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

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 54 (1981)

Heft: 2

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen

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: 01.12.2025

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



Preise der Militärspeisen

gültig ab 1,1.81

1. Allgemeines

Um der Truppe eine abwechslungsreiche, nahrhafte und gute Verpflegung zu verabreichen, ist die systematische Aufstellung der Verpflegungspläne mit einer möglichst genauen und den Tatsachen entsprechenden Kostenberechnung von eminenter Wichtigkeit.

2. Grundlagen

Für die Berechnung der Preise für Militärspeisen dienten:

- Regl. 60.6 Kochrezepte für die Militärküche
- V / 44.10 Verpflegungskredit und Richtpreise (Stand Ende 1980)
- V / 34.12 Preisliste für Armeeproviant, gültig ab 1.1.81
- Durchschnittliche Preise 1980 für Selbstsorgeartikel

3. Normalmengen

Die Preise sind pro 100 Mann aufgrund der Quantitäten nach Normalmengen gemäss Regl. 60.6, Kochrezepte, berechnet. Diese Mengen sind unbedingt von Fall zu Fall den jeweiligen Verhältnissen und eigenen Erfahrungswerten (Arbeit der Truppe, Essgewohnheiten, Beliebtheit der Speisen, Witterung) anzupassen.

4. Reduzierte Mengen

- 4.1 Um die Berechnung zu erleichtern, sind in der nachfolgenden Liste bei einigen Speisen zwei weitere Preispositionen angegeben, die auf folgenden reduzierten Mengen basieren:
 - Pos. 2 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse
 - Pos. 3 = Speisemengen für kleinere Nahrungsbedürfnisse oder für Beigabe zu umfangreichen Menus.
- 4.2 Bei der Erstellung der Kostenberechnung muss bei diesen Speisen entschieden werden, welche Preisposition einzusetzen ist. Es sind dabei die Nahrungsbedürfnisse der eigenen Truppe sowie der Umfang des angegebenen Menus zu berücksichtigen. Es ist ein Unterschied, wenn Speisen als Hauptgerichte (z. B. Teigwaren und Salat) oder als Beigabe (z. B. Teigwaren mit Fleisch) abgegeben werden. Dazu ist die Verwendung voraussehbarer Speiseresten (Fleischgerichte, -abschnitte, Saucen, Milch usw.) ebenfalls in Betracht zu ziehen.
- 4.3 Die reduzierten Mengen sind auch bei der Ermittlung der Bestellung zu berücksichtigen.
- 5. Der Vergleich zwischen der Kostenberechnung und dem tatsächlichen Verbrauch während des Dienstes ist notwendig und durch die Führung einer exakten täglichen Verpflegungsabrechnung sichergestellt.

	rezept Nr	Militärspeise	Ein-	Reg1 Kochr	60.6 ezepte	Po	s 2	Pos	3
Stabile Küchen	Koch- kisten		110.0	Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	^o reis
k 1/2 k 3 R 4 R 5 R 6 R 7 R 8 R 9 R 10 R 11 R 12	R 250 R 251 R 252 R 254 R 255 R 256 R 257 R 258 R 253 R 259 R 260	1. GETRAENKE Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP) Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee) Kakao mit Frischmilch Kakao mit Vollmilchpulver (VMP) Kakao ohne Milch (nur in Notfällen) Frühstückkonserven Schokolademilchpulver (SMP) Schwarzer Kaffee Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee Lindenblütentee Schwarztee aus Portionen Hagebuttentee		55 55 55 55 55 55 50 55 50 50 50 50 50	53 56 50 55 34 60 58 37 8 6 6	40 40 40 40 40 40 35 40 30 35 40 40 40	38 40 36 40 25 42 27 28 7 4 5	30 30 30 30 30 30 25 30 20 25 30 30 30	28 30 27 30 31 19 30 31 21 5 3 4
R 25 R 26 R 27 R 28 R 28 R 29 R 30 R 31 R 32 R 33 R 34	R 271 R 272 R 273	Klare Suppe aus Konzentrat Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch) Gemüsesuppe Teigwarensuppe (aus Resten) Reissuppe (aus Resten) Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten) Brotsuppe gebunden (aus Brotresten) Erbsen / Bohnensuppe Crèmesuppe Gerstensuppe Griessuppe		30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30	4 4 12 4 11 5 9 12 7 9	20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	3 3 8 3 7 4 8 5 6	15 15 15 15 15 15 15 15 15	2 2 6 2 5 6 4 5
R 35 R 37 R 38 R 38 R 39 R 41 R 43	R 276 R 278 R 279 R 279 R 280	Haferflockensuppe Kartoffel-Lauchsuppe Konservensuppe aus Portionen Konservensuppe aus Suppenmehlen Mehlsuppe (mit Käse) Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten) Tomatencrèmesuppe 3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN	1 1 1 1 1 1	30 30 30 30 30 30 30	5 9 16 13 17 7 11	20 20 20 20 20 20 20 20	4 6 11 9 12 5 7	15 15 15 15 15 15 15	3 5 8 7 9 4 5
R 50 R 51 R 52 R 53 R 54 R 55 R 56 R 67 R 60 R 61 R 62 R 63 R 64 R 65 R 69 R 70 R 71 R 72 R 80 R 246	R 282 R 283 R 285 R 288 R 289 R 290 R 290 R 284 R 286 R 287	3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch Braten Saftplätzli (Carbonnade) Curry Fleischvögel Geschnetzeltes I Art Geschnetzeltes II Art Geschnetzeltes mit Champignons Hackfleisch Paprika-Gulasch Pfeffer Ragout Sauerbraten Siedfleisch Voressen I Art (Blanquette) Voressen II Art (Blanquette) Fleischkäse (Selbstherstellung) Fleischkügeln (Brätkügeli) Hackbeefsteak II Art Hackbeefsteak III Art Hackbraten I Art Hackbraten II Art Rauchfleisch Szegediner-Gulasch	20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 2	enge 0 kg 0 k	VV Fr 153. 166. 160. 166. 155. 121. 166. 166. 156. 166. 156. 160. 91. 113. 116. 116. 116. 129. 144. 162.		V Fr 9.60 199 210 180	10 10 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 11 10 10	Fr 7.60 60 69 73 71 73 71 73 71 73 71 73 71 73 71 73 71 73 71 73 71 73 71 73 71 73 71 73 71 73 71 73 74 75 77 11 22 00

Kochrezept Nr		Walter		Selb	stsorge	Nachschub	
Stabile Kuchen	Koch- kisten	Militàrspeise	Menge	VV Fr 7.30	HV Fr 9.60	VV/HV Fr 7.60	
	R 295 R 296 R 297	3.2. <u>Eintopfgerichte</u> Gulasch Pot-au-feu Siedfleisch (Spatz)	20 kg 20 kg 20 kg	177 195 162		183 201 168	
			Einheit	Preis	Menge	Gesamtpreis	
	R 294 R 298	Gnagi-Bauernkartoffeln Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	kg kg	5.50 7.30	20	161	
R 76 R 77 R 240 R 78 R 81 R 245 R 247 R 233 R 235 R 236 R 237 R 238 R 241 R 242 R 243 R 66	R 301 R 302 R 303 R 322	Xutteln an Tomatensauce Kutteln an weisser Sauce Kutteln Schifferart Leber geschnetzelt (Schweinsleber) Speck geräuchert/gesalzen Speck paniert Rindszunge gesalzen/geräuchert Champignons Gefüllte Kalbsbrust Gnagi (mit Knochen) Kalbskopf Kalbskopf gebacken Poulets gebraten Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner) Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch) Fleischkäse gebraten Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen Schweinskotelette Schweinsplätzli ohen Knochen	kg kg kg kg kg kg kg kg kg	6.20 6.20 6.20 5 7.30 7.30 10.50 6.80 15.50 5.50 6 4.80 3.80 15 9 15 18	15 15 15 13 10 18 15 18 30 15 15 50 50 15 12 20 15 13	111 109 122 89 95 105 189 282 165 22 125 260 198 265 310 275 215	
R 82 R 83 R 83 R 83 R 83 R 232 R 231	R 304 R 305 R 305 R 305 R 305	3.4. Wurstwaren Bratwürste mit Zwiebelsauce Schüblige Emmentalerli Schweinswürste Zungenwurst / Bauernwurst Cervelats nach Zigeunerart Blut- und Leberwürste 3.5. Fische	Stk Stk Paar Paar kg Stk kg	1.20 1.30 1.50 1.50 14 65 7	100 100 100 100 12 100 20	134 130 150 150 168 101 140	
R 90 R 91 R 92 R 92		Felchen gebraten Fischfilets gebacken Fischfilets paniert Portionen-Filet gebacken	kg kg kg Port	7.50 7.80 85	25 15 15 100	130 145 115	
R 74 R 74 R 74 R 74 R 74 R 75 R 75 R 75 R 75 R 75	R 299 R 299 R 299 R 299 R 299 R 300 R 300 R 300	3.6. Fleischkonserven Schweinefleischkonserven, kalt Schweinefleischkonserven, zu Gemüse Schweinefleischkonserven mit Bechamel Fleischkäsekonserven, kalt Fleischkäsekonserven, gebraten Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce Fleischkonserven gebraten Fleischkonserven mit Tomatensauce Fleischkonserven mit Zwiebelsauce Fleischkonserven mit Zwiebelsauce Fleischkonserven mit Zwiebelsauce Fleischkonserven mit Zwiebelsauce Fleischkonserven mit Dosenkäse	Dosen Dosen Dosen Dosen Dosen Port Port Port Port	25.20 25.20 25.50 16.80 16.80 1.60 1.60 1.60 1.60 1.60/75	8 8 8 8 8 100 100 100 100 75 + 50	201 201 218 134 138 165 185 182 190 163	
		4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN		Regl 60.6 Kochrezepte	Pos 2	Pos 3	
		4.1. Gemischte Gerichte		(100 %) Preis	(80 %) Preis	(70 %) Preis	
R 173 R 59 R 59		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		58 106 104	46 86 84	40 75 74	

	rezept Nr	Militärspeise			Regl 6 Kochre		Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch- kisten	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			Pre	is	Preis	Preis
R 244 R 127 R 40 R 168	R 327 R 281 R 353	Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg Speckrösti (Speck 5 kg) Minestrone mit Käse 2 kg Ravioli 400 g mit Käse 2 kg			70 50	 	56 56 40 77	49 49 35 67
		4.2. Fleisch- und Wurstwaren		Einheit	Pre	is	Menge	Gesamtpreis
R 66 R 83 R 84 R 83 - R 115	R 305 R 306 R 305	Fleischkäse gebraten Cervelats Cervelats gebraten Wienerli Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk) Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk		kg Stk Stk Paar Stk kg/Stk	 1. 0.	65 65 25 65 /65	10 100 100 100 100	104 66 70 125 107 144
R 110 R 111 R 112 R 113 R 114 R 115	R 321	4.3. Käsespeisen Fondue (inkl Brot) Käseschnitten (inkl Brot) Käserissolen Käsespiessli Käseküchlein (Tätschli) Käsesalat Käseplatte garniert		kg kg kg kg kg kg	Käse- Fr 11	Preis	22 3 5 8 10 12 15	310 158 108 167 140 145 175
R 191		4.4. <u>Fischkonserven</u> Thonsalat (Dosen à 1,89 kg)		Dosen	15		3	130
R 120 P 120/188 R 121 R 120/97 R 120/98 R 120/99		4.5. Eierspeisen Eier gesotten Eier mit Russischem Salat Eier an weisser Sauce Eier an Currysauce Eier an Paprikasauce Eier an Tomatensauce		Sth Stk Stk Stk Stk Stk	Eier-	Preis 25	200 200 200 200 200 200 200	50 113 73 70 60 61
R 195 R 196 R 197 R 198 R 199	R 360 R 361	4.6. <u>Süssspeisen als Hauptgericht</u> Birchermüesli Fotzelschnitten (inkl Brot) Götterspeise mit Biscuits Griesspudding Haferbrei (Porridge)			Pre 140 85 122 77	is	Preis 112 68 100 62 24	Pos 3 Preis 98 60 87 54 21
R 200 R 201 R 202		Maispudding Maisschnitten gebacken Milchreis			65 55	, , ,	52 44 34	46 38 29
		5. BEILAGEN I: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZBITEN		T				
		5.1. <u>Kartoffeln</u>	Einheit	Preis pro Einheit	Menge	Preis	Preis	Preis
R 125 R 126 R 127 R 128 R 129 R 130 R 131 R 132 R 133 R 184 R 134	R 325 R 326 R 327 R 328 R 329 R 330 R 331 R 332	Bauernkartoffeln Bratkartoffeln Rösti Kartoffelstock frisch Pommes frites Salzkartoffeln Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg Schälkartoffeln Stampfkartoffeln Kartoffelsalat Kartoffelstock aus Flocken	kg kg kg kg kg kg kg kg port	pro kg Kartoffeln	30 50 40 50 80 30 25 25 40 40	67 54 40 51 80 18 50 15 29 34	54 43 32 40 66 14 40 12 23 28 35	47 38 28 35 58 13 35 11 21 24
R 164 R 165 R 167 R 167 R 169 R 169 R 169 R 170	R 350 R 352 R 352	5.2. <u>Getreideprodukte</u> Griess-Maisschnitten gebraten Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg " Risotto mit Käse 2 kg Risotto ohne Käse Risotto mit Tomaten ohne Käse	kg Paket kg kg kg kg	1 6.50 1 1 1.90 1.90	8 10 kg 8 8 10 10	29 50 34 14 46 26 35	24 40 28 11 37 21 28	21 35 25 9 32 18 24

Kochri N		Militärspeise	Fisheis	Preis	Regl 60.6 Kochrezepte		Pos 2	Pos 3	
Stabile Küchen	Koch- kisten	militarspeise	Einheit	pro Einheit	Menge Preis		Preis	Preis	
R 171 R 172 R 176	R 354 R 355	Teigwaren I Art ohne Käse Teigwaren II Art mit Käse 2 kg Teigwaren in Kochkisten ohne Käse Trockenreis 6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND	kg kg kg	2.10 2.10 2.10 1.90	10 10 10 10	25 48 30 25	20 39 24 20	18 34 21 18	
R 135 R 136 R 137 R 138 R 139 R 140 	R 333 R 345 R 334 R 335 R 336 R 337 R 338 R 339 R 340 R 342 R 341 R 343	NEBENMAHLZEITEN 6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte Blumenkohl an weisser Sauce Blumenkohl Polonaise Bodenrüben gelb, gedämpft Grüne Bohnen frisch Dörrbohnen Erbsen/Rüebli an weisser Sauce Grünerbsen aus Dosen Grüne Bohnen aus Dosen Fenchel mit Käse 2 kg Kabis oder Kohl gedämpft Kabis oder Kohl gehackt Kefen Kohlraben (Rübkohl) Krautstiele mit Käse 2 kg Lattich Lauchgemüse gedämpft Lauchgemüse san weisser Sauce Rosenkohl Rotkraut Rüebli gedämpft Rüebli an weisser Sauce Rüebli mit Kartoffeln Sauerkraut oder Sauerrüben	kg kg kg kg Dosen/kg Dosen Dosen Dosen kg	1.40 1.40 1.40 11 2.30 15 1.30/-1.20 1.30/-1.20 1.30 4.60 1.6090 180 1.30 1.20 2 2 3 1.20 1.20 1.20 1.50		49 46 31 65 35 35 65 29 37 66 74 38 40 30 30	39 37 24 52 40 28 28 28 23 24 25 25 30 30 24 25 30 30 24 25 24 25 24 29 32 24	34 32 21 46 35 27 25 42 46 20 21 21 21 21 23 21 21 21 21 21 21 21 21 21 21 21 21 21 21 21 21 21	
R 156 R 157 R 158 R 159 R 166 R 177	R 351 R 356	Spinat gedämpft Spinat gehackt Weisse Rüben (Navets) Zucchetti mit Tomaten Linsen Weisse Bohnen (Konserven)	kg kg kg kg kg Dosen	1.60 1.60 80 1.80 1.80	30 25 20 20 20 8 24	55 60 37 61 24	44 48 30 48 19 14	39 42 26 42 17 12	
R 180 R 181 R 182 R 183 R 185 R 186 R 187 R 187 R 189 R 190 R 192		6.2. <u>Salate</u> Brüsselersalat Endiviensalat Gurkensalat Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis) Kopfsalat Nüsslisalat Randensalat (rohe Randen) Randensalat (gekochte Randen) Rüeblisalat gekocht Rüeblisalat roh Tomatensalat	kg Dtz Stk kg Dtz kg kg kg	3.50 6 1 90 6 12 90 1.20 1.20 1.20 1.80	10 20Stk 30 15 20Stk 5 30 20 20 20	45 20 36 27 20 70 36 33 33 33 54	36 16 29 20 16 29 26 26 26 43	32 14 25 19 14 59 25 23 23 23 38	
R 215 H 216 R 217 R 218 R 219 R 220 R 221 R 222 R 222 R 223	R 365 R 366 R 367 R 368	6.3. Kompotte Apfelmus frisch Apfelmus aus Dosen Apfelschnitze frisch Apfelschnitze gedörrt Aprikosenkompott Birnenkompott frisch Birnen gedörrt Rhabarberkompott Zwetschgenkompott frisch	kg Dosen kg kg kg kg kg	80 4.20 80 6 1.60 1 11 1.40	35 12 40 8 40 35 10 40 30	37 50 42 54 75 46 115 55 48	30 40 34 43 60 36 92 46 39	26 35 29 38 53 31 81 41 34	

Militärspeise	Einheit	Preis pro			Pos 2	Pos 3
		Einheit				
			Menge	Preis	Preis	Preis
Konfitüre Portionen Brot Butter / Käse	Stk Stk I kg I I kg kg kg	2.40	10 10 10 12 10 5 5 3 3 300 100 25 25 25 25 25	17 10 17 17 25 31 9 13 47 27 44 59 60 42 Richtpreis/ Ortspreis	35 48 40 48 34	31 42 35 42 29
8 8 8	7. SAUCEN Béchamel (Milchsauce) Currysauce Paprikasauce Tomatensauce I und II Art Zwiebelsauce Mayonnaise Remoulade Salatsauce Sauce Vinaigrette 8. DESSERTS Apfelküchlein Berliner Pfannkuchen Caramelcrème Fruchtsalat Haselnusscrème Schokoladencrème Vanillecrème 9. VERSCHIEDENES Konfitüre aus Dosen Konfitüre Portionen Brot 8 Butter	7. SAUCEN Béchamel (Milchsauce) Currysauce Paprikasauce Tomatensauce I und II Art Zwiebelsauce Mayonnaise Remoulade Salatsauce Sauce Vinaigrette 8. DESSERTS Apfelküchlein Berliner Pfannkuchen Caramelcrēme Fruchtsalat Haselnusscrēme Schokoladencrēme Vanillecrēme 9. VERSCHIEDENES Konfitüre aus Dosen Konfitüre Portionen Brot 8 Butter Käse 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Militarspeise Einheit 7. SAUCEN Béchamel (Milchsauce) Currysauce Paprikasauce Tomatensauce I und II Art Zwiebelsauce Mayonnaise Remoulade Salatsauce Sauce Vinaigrette 8. DESSERTS Apfelküchlein Berliner Pfannkuchen Caramelcrème Fruchtsalat Haselnusscrème Schokoladencrème Vanillecrème 9. VERSCHIEDENES Konfitüre aus Dosen Konfitüre aus Dosen Konfitüre Portionen Brot 8 Butter 8 Butter 8 Butter 8 Butter	Militarspeise Einheit Preis pro Einheit	Militarspeise Einheit pro Einheit	Militarspeise Einheit Preis Pr

