Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 16 (1943)

Heft: 7

Artikel: Die Problematik der Kriegsernährung

Autor: Vogt, G.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516665

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: 14.12.2025

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

24. Schaffauser Werner	88	Zürich
25. Nicolier Jean	87,5	Ass. Romande
26. Lehmann Albert	87,5	Bern
27. Zumbühl Xaver	87,5	Zentralschweiz
28. Riess Max	87	Zürich
29. Ernst Karl	87	Zentralschweiz
30. Siegrist Emil	87	Ostschweiz
31. Savoy Denis	86,5	Ass. Romande
32. Hofer Paul	86,5	Ass. Romande
33. Cornut Roger	86	Ass. Romande
34. Gressbach Louis	86	Bern
35. Polin Gaston	86	Zentralschweiz
Magazin-Fouriere:		
1. Fiechter Max	95	Basel
2. Jaeggi Walter	93	Basel

Teilnehmerzahl aus den Sektionen

Association Romande	37
Bern	32
Zürich	28
Zentralschweiz	22
Basel	19
Aargau	13
Ostschweiz	13
Solothurn	10
Graubünden	1
Einzelne	3
Total	178

Die Problematik der Kriegsernährung

Bericht von Hptm. G. Vogt, Rechtsanwalt, Bern

Kürzlich hielt Herr Prof. Dr. W. Gonzenbach in Bern einen äusserst flüssigen und interessanten Vortrag über die Ernährung im allgemeinen und die Kriegsernährung im besonderen. Wenn auch seine Ausführungen sich zur Hauptsache auf die Ernährung der Zivilbevölkerung und deren geringere Rationen bezogen, so sind sie für uns als Verpflegungsorgane der Armee dennoch von grossem Wert; wurden doch in dem Vortrag die allgemeinen Ernährungsgrundsätze, die auch für die Soldatenverpflegung massgebend sind, entwickelt. — Herr Prof. Dr. Gonzenbach führte unter anderem aus:

„Die Ernährung ist für die Schweiz vor allem eine quantitative Frage, da wir vor Kriegsausbruch nur zu $^2/_3$ Selbstversorger waren. Wir zehren infolge geringer Einfuhren an den Notvorräten. Je länger der Krieg dauern wird, desto

vollständiger muss der Plan Wahlen, welcher mit 500 000 bebauten Hektaren die Selbstversorgung in quantitativer wie in qualitativer Hinsicht garantiert, in die Tat umgesetzt werden. Heute sind bereits 300 000 ha bebaut (60%), für 1943 sind 400 000 ha vorgesehen. Wir dürfen nicht wie die törichten Jungfrauen glauben, dass der Krieg bald beendet sein und nach dem Kriege kein Chaos bestehen werde.

Betriebsstoffe

Kohlehydrate: Getreide (Brot, Teigwaren), Kartoffeln und Hackfrüchte sind wichtigste Träger von Kohlehydraten. Von den Früchten werden aus Gruppen- und nicht Volksinteressen immer noch zu viel vergärt. Durch Verminderung der zur Gärung und damit zu einem gewissen Kalorienverlust gelangenden Fruchtmengen einerseits und durch eine Vermehrung des Anbaues von Hackfrüchten anderseits besteht eine Möglichkeit, die Produktion von Kohlehydraten zu steigern. Das Beispiel einer grosszügigen Verteilung von Früchten vom Produzenten zum Konsumenten stellt die Traubenaktion dar. Die zu diesem Zwecke vom Bunde bewilligten 2 Millionen Franken ermöglichten dennoch nur den besser bemittelten Familien und Personen, die Trauben zu kaufen.

Fette: Wir haben keinen Vogelstraussoptimismus aufrecht zu erhalten, sondern dem Volke die Wahrheit zu sagen. Mit der Fettversorgung ist es bei uns schlecht bestellt. In den Vorkriegsjahren betrug der Fettverbrauch pro Tag und Kopf 110 g. Trotzdem von der Ernährungskommission das Postulat aufgestellt worden war, dass die Fettversorgung nicht unter 50 g pro Tag und Kopf sinken sollte, sind wir bereits etwas unter dieser Grenze angelangt. Umsomehr ist unter diesen Umständen den Fetten mit guter Aufschliess- und Verwertbarkeit der Vorzug zu geben. Die Wertreihe der Fette der Güte nach lautet: Milchfett (Butter), Öle und Fleischfett (weich infolge des Gehaltes an ungesättigten Fettsäuren) und zuletzt die harten Tafelfette. Ein Fett ist umso bekömmlicher, je tiefer sein Schmelzpunkt ist. Die künstlich gehärteten Fette sind deshalb weniger wertvoll.

Aufbaustoffe

Eiweiss: Im Volksglauben ist das Eiweiss ein Betriebsstoff. Seine Verbrennungsprodukte (u. a. die schwerlösliche Harnsäure) erfordern vermehrte Ausscheidungsarbeit gegenüber der gasförmigen Kohlensäure und dem Wasser, den beiden einfach auszuscheidenden Abbauprodukten der Kohlehydrate und Fette. Ein Minimum an Eiweiss ist jedoch unbedingt erforderlich als Aufbaustoff für wachsende Organismen und als Ersatz für verbrauchte Organbestandteile. Preislich ist das Eiweiss am teuersten:

1 g Kohlehydrat	kostet	$^1/_{10}$ Rp.
1 g Fett		$^1/_3$ Rp.
1 g Eiweiss		1 Rp.

Die Wertreihe der Eiweisse entsprechend ihrem Gehalt oder dem Fehlen von unbedingt für die Ernährung wichtigen Grundbestandteilen (Aminosäuren) lautet: Warmblütereiweiss, inbegriffen die Milch, Kaltblütereiweiss, Kartoffel- und Le-

guminoseneiweiss (Bohnen, Erbsen, Mais usw.). — Versuche zur Anpflanzung der Eiweisse, Kohlehydrate und Fette enthaltenden Sojabohne sind im Gang.

Mineralsalze

Natrium, Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen, Phosphate und Spurenelemente müssen dem Körper in Form ihrer Jonen zugeführt werden, wo sie z. T. als Erhalter des Jonenmilieus (Reaktion), z. T. als Katalysatoren (Cytochrome, Hämoglobin) verwendet werden. Die Pflanzenkost hat den Vorteil, zugleich mit dem Betriebsstoff alkalische Stoffe zu enthalten, welche gerade zur Neutralisation der sauren Stoffwechselprodukte verwendet werden können. Von den Gemüsen weisen nur der Rosenkohl und die Artischocken, von den Früchten nur die Preiselbeeren einen Säureüberschuss auf.

Vitamine

Sie erfüllen im menschlichen Organismus die Aufgabe, welche den Schmierölen bei der Maschine zukommt; sie weisen den Betriebs- und Aufbaustoffen ihren richtigen Platz an und schützen gegen Infektionen. Die verminderte Vitamin C-Zufuhr infolge Ausfalls der Apfelsinen wird gedeckt durch die vermehrte Zufuhr von Vitamin C als Bestandteil der Kartoffel, sofern diese in das Vitamin C schonender Form dargeboten wird (Schälkartoffeln). Das Vollkornbrot ist reicher an Vitamin B-Komplex als das Weissbrot, was eine gute Seite in den schweren Massnahmen böser Zeiten bedeutet.

Die Tiermast

Im Schweinefleisch bleiben nur 20% aller verbrauchten Futtermittel zur Verfügung der menschlichen Ernährung. Dieselben Verhältnisse finden sich beim Rindvieh. Es ist klar, dass nicht dem Mastvieh in Zeiten mangelnder Nahrungsmittel als dem Objekt materiellen Gewinnes und Genusses mehr als nur der Abfall der menschlichen Nahrung zukommen soll. Die Milchproduktion soll dagegen erhalten bleiben, da die Milch sowohl durch den Gehalt an Energie- wie auch an Wirkstoffen (Vitamine A, B, D, E) unser wertvollstes Nahrungsmittel ist. Durch vermehrte Sonnung der Kühe und durch Bestrahlung der Milch mit ultraviolettem Licht kann der Vitamin D-Gehalt der Milch noch erhöht werden.

Silierung

Die künstliche Trocknung erhält viele Prozente des Nährgehaltes der Futtermittel. Die Käsereitauglichkeit der Milch kann nach neueren Erfahrungen trotz der Silierung erhalten bleiben. Durch eine Gesamtsilierung der inländischen Futtermittel kann sich die Schweiz unabhängig von der Futtermitteleinfuhr machen.

Rationierung

In der Schweiz ist auf elegante Weise das Problem gelöst, wie man jedem trotz der Knappheit seinen Teil verschaffen kann. Nirgends sonst in Europa bekommt man tatsächlich auch das, was einem auf der Lebensmittelkarte versprochen wird.

Preisfrage

Tatsächlich können heute die Fleisch- und Honigcoupons von den ärmern Bevölkerungsschichten nicht mehr vollständig eingelöst werden. Leguminosencoupons (Erbsen, Bohnen, Mais) werden ebenfalls nicht alle eingelöst, da das Verlangen danach nicht sehr gross ist. Die Vorliebe der Männer für tierische Lebensmittel soll durch ihre Einsicht und die gute Zubereitung der Vegetabilien durch die Hausfrau umgangen werden. Bei den Vegetabilien ist nämlich die Kalorienmenge pro Preiseinheit bedeutend grösser als beim Fleisch. Einer Verteilung der teureren Lebensmittel an die Reichen, und der billigeren an die Armen kommt in der Schweiz das psychologische Moment in die Quere, dass es eine Schande ist, arm zu sein. In der Preisgestaltung ist vor allem die Solidarität aller zu betonen.

Sozialpolitik

In diesen Zeiten soll man einsehen, dass man aufeinander angewiesen ist. Die Städter haben beim Anbauwerk die Bauern kennen gelernt als Schwerarbeiter und umgekehrt sahen die Bauern im Städter nicht mehr den Salonmenschen, als es galt, die Lebensmittelproduktion zu erhöhen. Die vermehrten Erträgnisse der gegenwärtigen Industriekonjunktur nützen uns nur etwas, solange man dafür etwas kaufen kann. Wäre es nicht ein wahres Glück, wenn die Rohstoffzufuhr abgestoppt würde? Die Arbeitslosigkeit ist zu umgehen durch vermehrte Beschäftigung am Anbauwerk. Für den Arbeiter ist es keine Fron aufs Land zu gehen. Die Menschen werden durch den Landsegen glücklich und die Bauern verlieren dadurch die Kalkulationsmentalität. Bei jeder Tätigkeit ist schliesslich die innere Befriedigung entscheidend und nicht der materielle Gewinn. Sollten später für die Landwirtschaft Absatzschwierigkeiten neuerdings auftreten, so ist der Zeit zu gedenken, wo sie in schweren Zeiten die Landesversorgung ermöglichte.“

Neuzeitliche Gedanken zur Truppenverpflegung

von Fourier F. Hasler, Baden

Wenn wir ab und zu auf Neuerungen im Verpflegungswesen, die im Ausland gemacht wurden, hinweisen, so tun wir das lediglich aus Informationszwecken. Was auf dem Gebiete der Ernährung bei andern Armeen richtig sein mag, brauchen wir nicht zu kopieren. Und dann ist es auch wichtig, dass wir zu unterscheiden wissen, was an der uns zugänglichen Literatur sachlich ist und was zur Propaganda dient. Mit besonderer Vorsicht müssen wir all jene in der Tagespresse erscheinenden Meldungen beider Kriegsparteien werten, welche uns reichhaltige Tagesportionen und Kostansätze vorspiegeln, die dem unvoreingenommenen Leser das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Dass vor allem Amerika und Deutschland auf dem Gebiete der Nahrungsmittel-Chemie und Technik führend sind, ist unbestritten. Amerikanische Fachliteratur steht uns nur beschränkt oder überhaupt nicht zur Verfügung, sodass wir uns mehr an der deutschsprachigen, d. h. vor allem an der deutschen Fachliteratur, orientieren müssen. Tatsache ist überdies, dass