

Kriegswirtschaftliche Notizen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **15 (1944)**

Heft 5

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Kriegswirtschaftliche Notizen

Abgabe von Einmachzucker-Coupons durch Dauerinsassen von kollektiven Haushaltungen

Das KEA hat in seinem Kreisschreiben Nr. 308 angeordnet, daß Dauerinsassen von kollektiven Haushaltungen monatlich Coupons für 375 gr Zucker abzugeben haben, sofern sie eine entsprechende Menge eingemachter Früchte erhalten. Diese Bestimmung ist nun dahin auszulegen, daß außer den Betriebsangehörigen (Bezugsklasse 1) nur Dauerinsassen von kollektiven Haushaltungen der Bezugskategorie IV, Bezugsklassen 40 und 41, Einmachzucker-Coupons abzugeben haben, da diese rationierungstechnisch den privaten Bezugsberechtigten gleichzustellen sind. Es geht dies schon aus der Tatsache hervor, daß die Bezugsquoten in der Warengruppe A in den genannten Bezugsklassen grundsätzlich den jeweiligen Rationen der Lebensmittelkarte entsprechen. Gäste des eigentlichen Gastgewerbes, auch sogenannte Dauergäste mit Vollpension in Hotels und Pensionen, haben also keinerlei Einmachzucker-Coupons abzugeben.

Ueber Fischkonserven

Da die Konserven reich an Oel sind, werden sie heute in manchen Haushaltungen als Ergänzung der Fettzuteilung begrüßt, besonders Sardinen und Thon.

Die Sardinen sind eine Art kleiner Heringe. Sie werden sorgfältig ausgenommen, in Süßwasser gewaschen, in eine Salzlake eingelegt, auf Roste gelegt und an die Sonne, bei Regenwetter in Spezialapparate mit Heißluft gebracht. In mit Olivenöl gefüllten und stark geheizten Bassins werden sie gekocht, wobei der letzte Rest des Eigenwassers verdampft. In den bekannten, mit Olivenöl aufgefüllten Dosen werden sie zudem noch sterilisiert.

Der Thon (Thunfisch) hat ein Gewicht von 7—8 kg. Die Fische werden ausgenommen, der Länge nach halbiert, auf Holz- oder Eisengestelle gelegt, in Bassins in einer Lake ungefähr 2½ Stunden gekocht und nach dem Erkalten in halbdunkle, gut durchlüftete Trockenräume gebracht, geschält und in gleichmäßige Stücke geschnitten. Thon ist sehr trocken und spröde. Die Büchsen werden ebenfalls mit Oel aufgefüllt, verschlossen und sterilisiert.

Nährwert. Fischkonserven sind konzentrierte Nahrungsmittel, weil sie nur wenig Wasser enthalten und wie die frischen Fische reich an Eiweiß, Fett und Mineralstoffen sind. Dank der Konservierung in Oel ist der Fettgehalt der Fischkonserven hoch, deshalb sind sie sättigender und nahrhafter als frische Fische.

Haltbarkeit. Wenn unversehrte Büchsen kühl und trocken gelagert und von Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit das Oel die Fische gut durchtränkt,

sind die Konserven mindestens zwei Jahre, in vielen Fällen weit länger haltbar. Durch das Einwickeln in Papier werden die Büchsen weniger feucht und rostig. Leicht angerostete Büchsen sind nicht auf Vorrat zu legen; denn sobald sich der Rost durchgefressen hat, verdirbt der Inhalt durch das Eindringen der Luft. Offene Büchsen nie länger als einen Tag aufbewahren!

Vorsicht! Beim Einkauf: Bombierte (aufgeblähte), leicht defekte oder stark rostige Büchsen nicht annehmen; der Verkäufer soll sie vernichten. Zu Hause: Der Inhalt muß frisch riechen. Sollten sich stark rote Tüpfchen auf den Fischchen oder sonst irgendwo zeigen, so handelt es sich um sehr giftige Mikroben. Solche Konserven sind für Mensch und Tier lebensgefährlich.

Eidg. Zentrale für Kriegswirtschaft, Gruppe Haushaltungswirtschaft.

Brennstoffzuteilungen für das Rationierungsjahr 1944-45

Entgegen bisheriger Praxis hat die Sektion für Kraft und Wärme für das Rationierungsjahr 1. Mai 1944 bis 30. April 1945 bereits schon auf Anfang Mai die gesamte Zuteilung für die Raumheizung freigegeben.

Die Zuteilungsquoten bleiben die gleichen wie letztes Jahr, d. h. es erhalten:

Gruppe:		
I (Spitäler)	45%	des Basiskontingentes (Vorkriegsverbrauch)
II (Fabriken)	40%	„ „
III (Verwaltungen)	35%	„ „
IV (Hotels)	30%	„ „
V (Wohnungen)	25%	des Ofenbasiskontingentes.

Was die Zuteilung von einzelnen Brennstoffsorten anbelangt, so ist für das laufende Jahr eine wesentliche Erhöhung der Kohlenzuteilung an Stelle von Holz vorgesehen. Wie im vergangenen, so kommt auch im laufenden Jahr in holzreichen Kantonen mehr Holz, in holzarmen mehr Kohle zur Verteilung, doch sind nun die großen Unterschiede, die von Gegend zu Gegend bestanden, wesentlich gemildert worden.

Ersatzbrennstoffe. Bis auf weiteres werden Torf, Torolith, Inlandbriketts, Schlackenauslese und Balkan-Lignit zusätzlich, d. h. ohne Anrechnung des Kontingentes zugeteilt. Für den Bezug dieser Ersatzbrennstoffe ist jedoch eine Bewilligung erforderlich. Auch bei einer eventuell spätern Rationierung dieser Produkte werden bezogene Brennmaterialien dieser Art nicht in Anrechnung gebracht.

Ohne Bewilligung kann Walliser-Anthrazit, der der Rationierung nicht unterstellt ist, bezogen werden.



VSA Verein für Schweizerisches Anstaltswesen



Präsident: Karl Bürki, Vorsteher des Bürgerlichen Waisenhauses Bern, Tel. 4 12 56

Vizepräsident u. Redaktor: Emil Gossauer, Waisenvater, Regensdorferstr. 115, Zürich 10, Tel. 67584

Aktuar: A. Joss, Verwalter des Bürgerheims Wädenswil, Telephon 956941

Zahlungen: Postcheck III 4749 (Bern) - Kassier: P. Niffenegger, Vorsteher, Steffisburg, Tel. 2 29 12

Verdankung

Durch Hrn. Waisenvater Walder in Küsnacht haben wir für unsere Hilfskasse von „einem lieben Freund, Mitglied des V. S. A.“, die schöne Summe von Fr. 500.— geschenkt bekommen. Wir verdanken diese hochherzige Gabe aufs herzlichste und ermuntern weitere Freunde zu gleich edelm Handeln. E. G.

Glückwünsche

Wir wünschen folgenden Mitgliedern von Herzen einen gesegneten Feierabend:

- 3. Juni: Herr F a u s c h, Vorsteher in Zürich: 70-jährig.
- 7. Juni: Frau B u c h m ü l l e r, a. Waisenvater, Bern: 70-jährig.
- 9. Juni: Herr L a n d o l f, Vorsteher, Emmishofen: 70-jährig. E. G.

Kindererholungs- und Schulheim Freiegg, Beatenberg

Eine sehr hübsch illustrierte Berichterstattung versendet der Inhaber dieses Heims Emil Ratschiller-Schmid, Lehrer. Das Heim war in den letzten 21 Monaten von 327 Kindern besucht. Fast alle suchten ihre Gesundheit zu stärken, andere kamen aus pädagogischen Gründen. Viele besuchten es 3—6 mal. Es können 32 Kinder aufgenommen werden; gegenwärtig sind 17 Schüler dort. Eine Aertzin führt die medizinische Kontrolle aus. Das Heimleben spielt sich zwischen Kindergarten, Schule und Spiel mit Wandern ab. Dabei soll auch die Seele zu ihrem Recht kommen. Neben Lehrern wirken eine Krankenschwester und eine Kindergärtnerin. Nach dem Mittagessen ist eine Liegestunde eingeschaltet. Briefe von Eltern und Schülern, letztere mit lustigen Zeichnungen, geben dem Ganzen