©Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Die Lebensmittelzuteilungen für Normalverbraucher in Kärnten im Jahre 1947.

Eine kalorische-qualitative Bewertung.

(Fortsetzung der Arbeit in Carinthia II 1947.)

Von Dr. Eberhard Sembach.

Das Jahr 1947 umfaßt die 23. bis 35. Zuteilungsperiode. In den Kalorienwerten sind stets nur die in den einzelnen Perioden aufgerufenen und tatsächlich zur Verfügung gestellten Lebensmittel wertmäßig berechnet. Nachträgliche Aufrufe und Nachlieferungen aus früheren Perioden sind in die Perioden aufgenommen, in denen sie zur Verfügung standen. Diese Verrechnung gibt ein Spiegelbild der Wirklichkeit.

Periode	Kalorien	Gesamt-Eiweiß g	animales Eiweiß g	animale Prozente	Gesamt-Fett g
23.	1506	45	6	13	24
24.	1541	43	5	11	27
25.	1472	43	6	13	17
26.	1501	43	6	13	18
27.	1537	44	6	14	25
28.	1288	39	6	17	17
29.	1507	45	6	13	16
30.	1533	41	7	16	23
31.	1630	46	7	15	21
32.	1399	44	8	18	20
33.	1512	44	9	19	17
34.	1263	39	7	19	24
35.	1750	52	9	17	19
* Höchste Werte	1750 (1556)	52 (55)	9 (26) *	19 (50) *	27 (28)
Niedrigste Werte	1263 (1121)	39 (37)	5 (9)	11 (18)	16 (14)
Durchschnittswerte	**1495 (1300)**	**44 (45)**	**7 (12)**	**15 (23)**	**21 (19)**

Nach dem durchschnittlichen Kalorienwert von 1495 wurde 1947 die 1550-Kaloriengrundlage nicht erreicht. Gegenüber 1946 ist aber eine Verbesserung in den Durchschnitts-, Höchst- und niedrigsten Kalorienwerten erreicht worden.

---

* Die eingeklammerten Zahlen sind die Werte für 1946. Die höchsten und niedrigsten Werte sind die in 1947 in irgend einer Periode erreichten. Der Tageswert von 26 g animalem Eiweiß, das waren 50 Prozent des Gesamt-Eiweiß wurde in der 87. Periode (1. bis 28. April 1946) erreicht, als die britische Militärregierung eine Versorgungslücke durch die Hergabe von 10 Stück Fleisch-Gemüse-Dosen je Verbraucher aus Heeresbeständen deckte.

©Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Im Gesamt-Eiweiß ist gegenüber 1946 eine leichte Verschlechterung eingetreten. Ganz schwerwiegend ist im Vergleich zu 1946 die außerordentliche Abnahme der Werte für animales Eiweiß und für den animalen Prozentteil im Gesamt-Eiweiß. Hiefür liegen zwei Ursachen vor:

1. Das Nachlassen der von den Alliierten, bzw. der UNRRA stammenden Fleisch-Dosen-Lieferungen.

2. Das Absinken der Magermilchzuteilungen, die seit der 34. Priode überhaupt eingestellt wurden.

1944 wurde noch täglich ½ Liter abgegeben, 1945 täglich ⅛ Liter, 1946 0,078 Liter und 1947 war der Jahresdurchschnitt in der Tageszuteilung von Magermilch 0,03 Liter.

Jahr	Tägliche Milchmenge cm³	Durchschnittliche Magermilchmenge je Periode	Eiweißgehalt der Magermilchmenge	Rindfleischmenge von gleichem Eiweißgehalt bei 25% Knochen
1944	(500)	14 Liter	490 g	3060 g
1945	(125)	3,5 Liter	123 g	770 g
1946	(78)	2,2 Liter	78 g	490 g
1947	(30)	0,85 Liter	30 g	190 g

Wenn man eine Tagesmenge von ⅛ Liter Magermilch als Mindestzuteilung ansieht, also 3,5 Liter je Periode, so bedeutet der Fortfall dieser Zuteilung, daß ein Ausfall von 123 g animalem Eiweiß je Periode zu decken ist. Eine zusätzliche Zuteilung von rund ¾ Kilogramm Rindfleisch als Eiweißäquivalent ist durch Inlandsaufbringung ebensowenig wie durch Einfuhr aus Übersee möglich.

Es muß aber etwas geschehen, denn die gegenwärtigen niedrigen Zahlen für animales Eiweiß sind das Bedenklichste in unserer Ernährung, weil auch die Werte für Gesamt-Eiweiß sehr unzureichend sind.

Wenn die Auffassung richtig ist, daß die rationellste Eiweißverwertung bei basenüberschüssiger Kost erfolgt, so hätte der Fortfall der Milchzuteilung (der in Wien schon sehr lange besteht), noch die Folge, daß für den Normalverbraucher in der gemüsearmen Winterszeit die Kartoffel tatsächlich das einzige basenüberschüssige Nahrungsmittel ist, und daß 5,6 Kilogramm Kartoffeln je Periode ein viel zu geringes Quantum darstellen. Die Kartoffel ist als kalorienreiches Gemüse zu werten.

Der Fortfall der Magermilchzuteilung, bzw. eine zu geringe Milchzuteilung sind auch deswegen bedenklich, weil die Milch als Calciumfaktor bei der gegenwärtigen einseitigen Kost unersetzlich ist. Die kalkhaltigen Milchprodukte Topfen und Käse sind bedauerlicherweise schon längst nicht mehr erhältlich. Es soll in Aussicht genommen sein, das Brot zu verbessern. Soweit darin

©Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

eine Ankündigung liegt, daß künftig nicht mehr eine Beimischung von Mais zum Brot erfolgen wird, müßte man zustimmen. Wenn aber daran gedacht ist, durch Verringerung des Ausmahlungsgrades und gleichzeitiges Herabsetzen der Brotmenge das Brot zu verbessern, so liegt für eine derartige Änderung wohl kein Anlaß vor, da die Mehrzahl der Verbraucher sich längst an die kleiereichen Brote gewöhnt hat, wenn sie nicht durch Vorwegzug von Weißmehl noch kleiehaltiger ausfallen als Vollkornbrot, bzw. Bauernbrot.

Eine Brotverbesserung und Behebung, bzw. Verringerung des Defizits an vollwertigem Eiweiß würde eintreten, wenn dem Brot, wie schon zeitweise, etwa 5 Prozent Sojamehl beigefügt würden, wobei, wenn es nicht anders sein kann, auch entfettetes Sojamehl höchst brauchbar ist. Brote mit Sojazusatz sind weit weniger „strohig" als es der Kleieverminderung entspricht, sie bleiben länger frisch, ihre Herstellung ist backtechnisch einfach. Da durch Brot gegenwärtig weit mehr als die Hälfte der gebotenen Kalorien geliefert wird, so bedeutet die Beimischung von Sojamehl zum Brot eine verbesserte Ausnutzung von Kleie-Eiweiß (Aminosäurenergänzung). Man erhöht also praktisch die Brotrationen durch Sojabeimischung.

Zusammenfassung.

Das Jahr 1947 brachte in den Zuteilungen eine leichte Erhöhung im Kaloriendurchschnitt gegenüber dem Vorjahr und eine sehr geringe Verbesserung in der Fettration. Trotzdem bleiben sowohl die Kalorien- wie die Fettwerte gänzlich unbefriedigend.

Das starke Absinken der Werte für animales Eiweiß bedingt energische Gegenmaßnahmen.

*

Druckfehlerberichtigung: Im selben Aufsatz in Carinthia II, 136. (56.) Jahrgang 1947, soll auf Seite 13 in der Tabelle die Zeile 3 von unten richtig heißen:

25 g	17 g	17 g	9 g	17 g	12 g

Anschrift des Verfassers:
Dr. E. Sembach, Klagenfurt, Tarviser Straße 62.

Das Witterungsjahr 1947.

Von Karl Treven.

Es hat mit abnormalen Kältemonaten begonnen, nicht durch besonders tiefe Temperaturen, sondern durch außerordentliche Länge der Eisdauer vom Dezember 1946 bis Anfang Februar 1947, der noch bis Anfang März ununterbrochen Frosttage folgten. Auch

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Carinthia II

Jahr/Year: 1948

Band/Volume: 137_138_57

Autor(en)/Author(s): Sembach Eberhard

Artikel/Article: Die Lebensmittelzuteilung für Normalverbraucher in Kärnten im Jahre 1947 5-7