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

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 55 (1982)

Heft: 1

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: 04.12.2025

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



Preise der Militärspeisen

gültig ab 1. 1. 82

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 1981)
- V / 34.12 Preisliste für Armeeproviant, gültig ab 1. 1. 82
- Durchschnittliche Preise 1981 für Selbstsorge-Artikel

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.
- Der Vergleich zwischen der Kostenberechnung und dem tatsächlichen Verbrauch während des Dienstes ist notwendig und durch die Führung einer exakten täglichen Verpflegungsabrechnung sichergestellt.

Koch	nrezepte Nr	Militärspeise	Ein- heit	Regl Kochr	60.6 ezepte	Po	s 2	Pos	3
Stabile Küchen	Koch- kosten		Liter	l·lenge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
R 1/2 R 3 R 4 R 5 R 6 R 7 R 8 R 9 R 10 R 11 R 12 R 13	R 250 R 251 R 252 R 254 R 255 R 256 R 257 R 258 R 253 R 259 R 260 R 261	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 (ohne Zitronensaft) Schwarztee (ohne Zitronensaft) Hagenbuttentee (ohne Zitronensaft) Hagenbuttentee (ohne Zitronensaft)		55 55 55 55 55 55 55 50 50 50 50 50 50	55 56 52 58 35 60 53 37 9 6 7	40 40 40 40 40 35 40 30 35 40 40 40	40 41 39 41 25 42 27 27 7 5 6	30 30 30 30 30 30 25 30 20 25 30 30 30	30 30 29 30 31 19 30 23 18 5 4 4
R 25 R 26 R 27 R 28 R 28 R 29 R 30 R 31 R 32 R 33 R 34 R 35 R 35 R 38 R 38 R 38 R 38 R 39 R 41 R 43	R 271 R 272 R 273 R 274 R 275 R 276 R 279 R 279 R 279 R 280	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 Gerstensuppe Griessuppe Haferflockensuppe Kantoffel-Lauchsuppe Konservensuppe aus Portionen Konservensuppe aus Suppenmehlen Mehlsuppe (mit Käse) Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten) Tomatencrèmesuppe		30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 3	4 4 7 7 11 5 9 12 7 16 13 17 7	20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 2	3 3 5 5 4 6 4 6 7 7 7	15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 1	2 2 6 4 6 3 5 6 4 3 5 8 9 4 5

		3 HAUDTGERICHTE ZH HAUDTMAHLZEITEN			Selbstso	rge	Nachschub
R 50 R 51 R 52 R 53 R 54 R 55 R 55 R 56 R 60 R 61 R 62 R 63 R 64 R 65 R 66 R 67 R 68 R 69 R 70 R 71 R 72	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) Fleischkugeln (Brätkügeli) Hackbeefsteak II Art Hackbraten I Art Hackbraten I Art Hackbraten II Art	Menge gem Reg1 60.6 20 kg 20 kg 16 kg 20 kg 20 kg 15+ 5 kg 20 kg 10 kg 13 kg 13 kg 13 kg 13 kg	VV Fr 8. 170 186 176 182 176 134 186 181 172 181 169 123 128 129 127 123 128 127 127 142 165	10 HV F	r 10.40 15 26 28	
R 80 R 246	R 295 R 296 R 297	Rauchfleisch Szegediner-Gulasch 3.2. Eintopfgerichte Gulasch Pot-au-feu Siedfleisch (Spatz)	20 kg 20 kg 20 kg 20 kg	173. 189. 202. 176.			193 206 180
	2 10		Einheit/Menge gem Regl 60.6		Preis	Ges	amtpreis
	R 294 R 298	Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen) Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	20 kg 13 kg		7.80 7.50		202 168

Кос	hrezept Nr	Militärspeisen	Einheit/Menge	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Koch- kisten		gem Regl 60.6		
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	3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz Kutteln 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 Kalbskopf gebacken Poulets gebraten Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner) Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch) Fleischkäse gebraten Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen Schweinskotelette Schweinsplätzli ohne Knochen	15 kg 15 kg 15 kg 15 kg 13 kg 10 kg 18 kg 18 kg 15 kg 15 kg 15 kg 15 kg 15 kg 15 kg 10 kg 110 kg 110 kg 110 kg 110 kg 110 kg 110 kg	6.50 6.50 6.50 5 7.50 7.50 12 7 16 5.50 7 7 17 10 18.50	118 112 131 90 97 107 216 123 291 165 107 208 295 125 330 282
R 82 R 83 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	100 Stück 100 Stück 100 Paar 100 Paar 12 kg 100 Stück 20 kg	1.30 1.30 1.60 1.60 14 70 9	144 130 160 168 106 180
R 90 R 91 R 92 R 92		3.5. <u>Fische</u> Felchen gebraten Fischfilets gebacken Fischfilets paniert Portionen-Filet gebacken	25 kg 15 kg 15 kg .100 Port	9 8 8 1	250 138 148 130
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 299 R 300 R 300 R 300	3.6. Fleischkonserven Schweinefleischkonserven, kalt (Dose à 12 Port) Schweinefleischkonserven, zu Gemüse Schweinefleischkonserven mit Bechamel Fleischkäsekonserven, kalt (Dose à 12 Port) Fleischkäsekonserven, gebraten Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce Fleischkonserven mit Tomatensauce Fleischkonserven mit Tomatensauce Fleischkonserven mit Zwiebelsauce Fleischkonserven mit Zwiebelsauce Fleischkonserven mit Zwiebelsauce Fleischkonserven mit Dosenkäse	8 Dosen 8 Dosen 8 Dosen 8 Dosen 8 Dosen 8 Dosen 100 Port 100 Port 100 Port 100 Port	25.20 25.20 25.50 16.80 16.80 1.70 1.70 1.70 1.70	201 201 218 134 138 151 165 185 182 190
		4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
R 173 R 59 R 59 R 244 R 127 R 40 R 168	R 327 R 281 R 353	4.1. Gemischte Gerichte Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg 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	77 78 120	90 103 91 61 62 40 96	Preis 44 81 80 54 55 35 84
		4.2. Fleisch- und Wurstwaren	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
R 66 R 83 R 84 R 83	R 305 R 306 R 305	Fleischkäse gebraten Cervelats Cervelats gebraten Wienerli Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk) Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats Stk	10 kg 100 Stück 100 Stück 100 Paar 150 Stück 80 kg/100 Stück	10 70 70 1.30 70 11/70	114 70 74 130 115 168

	ezept	Militärspeisen		Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Koch- kisten			gem kegi oo.o		
R 110 R 111 R 112 R 113 R 114 R 115	R 321	4.3. <u>Käsespeisen</u> Fondue (inkl Brot) Käseschnitten (inkl Brot) Käserissolen Käsespiessli Käseküchlein (Tätschli) Käsesalat Käseplatte garniert		22 kg 8 kg 5 kg 8 kg 10 kg 12 kg 15 kg	Käse-Preis Fr 11	312 170 114 171 142 148 175
R 191		4.4. <u>Fischkonserven</u> Thonsalat		Dosen	16	138
R 120 R 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		Stück Stück Stück Stück Stück Stück Stück	Eier-Preis -Fr -,25	50 113 73 70 60 61
			Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
		4.6. Süssspeisen als Hauptgericht		Preis	Preis	Preis
R 195 R 196 R 197 R 198 R 199 R 200 R 201 R 202	R 360	Birchermüesli Fotzelschnitten (inkl Brot) Götterspeise mit Biscuits Griesspudding Haferbrei (Porridge) Maispudding Maisschnitten gebacken Milchreis	ca 60 kg 200 Stück ca 60 l 8 kg 5 kg 8 kg 10 kg 12 kg	140 85 122 77 30 65 55 42	112 68 100 62 24 52 44 34	98 60 87 54 21 46 38 29

	5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENNAHLZEITEN 5.1. Kartoffeln	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	(100 %)	(80 %)	(70 %)
R 125 R 325 R 125 R 326 R 127 R 327 R 128 R 129 R 130 R 328 R 131 R 329 R 132 R 330 R 133 R 331 R 184 R 134 R 332	Bauernkartoffeln Bratkartoffeln Rösti Kartoffelstock frisch Pommes frites Salzkartoffeln Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg Schälkartoffeln Stampfkartoffeln Kartoffelsalat Kartoffelstock aus Flocken	30 kg 50 kg 40 kg 50 kg 80 kg 30 kg 25 kg 40 kg 40 kg	Kartoffel- preis pro kg60	67 54 40 51 80 18 50 29 34	54 43 32 40 14 40 12 23 28	47 38 28 35 13 35 11 21 24 31
R 164 R 165 R 167 R 167 R 167 R 169 R 169 R 170 R 171 R 172 R 354 R 176 R 355	5.2. Getreideprodukte Griess-Maisschnitten gebraten Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg " ohne Käse" Risotto mit Käse 2 kg Risotto ohne Käse Risotto mit Tomaten ohne Käse Teigwaren I Art ohne Käse Teigwaren II Art mit Käse 2 kg Teigwaren in Kochkisten ohne Käse Trockenreis	8 kg 6-7 Pakete 8 kg 8 kg 10 kg 10 kg 10 kg 10 kg 10 kg 10 kg	1.10 7 1.10 1.10 2 2 2.20 2.20 2.20 2.20	30 55 35 15 49 27 36 26 49 26	24 44 28 12 39 22 29 19 25 21	21 37 24 10 34 19 25 18 34 22 28

1	ezept			Preis	Regl 60.6 Kochrezepte	Pos 2	Pos 3
Stabile	Koch-	Militärspeisen	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Pro Einheit	(100 %)	(80 %)	(70 %)
Küchen	kisten				Preis	Preis	Preis
R 135 R 136 R 137 R 138 R 139 R 140 - R 141 R 142 R 143 R 145 R 146 R 147 R 148 R 149 R 150 R 151 R 152 R 154 R 155 R 156 R 157 R 158 R 159 R 166 R 177	R 333 R 345 R 335 R 336 R 337 R 338 R 339 R 340 R 342 R 341 R 343	6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN 6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte Blumenkohl An weisser Sauce Blumenkohl Polonaise Bodenrüben gelb, gedämpft Grüne Bohnen frisch Dörrbohnen Erbsen mit Rüebli 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 gedämpft Rüebli gedämpft Rüebli in weisser Sauce Rüebli in weisser Sauce Rüebli mit Kartoffeln Sauerkraut oder Sauerrüben Spinat gedämpft Spinat gedämpft Spinat gedämpft Spinat gedämpft Szucchetti mit Tomaten Linsen Weisse Bohnen (Konserven)	25 kg 25 kg 25 kg 25 kg 25 kg 3 kg 10/15 Dosen/kg 10/15 Dosen/kg 24 Dosen 25 kg 20 kg kg		64 61 36 77 58 39 38 63 70 33 44 62 40 56 66 74 30 30 31 61 61 24 17	51 49 29 62 46 30 50 30 41 50 32 45 59 34 29 24 24 24 24 24 19 14	45 43 25 54 27 27 27 23 26 36 36 39 43 28 21
			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	(100 %)	(80 %)	(70 %)
R 180 R 181 R 182 R 183 R 185 R 186 R 187 R 187 R 189 R 190 R 190	-	Brüsselersalat Endiviensalat Gurkensalat Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis) Kopfsalat Nüsslisalat Randensalat (rohe Randen) Randensalat (gekochte Randen) Rüeblisalat gekocht Rüeblisalat roh Tomatensalat Rote Bohnensalat (Konserven)	10 kg 20 Stück 30 Stück 15 kg 20 Stück 5 kg 30 kg 20 kg 20 kg 20 kg 25 kg 15 Dosen	3.50 7 1.10 1 8 14 1.10 1.40 1.20 1.80 1.90	45 22 39 29 24 80 42 37 33 33 54 38	36 18 23 19 64 30 26 26 43 30	32 15 27 20 17 56 29 26 23 23 27
R 215 R 216 R 217 R 218 R 219 R 220 R 221 R 222 R 223	R 365 R 366 R 367 R 368	Apfelmus frisch Apfelmus aus Dosen Apfelschnitze frisch Apfelschnitze gedörrt Aprikosenkompott Birnenkompott frisch Birnen gedörrt Rhabarberkompott Zwetschgenkompott frisch	35 kg 12 Dosen 40 kg 8 kg 40 kg 35 kg 10 kg 40 kg 30 kg	1 4.20 1 10 1.80 1.40 12 1	42 50 50 86 83 61 125 55 60	34 40 40 67 66 49 100 46 48	29 35 35 60 58 43 88 41 42

Kochre Nr				Preis	Regl 60.6 Kochrezepte	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch- kisten	Militärspeise	Menge/Einheit gem Regl 60.6	pro Einheit	(100 %)	(80 %)	(70 %)
R 95 R 97 R 98 R 99/100 R 102 R 103 R 104 R 105 R 106	R 310 R 311 R 312 R 313 R 315	7. SAUCEN Béchamel (Milchsauce) Currysauce Paprikasauce Tomatensauce I und II Art Zwiebelsauce Mayonnaise Remoulade Salatsauce Sauce Vinaigrette 8. DESSERTS	10 1 10 1 10 1 12 1 10 1 5 1 5 1 3 1 3 1		17 10 10 17 17 25 31 10		
R 205 R 206 R 207 R 208 R 209 R 210 R 211		Apfelküchlein Berliner Pfannkuchen Caramelcrème Fruchtsalat Haselnusscrème Schokoladencrème Vanillecrème 9. VERSCHIEDENES	300 Stück 100 Stück - 25 1 30 kg 25 1 25 1 25 1		47 27 44 59 50 60 42	35 48 40 48 34	31 42 35 42 29
Reg1 60.6	Seite 8 Seite 8 Seite 8 Seite 8 Seite 8/ 9	Konfitüre aus Dosen Konfitüre Portionen Brot Butter Käse	3-5 kg 100 Port 15-20 kg 1-2 kg nach Bedarf	2.65	12 25 Richtpreis/ Ortspreis Richtpreis Richtpreis	9	7



Erinnerungen an die Übung Cresta der verstärkten Geb Div 12