

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

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 14 (1943)

Heft: 4

Artikel: Ordonnance n° 69 de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation sur la vente de denrées alimentaires et fourragères = Verfügung Nr. 69 des eidg. Kriegsernährungsamtes über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln

Autor: Feisst

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-806298>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

Ordonnance n° 69 de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation sur la vente de denrées alimentaires et fourragères

L'office fédéral de guerre pour l'alimentation, vu l'ordonnance n° 36 du département fédéral de l'économie publique du 23 septembre 1942 tendant à assurer l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires et fourragères (contrôle de la production et de l'écoulement), arrête:

Article premier.

Chacun a le devoir d'employer et de préparer les denrées alimentaires et fourragères avec la plus grande économie, de les utiliser de façon rationnelle et de s'adapter aux possibilités d'approvisionnement. De même, chacun a l'obligation de traiter avec soin les denrées alimentaires et fourragères administrées ou employées sous sa responsabilité, de les conserver rationnellement et de prendre les mesures appropriées pour prévenir toute perte ou détérioration.

Art. 2.

Il est interdit aux ménages collectifs, aux fabricants d'articles de boulangerie et aux autres entreprises de fabrication, ainsi qu'aux entreprises de la branche alimentaire et aux établissements commerciaux:

a) De confectionner et de servir des mets frits „à grande friture“ dans la graisse, le beurre ou l'huile (pommes frites, pommes chips, croquettes, beignets aux pommes, merveilles, etc.). Ces établissements sont autorisés à servir des fritures de poisson;

b) de confectionner et de servir des mayonnaises de toute espèce (art. 118 de l'ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels) et leurs dérivés (sauce tartare, sauce rémoulade, etc.), ainsi que toutes les sauces analogues, servies telles quelles ou faisant partie d'autres plats, dès que leur teneur en huile dépasse 10 pour cent;

c) d'offrir et de servir des préparations connues sous le nom de sauces au beurre, telles que la sauce hollandaise, la sauce béarnaise, etc., contenant du beurre ou d'autres matières grasses, dont la teneur en graisse dépasse 20 pour cent;

d) de mettre à la disposition des hôtes de l'huile dont ils peuvent se servir eux-mêmes;

e) d'offrir et de servir des préparations connues sous le nom de crèmes au beurre, contenant du beurre et d'autres matières grasses, livrées telles quelles ou servant à garnir ou à fourrer des pâtisseries et des plats doux de tout genre, dès que la teneur en graisse dépasse 20 pour cent;

f) de servir du beurre frais pour accompagner des plats à la préparation desquels on a employé du beurre, de la graisse ou de l'huile, et de servir plus de 15 gr de beurre frais pour les autres repas ou mets à la carte. Est réservée la possibilité de servir du beurre dans les établissements sanitaires;

g) d'écrémer mécaniquement le lait, de servir de la crème, même diluée, ainsi que de confec-

tionner, d'employer ou de servir de la crème fouettée, telle quelle ou servant à garnir ou à fourrer des pâtisseries ou entremets de tout genre;

h) de donner, pour remplacer la crème, du lait condensé tel quel ou dilué, ainsi que de la poudre de lait diluée, pour accompagner des boissons ou des mets, dans la mesure où ces liquides sont plus concentrés que le lait entier (12,5% de matière sèche);

i) de servir du sucre ou des édulcorants artificiels en même temps que des boissons, des eaux-de-vie, des liqueurs ou des mets. En revanche, ont peut servir:

Un morceau de sucre et une tablette d'édulcorant artificiel (450 à 700 fois plus doux que le sucre) avec un verre ou une tasse de café, de thé, de cacao ou d'autres boissons ou rafraîchissements avec lesquels on sert habituellement du sucre,

un morceau de sucre et deux tablettes d'édulcorant artificiel (450 à 700 fois plus doux que le sucre) avec une portion de café, thé, cacao, etc.;

k) de donner du sucre ou des édulcorants artificiels avec du lait, du café au lait ou des produits diététiques servis avec du lait. Cette disposition ne s'applique ni aux hôpitaux et asiles, ni aux homes où sont entretenus des enfants, des vieillards ou des malades;

l) de donner plus de 0,3 dl de lait avec un café crème ou un thé;

m) d'offrir et de servir des repas ayant plus d'un plat de viande ou de poisson. En revanche, il est permis de servir, à côté d'un plat de viande ou de poisson, des mets faits de restes de viande ou de restes de poisson et d'employer des conserves de poisson dans un hors-d'œuvre froid.

Art. 3.

Il est interdit aux ménages collectifs:

a) D'offrir plus de 3 menues par repas, et plus de 2 menus avec viande;

b) d'offrir, compte tenu des différents plats qui composent les menus (y compris l'entrée et les hors-d'œuvre), plus de 12 mets à la carte. Sont exceptés les plats servis entre les repas, qui ne nécessitent pas de préparation spéciale.

Art. 4.

Les ménages collectifs ne doivent pas servir de menus ou de repas à la carte comprenant plus de:

a) Les jours ouvrables: une soupe ou une entrée, un plat de résistance, un dessert ou des fruits;

b) les dimanches et jours de fête et pour les repas de noce: une soupe et une entrée, un plat de résistance, un dessert ou des fruits.

En cas de doute, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation décide si un jour doit être considéré

comme jour de fête au sens de la présente ordonnance.

Art. 5.

La remise de coupons de repas dans les ménages collectifs est réglée de la façon suivante:

On peut demander au plus 2 coupons de repas pour un petit déjeuner complet ou pour un repas principal (repas de midi ou du soir).

Pour des plats ou des menus à la carte, on peut demander au plus 3 coupons.

Pour les collations, le nombre de coupons à donner sera calculé selon la quantité de denrées rationnées entrant dans leur composition, mais il ne pourra dépasser 2. Les ménages collectifs servant des collations ont l'obligation d'offrir des consommations pour lesquelles il suffit de donner un coupon.

Art. 6.

Les dispositions des articles 3, 4 et 5 s'appliquent aussi à l'offre des mets et repas livrés à domicile ou livrés dans des conditions analogues par les ménages collectifs, les fabricants d'articles de boulangerie et les entreprises de fabrication, ainsi que par les entreprises de la branche alimentaire et les établissements commerciaux.

Art. 7.

Sont considérés comme ménages collectifs au sens de la présente ordonnance les établissements suivants:

a) Hôtels de tout rang, Hôtels garnis, auberges, pensions de vacances assimilables à des hôtels, brasseries, restaurants de tout genre, restaurants végétariens, wagons-restaurants, restaurants exploités sur des bateaux, cantines militaires, foyers du soldat, cafés, tea-rooms, bars, dancings, kiosques indépendants, buvettes de quai, établissements de traiteurs, ventes de bienfaisance, etc.;

b) pensions de famille, pensions en général, auberges de jeunesse, instituts, internats, pensionnats, établissements d'éducation, écoles ménagères et cours de cuisine avec ou sans internat, maisons de convalescence, maisons et camps de vacances, cantines scolaires et établissements similaires;

c) cantines d'employés et d'ouvriers, soupes populaires;

d) couvent, orphelinats, asiles de vieillards et d'indigents, maisons de correction, établissements

de relevement pour buveurs, établissements pénitentiaires, prisons et établissements similaires;

e) établissements hospitaliers à direction médicale, sanatoria pour tuberculeux, homes d'enfants, hôpitaux d'enfants, pouponnières, etc.

En cas de doute, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation décide si un établissement doit être considéré comme ménage collectif.

Un établissement ne peut, en général, former qu'un ménage collectif unique, même s'il comprend, dans des locaux séparés, des servis différent les uns des autres par le rang ou les spécialités. Sur requête motivée, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation peut, dans des cas d'espèce, déroger à cette disposition.

Il se réserve d'autoriser des dérogations en faveur de cours de cuisine, si l'intérêt de l'enseignement l'exige.

Les cuisines diététiques des établissements à direction médicale ne sont pas soumises aux dispositions de la présente ordonnance.

Art. 8.

Les contraventions à la présente ordonnance et aux dispositions d'exécution seront punies selon l'arrêté du Conseil fédéral du 24 décembre 1941 aggravant les dispositions pénales en matière d'économie de guerre et les adaptant au code pénal suisse.

Sont réservées l'exclusion du contrevenant de toute participation à des livraisons de denrées alimentaires et fourragères, ainsi que la fermeture préventive de locaux de vente et d'ateliers, d'entreprises de fabrication et d'autres exploitations.

Celui qui aura incité un tiers à contrevenir aux dispositions de la présente ordonnance encourra la peine prévue pour cette tentative d'infraction.

Art. 9.

La présente ordonnance entre en vigueur le 5 décembre 1942.

L'office fédéral de guerre pour l'alimentation se réserve de charger certaines de ses sections d'en assurer l'exécution et d'édicter les prescriptions nécessaires à cet effet.

Berne, le 30 novembre 1942.

Office fédéral de guerre pour l'alimentation:
Dr. Feisst.

Verfügung Nr. 69 des eidg. Kriegsernährungsamtes über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln

Das eidgen. Kriegs-Ernährungs-Amt, gestützt auf die Verfügung Nr. 36 des eidgen. Volkswirtschaftsdepartements vom 23. September 1942 über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln (Lenkung von Produktion und Absatz), verfügt:

Art. 1.

Jedermann ist verpflichtet, bei der Zubereitung und im Verbrauch von Lebens- und Futtermitteln

sich größter Sparsamkeit und rationeller Verwendung zu befleißigen und sich den bestehenden Versorgungsschwierigkeiten anzupassen.

Desgleichen besteht für jedermann die Verpflichtung, die unter seiner Verantwortung verwalteten und gebrauchten Nahrungs- und Futtermittel sorgfältig zu behandeln, sachgemäß aufzubewahren und in zweckdienlicher Weise vor Verlusten und Verderbnis zu schützen.

Art. 2.

Kollektiven Haushaltungen, Herstellern von Backwaren und andern Fabrikationsbetrieben, verarbeitenden Betrieben der Nahrungsmittelbranche sowie Handelsbetrieben ist untersagt:

a) Die Herstellung und Abgabe von schwimmend in Fett, Butter oder Oel gebackenen Speisen, wie Pommes frites, Pommes chips, Croquettes, Apfelkuchli, Schenkeli, Strübli, Fasnachtsküchli etc. Ausgenommen sind Frituren von Fischen;

b) die Herstellung und Abgabe von Mayonnaise und Salatmayonnaise (Art. 118 der eidgen. Lebensmittelverordnung), sowie deren Abarten (sauce tartare, sauce rémoulade etc.) und mayonnaiseähnlichen Saucen, sei es rein oder als Bestandteil von Gerichten, sofern ihr Oelgehalt 10 Prozent übersteigt;

c) das Angebot und die Abgabe von Buttersaucen, wie sauce hollandaise, sauce béarnaise etc., enthaltend Butter oder andere Fettstoffe, sofern ihr Fettgehalt mehr als 20% beträgt;

d) das Aufstellen von Oel zur Selbstbedienung der Gäste;

e) das Angebot und die Abgabe von sogenannten Buttercremen, enthaltend Butter oder andere Fettstoffe, rein oder als Füllung oder Verzierung von Gebäck und Süßspeisen jeder Art, sofern ihr Fettgehalt 20% übersteigt;

f) die Abgabe von frischer Tafelbutter als Beigabe zu Speisen, die mit Butter, Fett oder Oel zubereitet worden sind, und die Abgabe von mehr als 15 gr frischer Tafelbutter als Beigabe zu den übrigen Mahlzeiten und Speisen; vorbehalten bleibt die Abgabe von Butter in Krankenanstalten;

g) die maschinelle Entrahmung der Milch, die die Abgabe von Rahm, auch verdünntem, sowie die Herstellung, Verwendung und Abgabe von Schlagrahm als solchem oder als Verzierung oder Füllung von Gebäck und Süßspeisen;

h) die Abgabe als Rahmersatz von Kondensmilch und deren Verdünnung, sowie von aufgelöstem Milchpulver als Beigabe zu Getränken und Speisen, soweit diese Beigaben konzentrierter sind als Vollmilch (12,5% Trockensubstanz);

i) die Abgabe von Zucker und künstlichen Süßstoffen als Beigabe zu Getränken, gebrannten Wassern, Likören und Speisen, mit Ausnahme von 1 Stück Zucker und 2 Tabletten künstlichen Süßstoffes (450 bis 700fach) zu einem Glas oder eine Tasse Kaffee, Tee, Kakao oder andern Getränken und Erfrischungen, zu denen üblicherweise Zucker verabreicht wird, 1 Stück Zucker und 2 Tabletten künstlichen Süßstoffes (450 bis 700fach) zu einer Portion Kaffee, Tee, Kakao etc.;

k) die Abgabe von Zucker und künstlichen Süßstoffen zu Milch und Milchkaffee, sowie zu Milch mit Nährmitteln, ausgenommen in Spitälern, Heilstätten und Asylen, sowie in Heimen, in denen Kinder, Greise oder Kranke gepflegt werden;

l) die Abgabe von mehr als 0,3 dl Milch zu einem Kaffee crème oder einem Tee crème;

m) das Angebot und die Abgabe von Mahlzeiten mit mehr als einem Fleisch- oder Fischgericht; zulässig ist indessen, neben einem solchen Fleisch- oder Fischgericht Fleischresten- und Fischrestengerichte abzugeben und Fischkonserven als Teil eines kalten Hors-d'œuvre zu verwenden.

Art. 3.

Den kollektiven Haushaltungen ist untersagt:

a) pro Mahlzeit mehr als drei verschiedene Menus anzubieten und zu verabreichen, wobei höchstens zwei Menus Fleisch enthalten dürfen;

b) einschließlich der Einzelpplatten der Menus Vorspeisen und Hors-d'œuvre inbegriffen) mehr als 12 Gerichte (à la carte-Speisen) anzubieten, ausgenommen jene Speisen, die keiner besondern Zubereitung bedürfen und als kleine Zwischenverpflegung betrachtet werden müssen.

Art. 4.

In kollektiven Haushaltungen dürfen die Menus und die à la carte zusammengestellten Mahlzeiten nicht mehr enthalten als:

a) an Werktagen: je eine Suppe oder eine Vorspeise, eine Hauptspeise, eine Nachspeise oder Früchte;

b) an Sonn- und Feiertagen sowie für Hochzeitsgesellschaften: je eine Suppe und eine Vorspeise, eine Hauptspeise, eine Nachspeise oder Früchte.

Im Zweifelsfall entscheidet das Kriegs-Ernährungs-Amt, ob ein Tag Feiertag im Sinne dieser Verfügung ist.

Art. 5.

Die Abgabe von Mahlzeitencoupons in kollektiven Haushaltungen ist wie folgt geregelt:

Für Frühstück complet sowie für die Hauptmahlzeiten (Mittag- und Abendessen) sind je zwei Mahlzeitencoupons abzugeben.

Für à la carte-Speisen und für zusammengestellte Mahlzeiten dürfen höchstens drei Mahlzeitencoupons verlangt werden.

Für Zwischenverpflegungen können je nach den in ihnen enthaltenen rationierten Lebensmitteln bis zu zwei Mahlzeitencoupons verlangt werden. Kollektive Haushaltungen, die Zwischenverpflegungen abgeben, sind verpflichtet, auch solche anzubieten, für die nur ein Mahlzeitencoupon erforderlich ist.

Art. 6.

Die Vorschriften der Art. 3, 4 und 5 gelten auch für das Angebot und die Abgabe von Speisen und Mahlzeiten, die dem Konsumenten durch kollektive Haushaltungen, Hersteller von Backwaren und andere Fabrikationsbetriebe, verarbeitende Betriebe der Nahrungsmittelbranche, sowie Handelsbetriebe ins Haus geliefert oder sonstwie abgegeben werden.

Art. 7.

Als kollektive Haushaltungen im Sinne dieser Verfügung gelten:

a) Hotels, Hotels garnis, Gasthöfe, Ferienpensionen mit hotelähnlichem Charakter, Gastwirtschaften, Speiserestaurants und Speisewirtschaften, vegetarische Restaurants, Kuchliwirtschaften, Speisewagen- und Dampfschiffrestaurants, Militärkantinen und Soldatenstuben, Cafés, Kaffeestuben, Tea-Rooms, Bars, Dancings, selbständige Kioske und Perron- Buffets, Traiteurs, Wohltätigkeitsveranstaltungen etc.;

b) Familien(Privat)-Pensionen, Herbergen, Kostgebereien, Institute, Internate, Pensionate, Landerziehungsheime, Kollegie, Kochschulen und -kurse mit oder ohne Internat, Erholungsheime, Ferienheime und -lager, Schülerspeisungen und andere ähnliche Betriebe;

c) Personal- und Arbeiterkantinen, Suppenküchen etc.;

d) Klöster, Waisenhäuser, Altersasyle, Armenanstalten, Besserungsanstalten, Trinkerheilstalten, Versorgungsanstalten, Strafanstalten, Gefängnisse und andere ähnliche Betriebe;

e) ärztlich geleitete Krankenanstalten, Tuberkulose-Sanatorien, Kinderheime, Kinderspitäler, Säuglingsheime etc.

In Zweifelsfällen entscheidet das Kriegs-Ernährungs-Amt, ob ein Betrieb als kollektive Haushaltung gilt.

Betriebe gelten grundsätzlich auch dann nur als eine kollektive Haushaltung, wenn sie in getrennten Räumen einen durch Rangstufe und besondere Eigenheiten unterscheidbaren Service durchführen. Das Kriegs-Ernährungs-Amt kann in Einzelfällen auf begründetes Gesuch hin Ausnahmen bewilligen.

Kriegswirtschaftliche Notizen

Einmachzucker. Nachdem die Zuteilung von FH-Waren in den monatlichen Quoten der Warengruppe A eingeschlossen ist, erhalten kH grundsätzlich keine besonderen Einmachzuckerzuteilungen. Um den kH jedoch auch dieses Jahr das Selbsteinmachen von Früchten in beschränktem Ausmaß zu ermöglichen, können sie in der Zeit vom 1. Mai bis und mit 30. September 1943 der zuständigen Stelle auf Bezugsantragsformular F 3 einmalig einen Vorbezug von Zucker-Gc (Bezugsgruppe 1) beantragen.

Das Ausmaß dieses Vorschusses darf höchstens 150 gr Zucker pro 100 Mc der in der Zeit vom 1. Mai 1942 bis 30. April 1943 abgelieferten Mc (alte und neue Mc zusammengerechnet) betragen, wobei ab 1. September 1942 nur die Gäste-Mc zu berücksichtigen sind.

kH, die nachweisbar eigene Obst- und Beerenkulturen besitzen und die früher immer selbst eingemacht haben, können der zuständigen KZK ein begründetes Gesuch um Erhöhung der Vorschussquote für Einmachzucker unterbreiten. In begründeten Fällen kann die KZK Vorbezüge bis zu einer Höchstmenge von 250 gr pro 100 abgelieferte Mc (siehe oben) bewilligen.

Abtragung des Vorbezuges von Zucker. Der Vorschuss ist von der zuständigen Stelle auf Kontrollformular F 4b der betreffenden kH einzutragen, wobei für erhöhte Vorbezüge ein besonderer Hinweis zu

Für den Kochunterricht behält sich das Kriegs-Ernährungs-Amt, soweit dies im Interesse des Unterrichts liegt, vor, Ausnahmen zu gestatten.

Die Diätküchen ärztlich geleiteter Krankenanstalten werden von diesen Bestimmungen ausgenommen.

Art. 8.

Widerhandlungen gegen diese Verfügung und die gestützt darauf erlassenen Ausführungs-Vorschriften und Einzelweisungen werden gemäß Bundesratsbeschluß vom 24. Dezember 1941 über die Verschärfung der kriegswirtschaftlichen Strafbestimmungen und deren Anpassung an das schweizerische Strafgesetzbuch bestraft.

Der Ausschluß von der Weiterbelieferung von Lebens- und Futtermitteln, sowie die vorsorgliche Schließung von Geschäften, Fabrikationsunternehmungen und andern Betrieben bleiben vorbehalten.

Personen, die jemanden zu Widerhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verfügung zu bestimmen suchen, werden wegen Versuch dieser Widerhandlung bestraft.

Art. 9.

Diese Verfügung tritt am 5. Dezember 1942 in Kraft.

Das Kriegs-Ernährungs-Amt behält sich vor, einzelne seiner Sektionen mit dem Erlaß und dem Vollzug der Ausführungsvorschriften zu beauftragen.

Bern, den 30. November 1942.

Eidgenössisches Kriegs-Ernährungs-Amt:
Dr. Feisst.

machen ist. Er ist zu Lasten der auf Grund der ab Ende Mai/Anfang Juni 1943 abgelieferten Gäste-Mc der kH zustehenden monatlichen Bezugsberechtigung für FH-Waren abzutragen. Das Ausmaß der Vorschussabtragung soll sich nach der Höhe des Vorschusses richten und monatlich mindestens die Hälfte der Bezugsberechtigung für FH-Waren betragen. Bei Saisonbetrieben haben die Ausgabestellen darauf zu achten, daß monatlich ein der Saisondauer und den besonderen Frequenzverhältnissen angemessener Teil des Vorschusses von Zucker-Gc in Abzug gebracht wird. Es ist der kH freigestellt, außer der Bezugsberechtigung für FH-Waren auch die Bezugsberechtigung für Zucker sowie allfällig nicht verwendete und zurückgegebene gültige Gc der Bezugsgruppen 1 (Zucker) und 51 (FH-Waren) zur Vorschussabtragung zu verwenden. Der Vorschuss muß für Jahresbetriebe bis spätestens am 31. Dezember 1943, für Saisonbetriebe bis zum Saisonschluß abgetragen sein.

An kH, welche ihre im Jahre 1942 gemachten Vorbezüge an Einmachzucker noch nicht restlos abgetragen haben oder seither noch nicht abgedeckte Vorbezüge an Zucker- oder FH-Waren-Gc gemacht haben, dürfen bis zur vollständigen Abtragung dieser Vorbezüge keine neuen Gc-Vorschüsse für Einmachzucker abgegeben werden.

Hygienische Vorratskasten

aus nichtrostendem Blech

Sicherster Schutz vor **Staub, Mäusen und Ungeziefer**
Beste Ordnung im Economat

Verlangen Sie Prospekte und Referenzlisten

CHRISTEN
CHRISTEN & Co., A.G. BERN

Telephon 256 11