Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 19 (1944)

Heft: 11

Artikel: Lebensmittelrationierung im In- und Ausland

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-101660

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

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

Lebensmittelrationierung im In- und Ausland

Eine statistische Studie von einigen zwanzig Seiten über die Lebensmittelrationierung, die die Wirtschaftsabteilung des Völkerbundssekretariats in Genf soeben im Rahmen der Statistischen Monatshefte, Juni 1944 (Bulletin Mensuel de Statistique de la Société des Nations) veröffentlicht hat, behandelt die Veränderungen, die seit dem Kriege in den Lebensmittelrationen, ihrer physiologischen Zusammensetzung – Eiweiß, Fettstoffe, Kohlehydrate – sowie in ihrem Wärmewert eingetreten sind. Mehrere Seiten graphischer Darstellungen fassen die in zahlreichen Übersichten enthaltenen statistischen Grundlagen zusammen. Erläuternde Texte leiten den Leser, und eine Nahrungsmitteltabelle gibt die verwendeten Werte für die Berechnung des physiologischen Gehalts der Rationen an.

Diese Studie umfaßt Frankreich, Belgien, die Niederlande, Deutschland, Finnland, Schweden und die Schweiz. Das ihr zugrunde liegende Material ist mit wissenschaftlicher Strenge eingehend überprüft worden. Die statistischen Angaben und die sich aus ihnen ergebenden Schlußfolgerungen dürften allen denen große Dienste leisten, die sich vom wirtschaftlichen, sozialen oder medizinischen Standpunkte aus mit den Problemen der Kriegsernährung beschäftigen.

Die gesetzlichen Rationen stellen nur einen mehr oder weniger großen Teil des Gesamtverbrauches dar; der Rest besteht je nach den Ländern aus den Erzeugnissen des freien Marktes, aus der Versorgung durch den schwarzen Markt oder aus zusätzlichen Zuteilungen außerhalb der auf den Rationierungskarten vermerkten. Außerdem ist der Bereich der Rationierung von Land zu Land verschieden. So erstreckt sich die offizielle Rationierungskarte in Deutschland nicht auf Kartoffeln, die im Gegensatz hierzu in Belgien, den Niederlanden und in Frankreich einbegriffen sind. In Schweden sind Milch, Kartoffeln und Fisch nicht rationiert. Dagegen ist in der Schweiz die Milch rationiert, während Kartoffeln und Fisch frei zu beziehen sind.

Nach der Ansicht mancher Physiologen kann man die folgenden *unteren Normen für den täglichen Nahrungsbedarf* eines Erwachsenen ansetzen, der keine schwere Arbeit leistet: Kalorien 2400, Eiweiß 70—80 Gramm, Fett 50—60 Gramm, Kohlehydrate 400 Gramm.

Es ist selbstverständlich nicht zulässig, sich für die Berechnung des Ernährungsdefizits, nach welchen Gesichtspunkten man auch immer die «Normalernährung» bestimmen mag, allein auf die Rationierungskarten zu stützen, die auch keine ausreichende Grundlage für internationale Vergleiche bilden. Dieses Defizit besteht aus dem Unterschied zwischen der «Normalernährung» und der tatsächlichen Gesamternährung.

Nur wenn man diese Unterschiede in der Rationierung in Betracht zieht, wird man bei internationalen Vergleichen schwere Irrtümer vermeiden können.

Nimmt man zum Beispiel die *Brotration* in den verschiedenen Ländern, so kann man feststellen, daß es nicht immer ohne weiteres möglich ist, die betreffenden Angaben miteinander zu vergleichen; wenn man erklärt, daß die Ration in Belgien 250 Gramm Brot täglich beträgt und in Holland 257, so muß man berücksichtigen, daß in Belgien diese Ration eine Anzahl von Erzeugnissen, wie Mehl, Teigwaren, Zwieback, Feingebäck, Stärkemehlwaren usw., umfaßt, die wahlweise an Stelle von Brot bezogen werden können. Dagegen bilden in Holland die meisten dieser Erzeugnisse den Gegenstand von Sonderzuteilungen, so daß die Brotration sich auf Brot allein bezieht.

Wenn man nicht dieses oder jenes Einzelprodukt, sondern vielmehr den physiologischen Nährwert der Gesamtration ins Auge faßt, so kann man sagen, daß sich in Belgien die Kalorienzahl der täglichen Rationen für Mai/Juni 1944 auf 1333 belief, während sie sich in Deutschland um 1500 herum bewegte. Aber während in diesem Lande die Kartoffelzuteilungen nicht mit einbegriffen sind, stellt die Kartoffelration für Belgien ungefähr 30 Prozent der Gesamtkalorienzahl dar. Ein weiteres Beispiel: In Schweden, wo der Milchverkauf frei ist, und in der Schweiz, wo die Milch rationiert ist, gehört der Kalorienwert der offiziellen Rationen derselben Größenordnung – 1600 bis 1700 – an; wenn man jedoch für die Schweiz die Milchration abzieht, so sinkt für Juni 1944 die Kalorienzahl von 1596 auf 1350 täglich. Darüber hinaus ist es klar, daß in Ländern, wie Schweden und der Schweiz, wo es noch einen verhältnismäßig beträchtlichen freien Markt gibt, diese Zahlen nicht dieselbe Bedeutung besitzen wie zum Beispiel in den Niederlanden, wo zwar der Wärmewert der Rationen nahezu gleich groß ist, wo aber der freie Markt einen äußerst geringen Umfang besitzt.

In den *Niederlanden* betrug im Jahre 1943 die Zahl der in den Rationen enthaltenen Kalorien im Durchschnitt täglich 1750, zugleich enthielt die tägliche Ration 46 Gramm Eiweiß, 30 Gramm Fett und 313 Gramm Kohlehydrate. Auf Grund der nachstehenden Beispiele darf man wahrscheinlich annehmen, daß in *Belgien,* wo die Rationierung ungefähr dieselben Lebensmittel umfaßt wie in den Niederlanden, die Lage ungünstiger ist.

Belgien (Tagesration)	IX. 40	IX. 42	IX. 43	V./VI. 44
Kalorien	1528	1231	1333	1333
Eiweiß (in Gramm)	36	27	30	30
Fette (in Gramm)	42	15	18	18
Kohlehydrate (in Gramm)	243	240	254	254

In *Frankreich* ist der Zustand der Rationierung derartig ungewiß, daß es schwierig ist, mit Hilfe einiger weniger Gesamtzahlen einen wirklichkeitstreuen Eindruck davon zu vermitteln. In gewissen Fällen haben die offiziellen Rationen eher einen nur theoretischen Wert; bald handelt es sich um Zuteilungen, mit denen zwar gerechnet wird, hinter denen jedoch die wirklichen Zuteilungen zurrückbleiben, bald handelt es sich um Mindestrationen, die eine Erhöhung erfahren können, wenn die Versorgungslage es gestattet. Der Unterschied zwischen den theoretischen Rationen und den tatsächlichen Zuteilungen kann sehr erheblich sein. So betrugen die theoretischen Käserationen für Januar und Februar 1944 50 Gramm in der Woche, während sich die tatsächlichen Zuteilungen nur auf 60 Gramm im Monat beliefen. Während im März 1944 die offizielle Fettration 150 Gramm betrug, kamen in Paris nur höchstens 100 Gramm zur Verteilung; in einigen anderen großen Städten schwankte die tatsächlich verteilte Ration zwischen 150 und 300 Gramm. Unter Vorbehalt dessen, was hier ausgeführt wurde, und unter Berüchsichtigung der Sonderzuteilungen kann man annehmen, daß sich die Zahl der in den Rationen Frankreichs enthaltenen Kalorien im Laufe des

Jahres 1943 um 1200 täglich bewegt hat; im Januar 1944 betrug sie 1050.

In *Deutschland,* wo die Fleischzuteilungen gegenwärtig nur die Hälfte der Ration von 1939 betragen, hat sich der Nähr- und Wärmewert der Rationierung folgendermaßen verändert:

Deutschland (Tagesration)	IX.-X. 1939	VI. 1941	IV. 1942	IX. 1943	VII. 1944
Kalorien	1603	1560	1357	1516	1474
Eiweiß (in g)	40	39	32	37	36
Fette (in g)	51	49	38	38	37
Kohlehydrate (in g)	235	231	212	247	238

Man muß indessen die zusätzlichen Zuteilungen berücksichtigen, die außerhalb der Rationierungskarten erfolgen, so zum Beispiel die von Kartoffeln, deren Einrechnung eine bedeutende Steigerung einzelner Posten, namentlich der Kalorienzahl, des Eiweiß- und des Kohlehydrategehaltes zur Folge hätte. Dagegen besteht in Deutschland praktisch kein freier Markt.

In der *Schweiz* ist die Rationierung nicht auf einmal, sondern fortschreitend erfolgt; der freie Markt besitzt, wie schon erwähnt, eine verhältnismäßig große Bedeutung, und vor allem sind die Kartoffeln nicht rationiert. Im Juni 1944 ergaben die offizielen Rationen in der Schweiz täglich 1596 Kalorien, 49 Gramm Eiweiß, 47 Gramm Fett und 235 Gramm Kohlehydrate. In Schweden, wo namentlich die Milch frei verkäuflich ist, bewegt sich die tägliche Kalorienzahl um 1700; im April 1944 enthielt die offizielle Tagesration 39 Gramm Eiweiß, 58 Gramm Fett und 233 Gramm Kohlehydrate.

Bei der Durchsicht des zusammengestellten Materials fällt besonders das nahezu allgemeine Sinken des Fettgehaltes der Rationen auf. Übrigens sieht in Frankreich, Belgien, Deutschland und Holland die normale Ration für Erwachsene überhaupt keine Milchzuteilung vor. Ferner zeigt sich in den verschiedenen Ländern, mit Ausnahme von Schweden und Finnland, eine deutlich fortschreitende Zunahme des Anteils pflanzlicher Nahrungsmittel an der Gesamternährung, zum Nachteil des Anteils von Nahrungsmitteln tierischer Herkunft.

Interessante Zahlen zur Schweinepreisfrage

Vor dem Krieg betrug die Gesamtproduktion an Schweinefleisch pro Jahr 915 000 Stück mit einem Durchschnittsgewicht von 116 kg, wovon 210 000 Stück mit einem Durchschnittsgewicht von 120 kg der Selbstversorgung von 175 000 Schweinehaltern dienten. Für das Jahr 1944 ist mit einer Gesamtproduktion von 520 000 Stück mit einem Durchschnittsgewicht von 82 kg zu rechnen, von denen 227 000 Stück mit einem Gewicht von durchschnittlich 125 kg der Selbstversorgung der 189 000 Schweinehalter vorbehalten bleiben.

Aus diesen wenigen Zahlen ergibt sich folgendes: Die *Gesamtproduktion* ist um ungefähr 60 Prozent *gesunken,* während die Zahl der den Schweinezüchtern vorbehaltenen Schweine von 210 000 auf 227 000 gestiegen ist. Dazu kommt, daß das Durchschnittsgewicht dieser Schweine von 120 auf 125 kg gestiegen ist. Vor dem Krieg behielten die Schweinezüchter je Familie rund 144 kg — das ergab 24 Prozent der Gesamtproduktion — für sich zurück, heute dagegen 150 kg — *66 Prozent der Gesamtproduktion* —, während für die rund 800 000 übrigen Konsumentenfamilien lediglich 34 Prozent der gegenwärtigen Produktion oder *17 Prozent des Vorkriegsverbrauchs* bestimmt sind.

FRAUENSEITE

Uber die Verwendung von Buttermilch

Jetzt wird das, was man im Sommer während der großen Trockenheit hat kommen sehen, zur Wirklichkeit — die Milch wird rar. Und weil wir doch auch noch Fett zum Kochen brauchen und hie und da eine Butterschnitte genießen möchten, so muß ein Teil des neben dem Wasser besten Getränkes auch noch verbuttert werden. Da hilft alles nichts: Wir müssen uns dreinfügen.

Etwas aber ist reichlich vorhanden — so reichlich sogar, daß man es ohne «Märkli» und ohne Einschränkung haben kann — dazu noch zu einem recht bescheidenen Preise. Denn: *Buttermilch* gibt es in Hülle und Fülle zu 25 Rappen der Liter! Naserümpfend stellen gar viele fest, daß sie mit Buttermilch nichts anfangen können, denn sie sehe aus wie geronnen, «süürelet», gebe den Speisen einen merkwürdigen Geschmack und niemand wolle sie gern essen, vom Trinken ganz zu schweigen. Milchkaffee könne man damit sowieso nicht machen, es wäre schade um das gute Kaffeepulver.

Das stimmt! Kaffee aus Buttermilch! Das wäre für mich und die Meinen so ziemlich das letzte, auf das wir verfallen würden. Warum behandelt man aber die Buttermilch, als ob sie «Ersatz» für Milch wäre? Das ist sie gar nicht. Ich habe nun seit den vergangenen Sommermonaten mit der Buttermilch gepröbelt und fand nach und nach heraus, wozu sie sich am besten verwenden läßt.

Sie sieht geronnen aus, und sie gerinnt auch rasch, wenn sie angewärmt wird. Es gibt Hausfrauen, die diesen Umstand benützen und die Buttermilch erwärmen, bis sie richtig ge, rinnt. Dann gießen sie sie auf ein Tüchlein, lassen die Flüssigkeit abrinnen und gebrauchen den Rest als Quark.

Wir haben die Buttermilch vor allem zu den Früchten gern. Erinnern Sie sich nicht auch sehnsüchtig an jene guten Fruchtdesserts und rohen Müesli, die mit geschwungenem Nidel verfeinert wurden? Wenn Sie mein Rezept ausprobieren, dann zeigt sich zwar nicht der volle Geschmackswert