 70 auf über 90 %.
- d) Verbot der Abgabe frischen Brotes und Bestimmung einer 24stündigen und hernach 48stündigen Lagerung.
- e) Verbot des Stangenbrotes.
- f) Drosselung der Erzeugung von Weissmehl als Luxusprodukt und beträchtliche Verteuerung im Preis zugunsten des Backmehls.

Die Rationierung von Käse und Fleisch liess den Brotverbrauch als Ausweich-Position derart ansteigen — in einzelnen Industrieorten um 50% des Vorkriegskonsums —, dass trotz des dunkeln, althackenen Brotes gleichviel Getreide verbraucht wurde wie vor dem Krieg. Die Rationierung drängte sich auf im Sinne einer gerechten Brotverteilung und gesicherten Brotversorgung sowie zur Verhütung missbräuchlicher Verwendung von Backmehl und Getreide. Bei der Festsetzung der Ration waren die Vorräte, die eigenen Produktionsmöglichkeiten und die Zufuhr zu berücksichtigen. Man hielt sich an eine bescheidenere, aber auf lange Sicht garantierte Menge, um genügend Ware frei zu bekommen für die unerlässlichen Zuschüsse an Schwerarbeiter und Jugendliche. Statt der gewünschten 250 g konnten täglich nur 225 g zugeteilt werden. Der Verzicht auf 25 g Brot im Tag verlängert die Brot-

versorgung für das gesamte Volk alljährlich um einen ganzen Monat.

Trotz der Rationierung beträgt der monatliche Verbrauch an Brotgetreide rund 3000 Wagenladungen, zuzüglich 900 Wagen Inlandgetreide für unsere Landwirte. Weizen wird nicht bloss den Müllern zur Herstellung von Brotmehl und von Griess für die Teigwarenfabrikation, sondern für Stärke, Glykose, Kindernährmittel, für die Zwieback- und Biskuitsindustrie, Suppen- und Konservenfabriken, ganz kleine Mengen auch für Matrizen für Druckklischees, Taschenlampenbatterien und andere Gegenstände des täglichen Bedarfes benötigt. Roggenmehl dient zum Aufkleben des Deckblattes auf die Brissagos.

Zur Forderung nach Frischbrot ist zu sagen, dass altbackenes Brot erfahrungsgemäss im Verbrauch viel ergiebiger ist als frisches. Es bestünde die Gefahr, dass weite Kreise mit frischerem Brot ihre Ration als ungenügend empfinden und einen Zusatz verlangen würden. Das KEA. kann sich einem solchen Risiko nicht aussetzen. Die Eidg. Kommission für Kriegsernährung, in der namhafte Physiologen und Hygieniker sitzen, hat sich einmütig gegen eine Milderung des Frischbrotverbotes ausgesprochen.

Im Frühling 1943 machten sämtliche Bäcker in Winterthur einen dreiwöchigen Versuch mit Beimischung von Kartoffeln zum Brot, ohne dessen Nährwert und Schmackhaftigkeit zu beeinträchtigen. Technisch war das Problem gelöst, indem die gründlich gewaschenen Kartoffeln geschält, gedämpft, abgekühlt und zerstoßen, als trockener Kartoffelstock dem Brotteig hinzugeknetet wurden. Der Bevölkerung schmeckte das feuchtere Brot besser als das Vollbrot und am Schlusse des Grossversuches in Winterthur hatten die Familien allgemein zu wenig Brotcoupons und wünschten ausserordentliche Zusatzrationen, die leider nicht gewährt werden konnten. Sobald übrigens auf 75 kg Mehl mehr als 25 kg Kartoffelbrei beigemischt wurde, musste neuerdings Mehl zugesetzt werden, um ein schönes Brot zu erhalten. Auf Grund dieser Erfahrung schloss das KEA., wir Schweizer sollten die Kartoffeln in der Originalform als «Geschwellte» geniessen und das Brot ohne Kartoffelzusatz. Im Frühsommer 1943 haben die Bäcker allerdings die Bewilligung erhalten, alte Kartoffelüberschüsse dem Brot beizumengen, statt zu verfüttern.

1914/18 bestand ein weitgehendes Weissmehlverbot, und weisses Gebäck wurde nur gegen ärztliches Zeugnis abgegeben mit dem Erfolg, dass die Magen- und Darmkrankheiten auffallend zunahmen, wenigstens an der Zahl der eingegangenen ärztlichen Zeugnisse zum Bezug von Weissmehl und Weissbrot gemessen. Nach Kriegsausbruch 1939 suchte das KEA. eine andere Lösung und bewilligte die Herstellung von Weissmehlgebäck nur in Stücken bis zu 100 g. Das Aufwärmen der Weggli ist bloss in privaten Haushaltungen gestattet.

Das KEA. hat den Müllern die Herstellung von 13% Weissmehl bewilligt. Der Bäcker braucht Weissmehlgebäck und Patisserie in seiner Kalkulation und zur Arbeitsbeschaffung. Innert der letzten

vier Jahre wurde der Preis für Weissmehl nahezu vervierfacht, während derjenige für Backmehl und Brot nur bescheiden stieg. Gegenwärtig verbilligen Weissmehl und Kleingebäck den Brotpreis um ungefähr 5 Rp. pro kg. Leider konnte nicht verhindert werden, dass das Griess die Preissteigerung des Weissmehles mitmachte, weil es möglich ist, mit jeder guten Kaffeemühle aus Griess Weissmehl zu mahlen.

Stangenbrot ist verboten, weil es dazu 10% mehr Mehl braucht und der finanziell Bessergestellte als Käufer für den gleichen Coupon 10% mehr Nährwert erhalten würde. Die Rationierung des Gebäcks war nötig, damit sich niemand daran schadlos halte.

Am stärksten betroffen von der Rationierung ist die nur zu einem Drittel normal beschäftigte Teigwarenindustrie. Für zusätzliche Tätigkeit sind die betreffenden Fabriken in den Kartoffel- und Gemüsetrocknungsprozess eingereiht worden.

3. Fleisch.

Am 14. September 1943 war ein Jahr verflossen seit der straffen staatlichen Regelung der Gross-Schlachtvieh-Verwertung. Die eidgenössische Schlachtviehordnung, welche die regelmässige Viehannahme auf über 400 Plätzen brachte, hat die Preise stabilisiert und namentlich den Kleinbauer davor geschützt, beim Verkauf im Stall übervorteilt zu werden. Die Organisation arbeitet mit kantonalen Beauftragten und paritätischen Viehschätzungskommissionen. Bei der Nationalbank akkreditierte Banken funktionieren als Zahlstellen.

Ohne diesen radikalen Eingriff wäre in den letzten Monaten angesichts des durch die Dürre bedingten starken Viehangebotes, das in der Woche bis 9000 Stück erreichte, ein katastrophaler Preiszusammenbruch erfolgt. Die langandauernde Trockenheit, die schon im August zum Angriff der Heuvorräte führte, war in einzelnen Gegenden, vornehmlich in den Kantonen Schaffhausen und Tessin und in ihren Randgebieten derart, dass bedeutende Viehbestände notgedrungen der Schlachtbank zugeführt werden mussten. Das Ueberangebot konnte nur dank der Beherrschung des Marktes durch das KEA. gemeistert werden, indem ansehnliche Reserven von Kühlfleisch angelegt und ein paar Millionen Dosen Fleischpasteten in Auftrag gegeben, die Fleischration erhöht und die fleischlosen Tage teilweise aufgehoben wurden. Auch auf den Zuchtstiermärkten, wo die deutschen und italienischen Käufer fehlten, hat das KEA. die gute Stimmung sichern helfen durch Abnahme von Schlachtmunis. Diese Marktentlastung hat das Absatz- und Preisrisiko der Bauern beseitigt und dürfte vielleicht wegleitend werden für eine nachkriegszeitliche Arbeitsgemeinschaft zwischen vieh- und milchwirtschaftlichen Spitzenverbänden zur Regelung des Viehabsatzes.

Die kriegsernährungsamtliche Organisation hat innert Jahresfrist 181,000 Stück Grossvieh erfasst. Die Sektion für Fleisch und

Schlachtvieh wird durch Abgabe von 10 Rp. je kg Lebendgewicht finanziert, ein Preisanteil, der vorher in die Taschen der Viehhändler floss. Von den 10-Rp.-Beträgen werden überdies die Gefrierkosten von 30 Rp. je kg (zugunsten des Konsumenten), die den Bergbauern gewährten Gebirgszuschläge von 5 Rp. sowie 3 bis 4 Rp. je kg an die Verteilerorganisation ausgerichtet (Händler- und Metzgermargen).

1942 traf es pro Kopf der Bevölkerung 31,9 kg Fleisch (Hausschlachtungen inbegriffen).

Bei den bisherigen Fleischpreiserhöhungen blieben die Volkswürste ausgenommen. Um die beiden Enden der Cervelas nicht näher rücken zu müssen, werden 5% eiweisshaltiges Soyamehl beigemischt.

4. D e r S p e i s e f e t t s e k t o r

ist ein sprechender Beweis für die Reichweite der Rationierungsmassnahmen. Als nämlich am 20. Oktober 1939 die Tafel Kokosfett im Krämerladen rationiert und der Nachbezug pflanzlicher Fette in einzelnen Handels- und Fabrikationsstufen bis zum Import der Oelsaaten organisiert wurden, dachte niemand daran, die übrigen fettwirtschaftlichen Bezirke — abgesehen von der Preisbildung — zu beeinträchtigen. Die einsetzende Grossnachfrage für Metzgerfette erforderte jedoch am 16. Oktober 1940 eine Rationierung von tierischen Fetten, die sofort den Buttermarkt beeinflusste. Nach der Buttermationierung vom 18. Oktober 1940 wurde mehr Konsummilch verlangt, so dass auch hier rationiert werden musste. Schliesslich wurde die Bewirtschaftung der technischen Fette nötig. Dementsprechend wirkte sich die Fettverbrauchlenkung auf die Seifen-, Lackfarben-, kosmetische und pharmazeutische Industrie aus. Trotz vielseitiger Massnahmen, wie Einschränkung des Luxusverbrauchs an Mayonnaisen, Verbot von Backen in schwimmendem Fett, Bestimmungen über die Herstellung und Abgabe fixfertiger Salatsaucen, starke Rationierung für Bäckereien und Konditoreien (zum Beispiel auf Kosten des Fettgehaltes der Buttercremen), Organisation eines zentralen Fetteinkaufes bei der CIBARIA, Einordnung des Butterplanes, und ungeachtet der auf diese Weise erreichten 50prozentigen Herabsetzung des Vorkriegskonsums ist die Vorratslage mangels Navycerts heute unbefriedigend. Die beim Brandausbruch auf der «Chasseral» und infolge Torpedierung der «Maloja» eingetretenen Verluste von rund 2500 Tonnen Palmöl und Kopro waren daher besonders spürbare Rückschläge. Das KEA. wird sich immerhin bestreben, im kommenden Winter die Rationen 1942/43 nicht herabsetzen zu müssen.

1 Coupon von 100 g auf der LK. entspricht einer Gesamtwarenmenge von 370 t. Die kollektiven Haushaltungen erhalten ihre Zuteilung auf Grund der abgelieferten Mc., von denen monatlich etwa 60 Millionen ausgegeben werden. Pro Mc. wurden den Gastwirtschaftsbetrieben letzten August 4,5 g Fett zugewiesen, wovon 60 % in Butter bezogen werden mussten. Verarbeitende Betriebe

erhielten beim Bezug von reinen Fetten 24 % des Vorkriegsverbrauches, Bäckereien und Konditoreien 30 % Bäckermargarine, die noch durch Erhöhung des Wassergehaltes gestreckt wird. Der chronische Fettschwund der Kriegsjahre erhellt sich aus folgenden Zahlen:

	1938	1939	1940	1942
	Wagen à 10 Tonnen			
I. Landwirtschaftliche Fettproduktion.				
1. Butter	2800	2880	2500	2000
2. Schweinefett	669	645	615	330
3. Nierenfett	523	513	565	283
II. Industrielle Fettproduktion.				
1. Speiseöl	1600	1400	900	1020
2. Speisefette aller Art	1400	1350	1306	
3. Margarine	400	400	394	286
III. Einfuhr von Fetten und Oelen aller Art	1192	1473	1334	—
	8584	8661	7614	—
Verbrauch pro Kopf der Bevölkerung kg	20,4	20,5	18,1	15,3

Die Butter/Fett-Ration ist für Normalverbraucher von 1050 g (November 1940) auf 450 g im September/Oktober 1943 gesunken. (Dazu kommt neuerdings der SS-Coupon für Speck und Schweineschmalz.) In Anbetracht dieser Reduktion geht es auf die Dauer nicht an, die Minderbemittelten auf den Wechselcoupon bzw. auf die billigeren Fette zu verweisen und die Butter den Leuten mit besserem Einkommen zu reservieren. Je kleiner die Fettration ausfällt, um so wichtiger ist, dass jedermann eine Minimalmenge von qualitativ hochwertiger Butter erhält. Die dringliche Frage der Butterverbilligung wenigstens für einen Teil der Bevölkerung wird zur Zeit geprüft.

Diesen Herbst sollen vertraglich vereinbart 6000 ha Oelpflanzen, insbesondere Raps und Rüben, angebaut werden. (Der Oelsaatenanbau bringt je Flächeneinheit leicht den fünffachen Fettertrag der Milch- und Mastwirtschaft.) Normale Vegetationsbedingungen vorausgesetzt, dürfte der Ertrag pro Kopf der Bevölkerung 1½ Liter ausmachen, womit unsere Oelkrüglein ein wenig nachgefüllt werden könnten.

Schliesslich ist zu berücksichtigen, dass die schwache Fettposition der Schweiz einem weltweiten Fettmangel entspricht, verursacht durch den kriegszeitbedingten Ausfall Asiens als Fettlieferant und den gesteigerten Fettverbrauch der kriegführenden Mächte.

5. Eier.

Vor dem Krieg wurde die Inlandproduktion auf ca. 440,000,000 Stück Eier geschätzt. Weitere 220—245,000,000 Eier kamen jährlich vom Ausland. Der Jahresverbrauch betrug je Kopf der Bevölkerung 160 Eier.

Beim Ausbruch des zweiten Weltkrieges leitete die Sektion für Nutzgeflügel und Eierversorgung im Einvernehmen mit der Eidg. Preiskontrollstelle und den beteiligten Eierverwertungsgesellschaften die Bewirtschaftung der Eier ein. Der Eierimporthandel wurde im

Syndikat OVA. zusammengefasst. Als im Frühling 1941 der Krieg auf den Balkan übergriff, sank die Einfuhr, so dass das EVD. im Kampf gegen die Eierhamsterei unterm 6. Juni 1941 die Eierablieferungspflicht verfügte. Gleichzeitig traten Höchstpreise in Kraft. Die Massnahmen erwiesen sich indessen nicht voll wirksam, weshalb anfangs Dezember 1941 die Bezugssperre und Rationierung von Eiern erfolgte. Für die mehr als 240,000 Geflügelhalter wurden zahlreiche Gemeindesammelstellen eingerichtet. Der Umstand, dass der Eierproduzent bei der ordentlichen Ablieferung 5½ Rp. pro Ei weniger bezog als beim direkten Verkauf an den städtischen Konsumenten, beeinträchtigte die Eierversorgung und begünstigte den Schwarzhandel. Am 12. Mai 1942 führte das EVD. eine neue Marktregelung ein und schuf gleichzeitig die Preisausgleichskasse für Eier und Eierprodukte.

Die PAK. bezweckt « eine geregelte Marktversorgung mit Eiern (Schalen- und Gefriereier, gesalzene oder anderweitig konservierte Eier, Trockeneipulver, einschliesslich sämtliche Vollei-, Eigelb- Eier- und Eiweiss-Ersatzprodukte jeder Art) sicherzustellen und die Abgabepreise zu vereinheitlichen ». Die Eiersektion entscheidet im Einvernehmen mit der Preiskontrollstelle, eventuell mit der Kriegsrisikoversicherung, in welchem Falle Zuschüsse aus der Kasse entrichtet werden sollen. Der Bundesrat bewilligte der PAK. am 5. Juli 1942 einen Vorschusskredit bis zu 1 Million Franken. Als Finanzquellen der PAK. dienen u. a. Beiträge auf Trockeneier, Kühl- und Kalkeier, Guss- und Gefriereier. Ferner wurde der Preisunterschied zwischen dem Einstandspreis des Trockeneipulvers und dessen Abgabepreis an Zwischenhändler durch Grossisten zugunsten der PAK. abgeschöpft.

Mit Hilfe der PAK. wurde die Preisspanne zwischen dem nicht den Sammelstellen abgelieferten und dem direkt an die Konsumenten verkauften Ei von 5½ auf 3 Rp. verkleinert. Der Geflügelhalter erhielt demnach vom Mai 1942 an bei der Sammelstelle 30 Rp., während der städtische Verbraucher höchstens 33 Rp. bezahlte. Im Herbst des gleichen Jahres wurden dann die Ansätze auf allen Handelsstufen um 2 Rp. erhöht, womit der Konsumentenpreis auf 35 Rp. anlangte gegenüber 13,9 Rp. im August 1939. Die PAK. zahlt auch Zuschüsse an die Marge der Eierhändler, unter besonderer Berücksichtigung der stadtzürcherischen Verhältnisse. Sie ermöglicht, dass die teuren Importeier (über 50 Rp. das Stück) zum Inlandpreis abgegeben werden können.

6. Schokoladerationierung.

Die Rationierung der Schokolade erscheint schon vom ernährungsphysiologischen Standpunkt aus gerechtfertigt, indem der Kalorienwert von Schokolade mittlerer Qualität je kg 5600 Einheiten ausmacht, gegenüber 4230 Einheiten beim Emmentalerkäse und 3057 Einheiten beim fetten Rindfleisch. Im jährlichen Schokoladausstoss ergeben sich pro Kopf der Bevölkerung täglich 35 bis 40 Kalorien.

Wir erinnern uns sattsam an die unerfreuliche Situation im Jahre 1942, da es vielen kaum möglich war, eine Tafel Schokolade aufzutreiben, obwohl die gleiche Menge Ware hergestellt wurde wie

heute. Die antisozialen Elemente zwangen die Behörden schliesslich zur Rationierung, die mit Rücksicht auf das Ostergeschäft und wegen der umfangreichen Vorarbeiten erst im Mai 1943 eingeführt wurde. Das KEA. hatte den Schokoladefabriken auf dieses Datum hin vorschussweise Rohstoffe zugeteilt, mit der Weisung, dem Detailhandel einen 2-Monatsbedarf an Schokolade zur Verfügung zu stellen. In den Verkaufsläden tauchten dann plötzlich Schokoladen auf, die von den Fabriken seit längerer Zeit nicht mehr hergestellt, also im Handel offenbar zurückbehalten worden waren. Das Publikum selbst wandte sich mit dem Rationierungscoupon in der Hand eindeutig der Volltafelschokolade zu. Jene Unternehmen, die sich auf Pralinen, Konfiserie, Weihnachts- und Osterartikel spezialisiert hatten, bekamen die Rationierung in Form einer flauen Uebergangs-Fabrikationszeit besonders zu spüren. Angesichts der drohenden Mangelbeschäftigung in der Schokoladeindustrie veranlasste das KEA. die Betriebe, für die Monate September bis Dezember 1943 ein Fabrikationsprogramm aufzustellen, das dem Gesamtschokoladestaus vom letzten Jahr im Umfang von 12,000 Tonnen auch für 1943 garantieren sollte mit einer dem letztjährigen Personalbestand angepassten Belegschaft. Die Erreichung dieses Zieles setzt voraus, dass die arbeitsintensiven Erzeugnisse wie Pralinen und Geschenkartikel nicht vernachlässigt werden. Die Schokoladeindustrie versucht, mit beschränkten Rohstoffmengen (35% des 1938 erhaltenen Zuckers, 70% Kakaobohnen und Kakaobutter und 45% Magermilch) durch Neuschöpfungen und Umstellung auf Ersatzstoffe die Beschäftigung der Arbeiter einigermaßen zu sichern. Für das Winterhalbjahr 1943/44 werden übrigens wesentliche Zuckerschüsse gewährt, die es ermöglichen, die Füllungen zu strecken. Auch die auf den 8. Oktober getroffene Massnahme, wonach der Handel mit Couponsvorschüssen Weihnachtsbestellungen machen kann, sollte das Schokoladegeschäft fördern. Das KEA. garantiert mit erhöhten Rationen — namentlich im Dezember — die erweiterte Bezugsmöglichkeit. Den Konfiserie-Konditoren aber, die vor der Rationierung mit ihrer da und dort durch Verwendung von Tafelschokolade forcierten Praline-Fabrikation kein schlechtes Geschäft gemacht haben dürften, soll für die wesentlich geringere Nachfrage ein Ausweg geöffnet werden durch Ueberschreiten der für Konfiserie nicht verbrauchten Rohstoffe auf die Herstellung von Back- und Konditoreiwaren. Ein Verzicht auf den Einbezug der Pralinen und Konfiserieartikel in die Rationierung fällt kaum in Betracht, weil man den Pralinen-Liebhabern keinen couponfreien zusätzlichen Zucker zukommen lassen darf.

Zum Unterschied von der Schokoladeindustrie arbeiten die Biskuitfabriken auf Grund der den abgelieferten Coupons entsprechenden Mehlzuteilung voll. Auch die Suppenfabrikation vermochte durch vermehrte Verwendung von Hülsenfrüchten den Beschäftigungsgrad beizubehalten. In der Konservenindustrie bietet dagegen das Verpackungsproblem Sorgen, weshalb monatlich ein

paar Hunderttausend alte Büchsen der Wiederverwendung zugeführt werden müssen.

Die initiative Mitarbeit der Nahrungsmittelwerke an der Lösung der Kriegsernährungsfragen ist erfreulich. Die Lebensmittelindustrie darf daher mit der Landwirtschaft einen Teil des Lobes beanspruchen, das die «Berner Tagwacht» am 3. September 1943 spendete, indem sie schrieb, «der Bundesrat müsste eigentlich das KEA., das sein stärkster Aktivposten bilde, in Gold fassen».

*

Die allgemeine Landesversorgung gibt keinen Anlass zur Beunruhigung. Der Krieg geht indessen weiter und die Friedenspsychose, die seit einiger Zeit in der Schweiz zu beobachten ist, ist unbegründet. Man darf sich keinerlei Illusionen hingeben über die Ungewissheit der künftigen Importentwicklung. Wir sind gezwungen, mit einem Kriegsjahr 1944 und mit einem verpflegungstechnisch sorgenreichen Winter 1944/45 zu rechnen. Das KEA. verfolgt das eine Ziel, den Anschluss an die Ernte des nächsten Jahres zu finden. Sparsames Wirtschaften ist daher weiterhin oberstes Gebot und dazu der geschlossene Wille zum Durchhalten!

Kriegswirtschaftliche Massnahmen des Bundes im dritten Quartal 1943.

Abkürzungen: BR = Bundesrat
BRB = Bundesratsbeschluss
EVD = Eidg. Volkswirtschaftsdepartement
KIAA = Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt
EKEA = Eidg. Kriegs-Ernährungsamt
Verfg. = Verfügung
EG = Eidgenössische Gesetzsammlung

1. Juli. Die eidgenössischen Kriegswirtschaftsämter und die Kantone werden ermächtigt, Bestimmungen über die Erhebung kriegswirtschaftlicher Gebühren zu erlassen. Die Kantone haben je eine zuständige Behörde zu bezeichnen. Unter Gebühren im Sinne dieser Verfg. sind öffentlich-rechtliche Abgaben zu verstehen, die ein angemessenes Entgelt für Amtshandlungen und Auslagen kriegswirtschaftlicher Behörden darstellen. (Verfg. des EVD — EG Nr. 29.)

7. Juli. Das Einlegen zum Brennen sowie Bezug und Abgabe zu Brennzwecken von Aprikosen, die sich für den Frischverbrauch oder eine Verwertung ohne Brennen eignen, sind verboten. Der Bezug von Aprikosen aus dem Wallis ist kontingentiert. (Verfg. der Sektion Obst und Obstprodukte des EKEA — EG Nr. 29.)

13. Juli. Der Gasverbrauch für verschiedene Verbrauchergruppen (Anstalten, Spitäler, Restaurants, gewerbliche und industrielle Betriebe, für Raumheizung) sowie für alle andern noch nicht eingeschränkten Verwendungszwecke wird gegenüber dem entsprechenden Kalenderquartal des