

<b>Zeitschrift:</b>	Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen
<b>Band:</b>	14 (1943)
<b>Heft:</b>	5
<b>Artikel:</b>	Instructions de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation sur l'interprétation de son ordonnance no 69, du 30 novembre 1942, concernant la vente de denrées alimentaires et fourragères (Economie de denrées alimentaires et fourragères) = Auszug aus d...
<b>Autor:</b>	Feisst
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-806300">https://doi.org/10.5169/seals-806300</a>

### 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:** 28.01.2026

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

Ziele der Psychohygiene des Einzelnen und der Masse. Sie werden, soweit sie von der Wissenschaft auslösbar sind, dann am gründlichsten erfaßt, wenn sich Wissenschafter und Laie für das Geschehen unserer Zeit verantwortlich fühlen und mithelfen, das, was schlecht ist, besser zu machen. Beide müssen für diese Aufgabe in lebendigem Rapport stehen und Vertrauen zueinander haben. Nur so wird eine fruchtbare Hygiene in breiten Bevölkerungsschichten sich auswirken. Sie ist auf der Tatsache fundiert, daß Leib und Seele ständig aufeinander wirken. Denn zur Erhaltung eines gesunden Körpers ist ein normales Seelenleben Grundbedingung. Wir wissen aus der alltäglichen Erfahrung, daß bei Angst viele Menschen körperliche Störungen aufweisen. Sie sind gleichlaufend denen, die durch bestimmte körperliche Reize verursacht werden. Ich erinnere nur daran, daß der Durchfall des Erschreckten ganz ähnlich auftritt wie der Durchfall des durch kalten Trunk oder Fleischvergiftung Geschädigten; das Herzklopfen des Menschen in Todesangst zeigt Formen gleich denen einzelner Schilddrüsenkranker; der schweratmende Nervöse ahmt unbewußt den durch Tuberkulose schweratmenden Gebliebenen nach. Die hypnotische Suggestion des Genusses bestimmter Nahrungsmittel verändert die Zusammensetzung des Magensaftes genau so, wie wenn man die Nahrungsmittel selbst gegeben hätte, und die durch Hypnose hervorgerufenen Gemütsregungen bringen den Stoffwechsel in starke Erschütterung wie bei körperlichen Krankheiten. Ebenso wissen wir, wie stark seelische Einwirkungen Kranke schädigen, wie Sorge und Ärger Abzehrung und Verfall hervorrufen.

rufen oder beschleunigen. Der Einfluß einer ruhigen, frohen Lebensanschauung oder einer Freude wirkt bei Gesunden und Kranken oft unverkennbar günstig.

Diese Andeutungen belehren uns, daß Hygiene, wie wir sie hier verstehen, nicht nur feste Regeln für den Körper, wie „Du sollst das und das essen oder nicht essen“, oder „Hege nur gute Gedanken, dann wird alles schon recht werden“, geben kann. Die Hygiene muß vielmehr das Gesundheitsgewissen durch Erkenntnis von Zusammenhängen aufrütteln.

Eine persönliche Hygiene ist, soweit der Mensch mit der Familie im Verband der Gesellschaft und des Staates lebt, undenkbar ohne Rücksicht auf soziale Gesundheitsfürsorge. Volle Einsicht in die Begründung allgemein hygienischer Maßnahmen ist notwendig zu ihrer vernünftigen Durchführung. Viele Vorschriften zum Schutz der Volksgesundheit waren schon im Altertum angedeutet oder durchgeführt, meist in Form von religiösen Gebräuchen. Es sei nur erinnert an die Einführung eines Ruhetages (Sonntag), der auch aus gesundheitlichen Gründen notwendig ist, an die Bestimmungen der Körperwaschung und des Bades, an den religiösen Brauch der Beschneidung, an das Verbot von Alkohol und Schweinefleisch des Mohammedaners. Aber heute, wo die hygienischen Vorschriften kaum noch etwas mit Religion zu tun haben, wird es notwendig, Hygienisches naturwissenschaftlich zu begründen und im Falle der Nichterfüllung solcher Vorschriften nicht mit dem Zorn der Gottes, wohl aber mit dem der Natur zu drohen, deren Gesetze wir kennen und beachten müssen.

## Instructions de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation

### sur l'interprétation de son ordonnance no 69, du 30 novembre 1942, concernant la vente de denrées alimentaires et fourragères (Economie de denrées alimentaires et fourragères)

**Mesures d'économie et de conservation.** Les provisions de denrées alimentaires et fourragères doivent être gardées avec soin, contrôlées régulièrement et préservées de toute altération. Les denrées alimentaires qui ne sont plus de bon aloi doivent être séparées des marchandises en bon état, traitées de façon appropriée et rendues à nouveau comestibles.

**Interdiction de servir certains mets.** 1. Ad art. 2a: L'autorisation de préparer des fritures de poisson s'applique également aux fritures d'autres animaux à sang froid.

2. Ad art. 2b: En plus des préparations mentionnées dans l'ordonnance, il faut comprendre par mayonnaise les sauces tyroliennes, sauces vertes, sauces vinaigrette, sauces ravigotte et toutes les autres sauces ressemblant à la mayonnaise.

3. Ad art. 2c: Il n'est pas interdit de préparer et de servir du beurre fondu ou beurre noisette, mais on ne peut en servir plus de 15 g par personne (article 2 f appliqué par analogie).

4. Ad art. 2f: L'autorisation de servir des quantités supérieures de beurre frais à des malades ne s'applique ni au personnel, ni à la direction des établissements sanitaires. Dans les autres ménages collectifs, on ne peut servir de plus grosses rations de beurre qu'aux malades qui ont droit à des rations d'échange ou à des rations spéciales de beurre sur la base des „Directives aux médecins“ publiées par la Commission fédérale pour l'alimentation de guerre et par l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation.

5. Ad art. 2g: L'interdiction de servir de la crème fouettée, tels que les crèmes préparées à froid, la sauce mousseline, la crème bavaroise, les crèmes glacées, les sorbets.

6. La catégorie des boissons avec lesquelles il n'est pas habituel de servir du sucre et pour lesquelles il est par conséquent interdit de servir du sucre ou des édulcorants artificiels comprend entre autres les sirops, limonades, eaux minérales, petits cidres, vins (à l'exception des grogs), chocolats.

7. Ad art. 2i: Le morceau de sucre que l'on est autorisé à donner peut être remplacé par 4,25 g de sucre fin.

8. Ad art. 2k: Les exceptions prévues visent les malades soignés dans les établissements sanitaires, les personnes ayant plus de 70 ans entretenues dans des établissements sanitaires ou des asiles, ainsi que les enfants de moins de 6 ans entretenus dans des homes ou des pouponnières. Dans les autres ménages collectifs, on ne donnera de rations plus élevées qu'aux malades ayant droit à des rations d'échange ou à des rations spéciales de sucre, sur la base des „Directives aux médecins“ publiées par la Commission fédérale pour l'alimentation de guerre et l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation.

9. Ad art. 2, lit 1: La disposition fixant un maximum de 0,3 dl de lait vaut aussi bien pour un verre, une tasse ou une portion de café crème ou de thé crème.

10. Il est interdit de servir plus d'un plat de viande ou d'un plat de poisson par repas. En revanche, il est

permis de servir de plats qui, par leur composition même, exigent plusieurs viandes, comme par exemple une choucroute garnie, une „Bernerplatte”, un mixed grill, etc. Il n'est pas permis de servir dans un même repas un plat de viande et un plat de poisson. Si l'on sert un hors-d'œuvre froid comme entrée et de la viande comme plat de résistance, les hors-d'œuvre froid ne pourra contenir ni poisson, ni viande, ni saucisse, ni produit carné autre que des restes de viande, des restes de poisson ou des conserves de poisson.

11. On ne devra pas préparer, dans le dessein d'avoir des restes, des plats de viande ou de poisson dépassant les besoins journaliers probables. Seront considérés comme plats préparés avec des reste de viande seulement les mets dans lesquels ces restes sont servis en petits morceaux. Ne seront pas considérés comme plats préparés avec des restes de viande: les viandes en tranches, chaudes ou froides, les charcuteries mélangées, les saucisses, le jambon, la viande séchée, le lard, le ris. Seront considérés comme plats préparés avec des restes de poisson: les salades de poisson, coquilles, croquettes et autres plats dans lesquels les restes de poisson sont servis en petits morceaux; ne seront pas considérés comme tels les plats dans lesquels le poisson est servi entier ou en gros morceaux.

12. La clientèle des ménages collectifs ne peut, en aucun cas, exiger les quantités maxima prévues à l'article 2, lettres f, i et 1.

**Nombre de coupons à donner par repas.** 1. Pour la subsistance d'une journée entière, comprenant un petit déjeuner complet, les repas de midi et du soir, quelle que soit la proportion des marchandises rationnées ou non rationnées utilisées, on donnera 6 coupons de repas.

2. Pour un petit déjeuner complet, comprenant en règle générale du café, ou du thé, ou du cacao avec du lait, du pain, du beurre, de la confiture (ou du fromage à la place de beurre ou de confiture), on donnera 2 coupons. Pour un petit déjeuner léger, comprenant en règle générale une tasse de café au lait et du pain, on donnera 1 coupon de repas.

3. On peut exiger au plus 2 coupons pour un menu avec lequel il est servi environ 50 g de pain. Pour les mets à la carte, on indiquera quel est le nombre de coupons à donner dans chaque cas. Pour des plats ou des repas principaux à la carte et avec lesquels il est servi environ 50 g de pain, on peut demander et donner plus 3 coupons. Le client n'a pas le droit de se faire servir des repas à la carte dont les différents plats additionnés exigeraient plus de 3 coupons.

4. Pour des collations, on pourra demander jusqu'à 2 coupons. Les ménages collectifs qui servent des collations ont l'obligation d'offrir des consommations pour lesquelles il suffit de donner 1 coupon. La valeur sera fixée chaque fois, selon la quantité de denrées rationnées et selon les possibilités de réapprovisionnement accordées par la cote d'attribution en vigueur.

Ainsi, on servira alternativement, et dans la limite où l'on peut se réapprovisionner, des collations composées de pain et de fromage, ou de pain et de viande. Le client n'a donc le droit d'exiger de telles collations que dans la mesure des disponibilités.

5. Les ménages collectifs qui, en dehors et en plus des repas, servent des articles de boulangerie et de pâtisserie, ou des boissons à base de lait, exigeront des coupons de repas à raison de: 1 coupon pour 100 g de pain, ou environ 4 pièces de pâtisserie, ou 4 dl de lait.

Les ménages collectifs qui, en dehors et en plus des repas, servent des articles de boulangerie et de pâtisserie, ou du lait, devront accepter des coupons de pain ou de lait à la place de coupons de repas.

6. Les mets qui ne contiennent aucune denrée rationnée peuvent être livrés sans coupons. Pour le café crème et le thé crème, les boissons à base de café, de thé ou de cacao servis sans lait, ainsi que les sirops, jus de fruits, eaux de table, grogs, on ne peut demander, ni donner des coupons.

**Dérogations en faveur de cours de cuisine.** 1. Ad art. 2a, b, c, e et h. Les interdictions visées ne s'appliquent pas à l'enseignement culinaire donné dans des cours pour la formation et le perfectionnement de maîtresses de l'enseignement ménager, intendantes, cuisiniers, cuisinières, restaurateurs et hôteliers.

2. Dans les autres cours de cuisine, on ne peut apprêter qu'une fois pendant la durée du cours les mets dont la préparation est interdite.

3. Les mets ainsi préparés ne peuvent être consommés que par les participants au cours et leurs dirigeants.

4. Ad art. 4a: Si l'intérêt de l'enseignement l'exige, l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation peut, sur requête spéciale, autoriser des dérogations à cette disposition.

**Dérogations en faveur des cuisines diététiques.** Les cuisines diététiques ne sont pas soumises aux dispositions de l'ordonnance n° 69 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, à condition qu'elles dépendent d'un établissement sanitaire reconnu et que les malades dont elles assurent la subsistance soient sous contrôle médical. Dans les autres ménages collectifs, les malades soumis à un régime peuvent, sur certificat médical, être également au bénéfice de dérogations.

**Dispositions spéciales pour les institutions et asiles.** Ad art. 2, i et l. Dans les établissements ayant un caractère d'institution, les dispositions relatives aux quantités maxima doivent être comprises de façon telle que, dans un même repas et pour une seule personne, elles ne soient pas dépassées.

Berne, le 16 avril 1943.

Office fédéral de guerre pour l'alimentation:  
Dr E. Feist.

## Auszug aus den Richtlinien des Eidgenössischen Kriegs-Ernährungsamtes

### in Auslegung seiner Verfügung Nr. 69, vom 30. November 1942, über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln)

**Spargebot und Lagerung.** 1. Die Vorräte sind mit Sorgfalt aufzubewahren, regelmäßig zu kontrollieren und vor Verderbnis zu schützen. Nicht mehr einwandfreie Lebens- und Futtermittel sind von gesunden abzusondern, in sachgemäßer Weise zu behandeln und durch geeignete Maßnahmen genußfähig zu erhalten.

**Abgabeverbote.** 1. Unter die in Art. 2, Lit. a, gestattete Herstellung von Fischfritten fallen auch Fritten von andern Kaltblütern.

2. Zu den in Art. 2, Lit. b, genannten Salatmayonnaisen gehören u. a. — außer den in der Verfügung aufgezählten — Tyrolienne, Verte, Vinaigrette, Ravitte und andere Saucen, die mayonnaiseähnlich sind.

3. Die Herstellung und Abgabe von zerlassener Butter (beurre fondu, beurre noisette) ist auf Grund von Art. 2, Lit. c, nicht verboten. Zulässig ist jedoch in sinngemäß Anwendung von Art. 2, Lit. f, die Abgabe von höchstens 15 g zerlassener Butter pro Person.

4. Die in Art. 2, Lit. f, vorbehaltene Ausnahme für die Abgabe größerer Mengen frischer Tafelbutter betrifft die Abgabe von Butter an Patienten, nicht an Personal und Leitung der Krankenanstalten. In andern kollektiven Haushaltungen ist die Abgabe einer größeren Portion nur an Patienten gestattet, die Umtausch- oder Spezialrationen von Butter auf Grund der von der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung und vom Eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amt herausgegebenen „Richtlinie für Aerzte“ erhalten.

5. Unter das in Art. 2, Lit. g, aufgestellte Verbot der Abgabe von Schlagrahm fällt auch die Abgabe von mit Schlagrahm zubereiteten Speisen, wie beispielsweise die Abgabe von Schlagrahm enthaltenden, kaltgerührten Crèmes, Sauce Mousseline, Bavaroise, Rahmeis, Sorbet.

6. Unter die Getränke, zu denen üblicherweise kein Zucker verabreicht wird und zu denen somit die Ab-

gabe von Zucker und künstlichen Süßstoffen verboten ist, fallen u. a: Sirupe, Limonaden, Mineralwasser, Most, Wein (außer Glühwein), Trinkschokolade.

7. An Stelle des in Art. 2, Lit. i, erwähnten Stückes Zucker (von maximal 4,25 g) kann die Abgabe von 4,25 g Kristall- oder Grießzucker treten.

8. Unter die in Art. 2, Lit. k, aufgezählten Ausnahmen fallen Patienten in Krankenanstalten und Leute über 70 Jahren in Krankenanstalten und Asylen, ferner Kinder unter 6 Jahren in Kinder- und Säuglingsheimen. In anderen kollektiven Haushaltungen ist die Abgabe einer größeren Portion nur an Patienten gestattet, die Umtausch oder Spezialrationen von Zucker auf Grund der von der Eidgenössischen Kommission für Kriegs-Ernährung und vom Eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amt herausgegebenen „Richtlinien für Aerzte“ erhalten.

9. Die in Art. 2, Lit. l, vorgeschriebene Maximalgrenze von 0,3 dl Milch gilt sowohl für die Abgabe eines Glases oder einer Tasse wie auch einer Portion Kaffee crème oder Tee crème.

10. Die Abgabe von mehr als einem Fleisch- oder mehr als einem Fischgericht in derselben Mahlzeit ist verboten. Hingegen ist die Abgabe von Gerichten, die üblicherweise mehr als eine Fleischsorte enthalten, wie z. B. Bernerplatte, Mixed Grill usw., gestattet. In derselben Mahlzeit darf nicht ein Fleisch- neben einem Fischgericht abgegeben werden. Wird als Vorspeise ein kaltes Hors-d'oeuvre und als Hauptspeise ein Fleischgericht serviert, so darf das kalte Hors-d'oeuvre außer Fleischresten, Fischresten und Fischkonserven weder Fische, noch Fleisch, Wurst- oder Fleischwaren enthalten.

11. Fleisch- und Fischspeisen dürfen nicht mit der Absicht, Restenfleisch oder -fisch zu erhalten, über den normalen, voraussichtlichen Tagesbedarf hinaus zubereitet werden. Als Fleischrestengerichte gelten nur Speisen, in denen die Fleischresten in zerkleinriger Form serviert werden. Nicht als Fleischrestengerichte sind anzusprechen: Fleisch in Tranchen, warm oder kalt, Aufschmitt, Wurstwaren, Schinken, Trockenfleisch, Speck, Milken. Unter Fischrestengerichten sind Fischsalat, Coquilles, Fischcroquetten und andere Fischspeisen, in denen Resten von Fischen in zerkleinriger Form enthalten sind, zu verstehen, nicht jedoch Gerichte, hergestellt aus ganzen Fischen und größeren Fischteilen.

12. Die Gäste kollektiver Haushaltungen können auf keinen Fall den Anspruch auf die in Art. 2, Lit. f, i und l, aufgestellten Höchstmengen erheben.

**Abgabe von Mahlzeitencoupons.** 1. Für eine vollständige Tagesverpflegung, bestehend aus Frühstück complet, Mittag- und Abendessen, ungeachtet in welchem Verhältnis rationierte und nicht rationierte Lebensmittel verwendet werden, sind 6 Mahlzeitencoupons erforderlich.

2. Für ein Frühstück complet, enthaltend in der Regel Kaffee oder Tee oder Kakao mit Milch, Brot, Butter, Konfitüre oder Käse (an Stelle von Butter und Konfitüre) sind 2 Mahlzeitencoupons erforderlich. Für ein kleines Frühstück, enthaltend in der Regel eine Tasse Milchkaffee und Brot, ist 1 Mahlzeitencoupon erforderlich.

3. Für Menus, inbegriffen rund 50 g Brot, dürfen höchstens 2 Mahlzeitencoupons gefordert werden. Für Speisen à la carte ist anzugeben, wieviele Mahlzeitencoupons für jede einzelne Speise erforderlich sind. Für einzelne Speisen à la carte, ebenso für Mittag- oder Abendessen, zusammengesetzt aus Speisen à la carte; inbegriffen 50 g Brot, dürfen höchsten 3 Mahlzeiten-

coupons gefordert bzw. abgegeben werden. Der Gast hat keinen Anspruch darauf, daß in einer à la carte zusammengestellten Mahlzeit Speisen abgegeben werden, deren Einzelbewertung zusammengezählt, mehr als 3 Mahlzeitencoupons beträgt.

4. Für Zwischenverpflegungen können bis zu 2 Mahlzeitencoupons verlangt werden. Kollektive Haushaltungen, die Zwischenverpflegungen abgeben, sind verpflichtet, auch solche anzubieten, für die nur 1 Mahlzeitencoupon erforderlich ist. Die Bewertung hat in jedem Falle gemäß den in den Zwischenverpflegungen enthaltenen rationierten Lebensmitteln bzw. nach den Bezugsmöglichkeiten der jeweils gültigen Quotentabelle zu erfolgen. So können z. B. Zwischenverpflegungen aus Brot mit Käse und aus Brot mit Fleisch nur abwechselungsweise im Verhältnis der Bezugsmöglichkeiten verabreicht werden. Der Gast kann solche Zwischenverpflegungen nur im Rahmen der vorhandenen Abgabemöglichkeiten der kollektiven Haushaltung beanspruchen.

5. Bei der Abgabe von Backwaren und Milchgetränken in kollektiven Haushaltungen, außerhalb oder zusätzlich zu den Mahlzeiten, sind Mahlzeitencoupons einzufordern. Als Norm gilt: 1 Mahlzeitencoupon = 100 g Brot oder durchschnittlich 4 Stück Patisserie oder 4 dl Milch. An Stelle von Mahlzeitencoupons müssen die kollektiven Haushaltungen bei der Abgabe von Backwaren und Milch außerhalb oder zusätzlich zu den Mahlzeiten auch Brot- bzw. Milchcoupons entgegennehmen.

6. Speisen, die keine rationierten Lebensmittel enthalten, dürfen ohne Mahlzeitencoupons abgegeben werden. Für Kaffee crème und Tee crème, Getränke aus Kaffee, Tee, Kakao, aber ohne Milch, sowie für Sirupe, Fruchtsäfte, Tafelgetränke, Glühwein dürfen Mahlzeitencoupons weder gefordert noch abgegeben werden.

#### Ausnahmebestimmungen für den Kochunterricht

1. Für den Kochunterricht an den Kursen zur Ausbildung und fachlichen Weiterbildung von Haushaltungslehrerinnen und Hausbeamten, Köchen, Köchinnen, Wirten und Hoteliers gelten die in Art. 2, Lit. a, b, c, e und h aufgezählten Abgabeverbote nicht.

2. In den übrigen Kochkursen dürfen die unter die genannten Abgabeverbote fallenden Speisen nur einmal während der Gesamtunterrichtsdauer hergestellt werden.

3. Diese im Kochunterricht hergestellten Speisen dürfen nur an Teilnehmer und Leiter der betreffenden Kochkurse abgegeben werden.

4. Soweit es im Interesse des Unterrichts nötig ist, kann das Kriegs-Ernährungs-Amt auf besonderes Ge- such hin Ausnahmen von den Bestimmungen des Art 4, Lit. a, gestatten.

**Ausnahmebestimmungen für Diätküchen.** Die Diätküchen sind von den Bestimmungen der Verfügung Nr. 69 des Kriegs-Ernährungs-Amtes ausgenommen, jedoch nur in ärztlich anerkannten Krankenanstalten und sofern sie Essen an durch Aerzte eingewiesene Diätpatienten abgeben. In den übrigen kollektiven Haushaltungen sind für Diätpatienten mit ärztlichem Zeugnis ebenfalls Ausnahmen gestattet.

**Spezialbestimmungen für Anstalten und Heime.** Bei den Betrieben mit Anstaltscharakter sind die in Art. 2, Lit. f, i und l, genannten Höchstmengen so zu verstehen, daß sie pro Mahlzeit und Person im Durchschnitt nicht überschritten werden dürfen.

Bern, den 16. April 1943.

Eidgenössisches Kriegs-Ernährungs-Amt:  
Dr. Feist.

## Département de l'Intérieur vaudois

Le Département de l'Intérieur assiste 8 454 personnes, dont 4 316 sont assistées par les commissions d'assistance, 218 sont des pensionnés incurables, 1 591 placées das des établissements privés, 1 133 sont des Vaudois habitant hors du canton et 224 sont des Vaudois habitant l'étranger. Il y a 4 717 assistés mineurs et 454 qui ont 81 ans et plus. Parmi les familles assistées, 334 n'ont qu'un enfant, 308 en ont deux, 200 en ont trois, 100 en ont quatre, 54 en ont cinq, 44 en ont six, 16 en ont sept, et 24 ont huit et plus.

Le Département de l'Intérieur s'est occupé en 1942 de 1097 mineurs dont 177 illégitimes; 340 sont placés dans des familles, deux chez leur mère, le Département payant leur pension, 32 sont laissés provisoirement à la charge de leurs parents, 194 sont placés dans des orphelinats ou des asiles, 68 dans des établissements de rééducation, 19 dans des établissements spéciaux pour anormaux, 35 sont en apprentissage, 17 en traitement dans des hôpitaux, 265 sont ouvriers, domestiques et gagnent leur vie.