

# **Verordnung über die Speiserolle für die deutschen Seeschiffe und Seefischereifahrzeuge, deren Heimathafen oder Registerhafen Hamburg ist**

**vom 7. August 1951 (GVBl. I S. 121)**

(Gleichlautende Vorschriften haben die anderen Küstenländer erlassen (Bremen: GBl. 1951 Nr. 27; Niedersachsen: GVBl. 1951 S. 168; Nordrhein-Westfalen: GVBl. 1951 S. 88; Schleswig-Holstein: GVBl. 1951 A. S. 135)

## **§ 1**

1. Die Speiserolle für alle deutschen Seeschiffe und Seefischereifahrzeuge, deren Heimat- oder Registerhafen Hamburg ist, wird für alle Fahrten und alle Häfen neu festgesetzt.
2. Die Speiserolle ist dieser Verordnung als Anlage beigefügt.

## **§ 2**

Die Speiserolle ist auf jedem Schiff in der Mannschaftsunterkunft auszuhängen.

## **§ 3**

Die bisher bestehenden Bestimmungen über die Speiserolle werden mit Inkrafttreten dieser Verordnung aufgehoben.

## **§ 4**

1. Die Verordnung tritt mit Wirkung vom 1. August 1951 in Kraft.
2. Für auf Fahrt befindliche Schiffe gilt als Termin für das Inkrafttreten der neuen Speiserolle der Zeitpunkt des Anlaufens des nächsten Hafens oder Proviantausrüstungsplatzes.

## **Speiserolle für die deutsche Seeschifffahrt und Seefischerei**

- gültig ab 1. August 1951 -

### **A. Wochenrationen pro Besatzungsmitglied**

	Küche	Messe	insges.
1. Fleisch.....	2800 g	-	2800 g
Die Mahlzeiten sollen abwechslungsreich sein, wobei 400 g Rind- bzw. Hammel- bzw. Kalbfleisch = 325 g Schweinefleisch = 225 g Speck = 200 g Dosenfleisch als Tagesration gerechnet werden.			
2. Fette.....	200 g	500 g	700 g
Von der Messeration müssen mindestens 250 g Butter sein. Schmalz rechnet im Verhältnis zu Fett 80:100.			

3. Fisch			
Frischfisch.....	500 g	-	500 g
oder Räucherfisch oder Marinaden	300 g	-	bzw. 300 g
Kann einmal wöchentlich als Hauptmahlzeit an Stelle Von 400 g Fleisch gegeben werden (gilt nicht für Hochseefischerei)			
4. Brot.....	-	3500 g	3500 g
5. Mehl.....	1050 g	-	1050 g
davon 30% Weizenmehl 500 g Brot – 350 g Mehl			
6. Zucker.....	200 g	150 g	350 g
7. Marmelade bzw. Kunsthonig.....	-	500 g	500 g
8. Aufschnitt.....	-	250 g	250 g
9. Käse.....	-	250 g	250 g
Fettgehalt nicht unter 30%			
10. Eier.....	-	2 Stück	2 Stück
ggfs. 25 g Trockenvolleipulver			
11. Kartoffeln.....	8000 g	-	8000 g
12. Hülsenfrüchte.....	500 g	-	500 g
13. Nahrungsmittel.....	500 g	-	500 g
14. Gemüse (frisch).....	3000 g	-	3000 g
oder Trockengemüse	300 g	-	bzw. 300 g
oder Gemüsekonserven	2 Dosen	-	bzw. 2 Ds.
15. Essiggemüse, Sauerkraut, Rote Beete und Gewürzgurken.....	nach Küchenbedarf		
Sauerkraut ersetzt eine Gemüse Mahlzeit			
16. Früchte, frisch oder in Dosen oder Trockenobst.....	- 250 g	500 g -	500 g bzw. 250 g
17. Bohnenkaffee.....	-	50 g	50 g
Kaffee-Ersatz.....	-	150 g	150 g
18. Tee.....	-	30 g	30 g
19. Dosenmilch.....	170 g	85 g	255 g
20. Fruchtsaft.....	0,1 l	-	0,1 l
21. Zwiebeln und Küchengewürze verschiedenster Art nach Bedarf			

## **B. Allgemeine Bestimmungen**

1. Der frische Proviant und das Essen sollen möglichst dem Klima und den Jahreszeiten angepaßt sein.
2. Für das Maschinenpersonal ist während der Wache nach Bedarf Hafer- oder Gerstengrütze in Wasser als Getränk zu geben.

*Keine Gewähr für inhaltliche Richtigkeit und Aktualität des Textes. Maßgeblich ist alleine der Text im Hamburgischen Gesetz- und Verordnungsblatt.*

*See-Berufsgenossenschaft*