Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 19 (1944)

Heft: 11

Artikel: Interessante Zahlen zur Schweinepreisfrage

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-101661

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: 09.07.2025

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

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