Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 39 (1966)

Heft: 1

Rubrik: Preise der Militärspeisen 1966

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: 30.11.2025

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

Preise der Militärspeisen 1966

für 100 Mann

Full Little La			Kutteln / Tomatensauce		79.50
Frühstücke		- 9			
Kaffee / Frischmilch		36.—	Kutteln/weisse Sauce		79.—
Kaffee / Milchpulver		41.80	Fleischkonserve / Tomatensauce		122.90
Schwarzer Kaffee		11.60	Leber (Schnitten, geschnetzelt)		106.20
Schwarzer Kaffee (Marsch)		8.10		80	84.60
Kakao / Frischmilch		33.80	Cervelats, gebraten –	45	51.90
Kakao / Milchpulver		39.80	Felchen/Egli, gebacken	3.50	100.—
Kakao ohne Milch		26.80	Fischfilets, gebacken	2.85	72.50
Schwarztee (Mahlzeiten)		4.20	Fischfilets, paniert		78.40
			Champignons	4.40	90.—
Schwarztee (Marsch)		3.30	S. S	1.10	70.
Lindenblütentee		4.10			
Frühstückskonserven		35.—	Käsespeisen		
Schokolademilchpulver		31.20	(Administration of the Control of th		
			Käsesalat		84.20
Suppen	K*	G*	Käseschnitten		89.60
500-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0		10.50	Fondue		185.80
Bohnensuppe	9.80	12.10	Käsespiessli mit Cervelats		105.—
Bouillon	8.10	8.10	Käsespiessli mit Fleischkonserven		120.—
Brotsuppe (Resten)	6.—	8.20	Käse-Rissolen		74.—
Erbsensuppe	9.80	12.10	Kase Kissoren		,
Fleischsuppe	2.70				
Gemüsesuppe	7.30	9.50	F		
Gerstensuppe	5.20	5.20	Eierspeisen		
Griessuppe	9.40	9.40	Sauceneier -	20	55.40
NOTE OF THE PROPERTY OF THE PR		5.30			
Hafersuppe	3.10				
Kartoffelsuppe	7.80	10.—	Kartoffeln		
Konservensuppe (stationär)		10.50	Bratkartoffeln	32	38.70
Konservensuppe (Gamelle)		15.—	Bratkartoffeln mit Kümmel	32	30.40
Mehlsuppe	7.80	7.80			
Minestra (mit Käse)	22.→	24.20	Rösti		30.40
Reissuppe	5.60	10.60	Kartoffelstock mit Butter		35.40
Teigwarensuppe	5.60		Kartoffelstock ohne Butter		26.—
* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		11	Stocki		36.—
*) $K = mit Knochenbrühe G$	= mit Gemü	sebrühe	Pommes frîtes		47.30
			Salzkartoffeln allein		13.—
Fleischgerichte	V*	H*	Salzkartoffeln zu Gemüse		8.—
			Saucenkartoffeln mit Käse		30.40
Braten	102.80	126.80	Schälkartoffeln		9.60
Curry-Voressen	110.→				
Fleischbrät	66.20				
Fleischkugeln	78.70		Gemüse		
Fleischvögel 1. Art		115.50			05.00
Fleischvögel 2. Art		99.90	Blumenkohl	1.—	35.20
Geschnetzeltes	105.70		9	1.20	33.40
Gulasch	113.10		Kabis oder Kohl, gedämpft -	45	14.60
Gulasch Paprika	108.80		Kabis oder Kohl, gehackt		22.20
Hackbeefsteaks	71.20		Kohlraben -	40	20.80
			Krautstiele -	60	26.—
Hackbraten	71.20		Lattich -	70	20.90
Hackfleisch	81.10		Lauchgemüse -	90	31.60
Pilaff / Reis	52.40		9	60	20.20
Pilaff / Teigwaren	52.40			50	15.90
Pot-au-feu	118.80		Rüebli mit Sauce	.50	23.90
Ragout	104.40				20.80
Siedfleisch	101.60		Rüebli / Erbsli		
Voressen 1. Art	103.10		Rüebli/Erbsli mit Sauce	00	28.20
Voressen 2. Art	108.—		### #################################	90	21.40
Pfeffer oder Sauerbraten	109.40	133.40		—.80	35.40
Plätzli	. 57, 40	114.—	Spinat, gehackt		31.60
		114.	weisse Rüben mit Sauce -	−.40	20.40
*) V = Vorderviertel à 4.95			weisse Rüben, gedämpft		13.40
H = Hinterviertel à 6.15			Zuchetti / Tomaten	— .80	26.80

Trockengemüse	0*	K*	Früchte		
Risotto	15.40	28.20	Apfelmus (frisch)	50 21	
Risotto mit Tomaten	18.50	31.30	Apfelmus (Dosen)	27	
Trockenreis	15.40		Apfelschnitze (frische)	21	
Teigwaren	15.40	28.20	Birnen (frische)	—.50 20.3	30
Teigwaren, napolitaine	19.80	32.60	Rhabarber	—.40 24.1	10
Knöpfli	35.20		Zwetschgen (frische)	— .60 27.5	50
Ravioli (400 g)	43.—	55.80			
Mais mit Wasser	6.80	19.60	Desserts		
Mais mit Milch	11.80		Fruchtsalat	34	
Maisschnitten, gebacken	28.→		Haselnusscrème	55.6	60
weisse Bohnen (Konserven)	20.—		Schokoladecrème	47	
*) O = ohne Käse	K = mit 2 kg	Käse	Vanillecrème	37	-
7			Berliner Pfannkuchen	14	
S::R-=-i					
Süßspeisen		25.20	Saucen		
Griesspudding		23.40	Velouté	3.4	40
Maispudding		28.10	Béchamel	10.2	
Milchreis Maisschnitten, gebacken		31.20	Käsesauce	36.8	
Apfelrösti (frische)		52	Mayonnaise	22.6	
Birchermüesli		67.—	Tomatensauce	8.2	
Fotzelschnitten		50.20	Vinaigrette	10	
Haferbrei		17.20	, margrane		
naterbrei		17.20			
Salate					
Endiviensalat		12.60			
Russischer Salat (Mayonnais	e)	42.90			
Kabissalat	c)	13.60	Verschiedenes .		
Kartoffelsalat		16.40	Konfitüre	8	
Kopfsalat		12.60	Brot, Butter, Käse	Ortspre	is
Kuttelnsalat		91.60	Gewürze, Reinigungsmittel,	emographics • S	
Randensalat	40	16.60	Brennmaterial (GRB)	14	
Rüeblisalat	40	19.60	Dieser Betrag ist in der Kostenb	perechnung	
Tomatensalat	—.80	24.60	täglich aufzuführen	o. centrong	
	—.00	24.00	lagiten adizotomen		

Die neue Unterkunftsabrechnung

Oberst Zehnder, Chef der Sektion Rechnungswesen OKK

Dem Ruf nach Vereinfachung der Unterkunftsabrechnung haben wir soweit wie möglich Rechnung getragen. Es ist verständlich, dass bei der Festsetzung der Ansätze und bei der Neugestaltung der Unterkunftsabrechnung nicht nur auf die Rechnungsführer der Armee, sondern ebensosehr auch auf die Gemeindefunktionäre, Rücksicht genommen werden musste. Dieser Umstand setzte der Pauschalierung Grenzen.

Als Grundlage für eine Gemeindeabrechnung wurde die Einheit angenommen. Einer Kompagnie muss die Gemeinde u. a. sicher folgende Räumlichkeiten zur Verfügung stellen:

- Kantonnemente inkl. Licht
- Kantonnementseinrichtungen
- Küchen inkl. Licht
- Essräume inkl. Licht

Diese Bedürfnisse sind deshalb in einem Betrage vereinigt (VRA 19/1). Falls nicht alle diese Leistungen von Seiten der Gemeinde erbracht werden, wird der entsprechende Ansatz von der Pauschalentschädigung in Abzug gebracht (VRA 19/3).

Die Unterkunftsabrechnung ist inskünftig nicht mehr pro Gebäude vorzunehmen, sondern in der Reihenfolge der Ziffern des VR-Anhangs; vergleiche Muster der neuen Unterkunftsabrechnung.