

# Interessante Zahlen zur Schweinepreisfrage

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **19 (1944)**

Heft 11

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-101661>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

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

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 offiziellen 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

### Über 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! Naserüpfend stellen gar viele fest, daß sie mit Buttermilch nichts anfangen können, denn sie sehe aus wie geronnen, «süüret», 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 geprübelt 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 gerinnt. 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 Fruchtesserts und rohen Müesli, die mit geschwungenem Nidel verfeinert wurden? Wenn Sie mein Rezept ausprobieren, dann zeigt sich zwar nicht der volle Geschmackswert