

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	59 (1986)
Heft:	1
Rubrik:	OKK-Informationen

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: 22.02.2026

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

OKK-Informationen

Verzeichnis der Chefbeamten des OKK und der Schul- und Kurs-kommandanten der Versorgungstruppen und des Munitionsdienstes

ab 1. Januar 1986

Oberkriegskommissär	Brigadier Hans Schlup
Chef Stabsstelle Planung Dokumentation/Information	Major Hans-Rudolf Jüni
Chef EDV-Organisation	Herr Manfred-Heinz Potthoff
Chef Sektion Administratives und Personaldienst	Oberstlt Jean-Louis Zimmermann
Chef Abteilung Kommissariatsdienst	Oberst Fabio Pfaffhauser
Chef Verpflegungs- und Magazinwesen	Oberstlt Stephan Jeitziner
Chef Sektion Betriebsstoffe	Oberstlt Fred Löhner
Chef Sektion Tankanlagen	Herr Hans-Rudolf Streit
Chef Sektion Rechnungswesen	Oberstlt Albert Bähler
Chef Abteilung Munition	Oberst Roland Burri
Chef Stabsstelle Planung Munition	Hptm André Rickenbacher
Chef Sektion Munition	Major Kurt Bandi
Instruktionschef der Vsg Trp und des Mun D	Oberst i Gst Franz Jäggi
Chef Sektion Personelles der Truppe	Oberst Pierre Creux
Kdt Vsg Trp UOS/RS	Oberstlt Paul Hänni
Kdt UOS für Kü Chefs	Oberstlt i Gst Markus Rusch
Kdt Four Schulen und Four Geh Kurse	Major Kurt Ramseyer
Kdt Mag Four Schulen und Vsg Trp OS	Oberstlt i Gst Fritz Kohler
Kdt Schulen und Kurse Mun D	Oberstlt i Gst René Mäder

Neuer Instruktionschef der Versorgungstruppen

Auf den 1. 1. 1986 hat Oberst i Gst Franz Jäggi, 42, von Recherswil/SO, die Nachfolge des zum neuen Oberkriegskommissär gewählten Brigadier Hans Schlup als Instruktionschef der Versorgungstruppen und des Munitionsdienstes angetreten. Zur Übernahme dieses verantwortungsvollen Amtes gratulieren wir ihm recht herzlich.

Nach einer kaufmännischen Ausbildung trat er im Dezember 1966 als Anwärter in das Instruktionskorps der Versorgungstruppen ein. Ab 1969 wurde er als Klassenlehrer in den Offiziersschulen und als Kompanie-Instruktor in den Rekrutenschulen der Versorgungstruppen eingesetzt.



Dazwischen absolvierte er 1970 die Militärschule 2 in Zürich. Bereits als Major kommandierte er in den Jahren 1980 bis 1982 die Versorgungstruppen Rekrutenschulen 73/273 in Fribourg, und während zwei Jahren, nämlich von 1984 bis 1985, stand der Generalstabsoffizier der Versorgungstruppen-Offiziersschule als vorbildlicher Kommandant vor.

Oberst i Gst Franz Jäggi begann seine militärische Laufbahn als Magazinsoldat. 1964 wurde er zum Leutnant brevetiert. In der Folge zeigen wir die Stationen seiner militärischen Karriere. (In Klammern der aufbietende Kanton).

Lt (Mag Of) in der Mob Betrst Kp III/4 (BS), als Oblt Qm im Stab des Ns Bat 4 (BS), als Hptm

Kdt Vpf Kp II/4 (BS) später als Gst Of im Stab Mech Div 4 (SO) und im Stab FAK 2 (AG), als Major Kdt Vsg Bat 52 (LU), als Oberstlt und seit dem 1. 1. 86 als Oberst leistet er Dienst als Unterstabsschef im Stab Gz Br 4 (BL).

Wir wünschen Oberst i Gst Franz Jäggi bei seiner neuen Herausforderung als Instruktionschef alles Gute.

*

Sowohl der Zentralvorstand als auch die Redaktion des Fachorgans sind überzeugt, dass wir auch beim neuen Instruktionschef die notwendige Anerkennung und Unterstützung für die ausserdienstliche Tätigkeit «der Hellgrünen» finden werden.

Verzeichnis der Kriegskommissäre der Armee ab 1. Januar 1986

Armeekorps

CA camp 1	Col	Jean-Michel Dormond
FAK 2	Oberst	Otto Denz
Geb AK 3	Col	Pierre Creux
FAK 4	Oberst	Werner Dallago
FF Trp	Oberst	Beat Michel

Divisionen

Div méc 1	Lt col	André Méan
Div camp 2	Lt col	Jean-Robert Bouvier
F Div 3 a. i. Major	Friedrich Schmutz	
Mech Div 4	Oberstlt	Friedrich Hof
F Div 5	Oberstlt	Viktor Ritter
F Div 6	Oberstlt	Bruno Koller
F Div 7	Oberstlt	Hans Michel
F Div 8	Oberstlt	Julius Felder
Geb Div 9	Oberstlt	Stephan Jeitziner
Div mont 10	Lt col	Henri Corbaz
Mech Div 11	Oberstlt	René Künzli
Geb Div 12	Oberstlt	Heinz Feldmann

Territorialzonen

Zo ter 1	Oberst	Hans-Rudolf Balzli
Ter Zo 2	Oberst	Albert Wüest
Ter Zo 4	Oberst	Ernst Abegg
Ter Zo 9	Col	Sergio Bustini
Zo ter 10	Col	Francis Zufferey
Ter Zo 12	Oberst	Hans Janjöri

Grenzbrigaden

Br fr 1	Lt col	Michel Zumwald
Br fr 2	Oberstlt	Walter Rubin
Br fr 3	Oberstlt	Hans Fankhauser
Gz Br 4	Oberstlt	Ferdinand Imhof
Gz Br 5	Oberstlt	Marcel Achermann
Gz Br 6	Oberstlt	Paul Huber
Gz Br 7	Oberstlt	Reinhold Friedli
Gz Br 8	Oberstlt	Herfried Oberwiler
Br fr 9	Ten col	Reto Grassi
Gz Br 11	Oberstlt	Martin Joder
Gz Br 12	Oberstlt	Emil Rebmann

Festungsbrigaden

Br fort 10	Oberstlt	Evar Muheim
Fest Br 13	Oberstlt	Fritz Good
Fest Br 23	Oberstlt	Eduard Lehmann

Reduitbrigaden

R Br 21	Oberstlt	Kurt Wahlen
R Br 22	Oberstlt	Josef Durrer
R Br 24	Oberstlt	Bernhard Bächer

Flieger- und Fliegerabwehrtruppen

Flpl Br 32	Oberstlt	Max Peyer
Flab Br 33	Oberstlt	Willy Buchser

VERZEICHNIS DER VORSCHRIFTEN FÜR DEN KOMMISSARIATSDIENST

(VV KOM D)

Stand: 1. Januar 1986

Reglement/Vorschrift		Titel	Jahrgang	Bemerkungen
Regl 51.3	d	Verwaltungsreglement für die schweizerische Armee (VR 80)	1980	+ Rev 1983, <u>1986</u>
51.3/I	d	Anhang zum VR (VRA 86)	<u>1986</u>	
51.3/II	dfi	Verzeichnis der Tankstellen (VTS)	<u>1986</u>	
51.3/III	d	Administrative Weisungen des OKK (AW OKK)	<u>1986</u>	
51.3/IV	dfi	Geldversorgung der Armee	1982/85	
51.3/V *)	d	Weisungen betr die Bescheinigung der Soldtage gemäss Erwerbsersatzordnung	1976	+ Verzeichnis Beförderungsdienste 1981
51.3/VI	dfi	Verzeichnis der Truppenunterkünfte (VTU)	<u>1986</u>	
51.3/VII	dfi	Verzeichnis der permanenten Zivil-Telefonanschlüsse (VZT)	1985	
51.3/VIII *)	d	Vorschriften über die Lieferungen von Verpflegung	1966	
51.3/X	d	Versuch TRUBU, Dossier für den Rechnungsführer	1985	
51.23	d	Ausbildung und Organisation in Truppenkursen (AOT)	<u>1986</u>	für Kdt und Qm
51.31	d	Versorgung	1977	für KK, Kom Of und Qm
52.100	d	Der Versorgungszug ad hoc, die Nachschubgruppe ad hoc (Probeausgabe)	1978	für KK, Kom Of und Qm
60.1	d	Truppenhaushalt (TH)	1974	
60.2	d	Fachdienst der Versorgungstruppen, Vpf D (FDV)	1983	für Of der Vsg Trp
60.4	d	Fourier-Anleitung (FA)	1974	+ Rev 1976-80, 83
60.6	d	Kochrezepte	1974	
60.8	d	Behelf für den Kommissariatsdienst (BKD 81)	1981	für KK, Kom Of, Qm
60.11	d	Technisches Reglement Betriebsstoffdienst (TRB)	1977	für Of des Betrst D

*) im Regl 51.3 enthalten

Reglement/Vorschrift		Titel	Jahrgang	Bemerkungen
Regl 60.12	dfi	Benzinvergaserbrenner (BVB)	1970	
60.15	d	Die Betriebsstoffkompanie, der Betriebsstoffspezialistenzug der Stabskp Vsg Rgt	1982	für Kü Chefs für Of Vsg Trp
60.16	d	Die Verpflegungskompanie Typ A und B, der Wasserversorgungszug der Stabskp Vsg Rgt	1982	für Of Vsg Trp
60.20	d	Wasserversorgung der Truppe (WVT)	1982	
VO EMD 7710.2/75 1/80 1/84	d	Verordnung des EMD über die Reparatur der Militärschuhe	25.04.75 13.03.80 19.10.83	
Weisungen OKK				
34.12	d	Preise für Armeeproviant und Futtermittel	<u>1986</u>	
41.12	d	Preise der Militärspeisen	<u>1986</u>	
44.10	d	Verpflegungskredit und Richtpreise	<u>1986</u>	
46. .9 .10 .11 .12 .14	dfi	Verzeichnis der Waffenplatzlieferanten von Brot Fleisch Käse Milch	<u>1986</u>	für Dienstleistungen auf den Waffenplätzen
	dfi	Verzeichnis der Vertrauensmänner für Fleischhygiene auf den Waffenplätzen		

Bestellungen sind gesamthaft pro Truppenkörper durch KK, Kom Of oder Qm schriftlich zu adressieren an:

- Eidg Drucksachen- und Materialzentrale = für Regl und VO EMD
3000 Bern
- Oberkriegskommissariat, Sektion Verpflegungs- und Magazinwesen
3000 Bern 25 = für Weisungen OKK

Bern, Dezember 1985

OBERKRIEGSKOMMISSARIAT

Inhaltsverzeichnis «Der Fourier» Jahrgang 1985

Interessierte Leser können beim Verlag Buchdruckerei Müller AG, 6442 Gersau, Tel. 041 84 11 06 den Separatdruck «Inhaltsverzeichnis 1985» gratis anfordern.

Falls Sie die einzelnen Ausgaben «Der Fourier» beiseite legen möchten, hilft das Inhaltsverzeichnis, einzelne Artikel schneller wieder zu finden.



PREISE FÜR ARMEEPROVANT UND FUTTERMITTEL 1986

1. Basierung

1.1. Armeeproviant

- Postadresse: Armeeverpflegungsmagazin (AVM)
3526 Brenzikofen
- Bahnstation: Brenzikofen EBT (DOMIZIL)
- Tf: 031 97 16 11
- Öffnungszeiten: 0730 - 1145 / 1330 - 1645 (Samstag geschlossen)

1.2. Futtermittel

- Postadresse: Eidg. Zeughaus Amsteg
Getreide- und Verpflegungsmagazin (GVM)
6474 Amsteg
- Bahnstation: Altdorf
- Tf: 044 2 11 34
- Öffnungszeiten: 0730 - 1145 / 1330 - 1645 (Samstag geschlossen)

2. Bestellwesen

2.1. Bestellformulare

Für Bestellungen sind ausschliesslich

- **Formular 16.6** für Armeeproviant, Ausgabe 1986
 - **Formular 16.7** für Futtermittel (inkl Biwakstroh), Ausgabe 1986
- zu verwenden.

Diese Formulare sind bei der EDMZ anzufordern.

2.2. Fristen

Vordienstliche Bestellungen: müssen 15 Tage) vor dem gewünschten Bezugsdatum
Bestellungen während des Dienstes: müssen 5 Tage) tum im AVM bzw GVM eintreffen

2.3. Besondere Anordnungen

- Armeeproviant ist in ganzen Sammelpackungen (Kartons, Säcke, Pakete) zu bestellen.
- Bestellungen sind je Bat, Abt, Schule bzw Kurs zusammenzufassen.

3. Nachschnitt

3.1. Bahnlieferungen

Diese erfolgen grundsätzlich per:

- CARGO DOMIZIL

Stückgüter (Sendungen bis ca 2'500 kg) werden durch einen Camionneur ab Regionalzentrum der Bahnen an den auf der Bestellung angegebenen Empfangsort gebracht. Weil die Truppe bei der Zustellung durch den Camionneur nicht immer anwesend ist, muss sie auf dem Bestellformular die vollständige Adresse sowie die Telefonnummer (zwecks Avisierung) des verantwortlichen Uebernehmers (Kasernenverwaltung, Truppenlager, Orts-Qm, Lieferant) angeben. Dieser muss ganztägig erreichbar sein und ist durch die Truppe vorgängig zu orientieren.

- Wagenladung

Wagenladungen werden ab ca 2'500 kg Bruttogewicht ausgeführt.

Zustellart: Das AVM bzw GVM entscheidet aufgrund der Bestellung die Zustellart, ob die Ware per Stückgut oder Wagenladung speziiert wird und meldet dies dem Besteller mittels Auftragsbestätigung. Die Truppe hat auf den Bestellformularen sowohl die Adresse für Domizil-Lieferung (Stückgut) als auch die gewünschte Bahnstation (Wagenladung) anzugeben.

Beanstandungen: Die Sendungen sind beim Empfang sofort zu kontrollieren. Schäden und Mängel können nur geltend gemacht werden, wenn eine bahnamtliche Tatbestandesaufnahme vorliegt.

3.2. Magazinfassungen

Nur Truppen, die in unmittelbarer Umgebung des AVM bzw GVM Dienst leisten, dürfen Magazinfassungen vornehmen.

4. Beanstandungen der Ware (VR Ziffer 196 b)

- 4.1. Armeeproviant, dessen Geniessbarkeit zweifelhaft ist, darf von der Truppe nicht vernichtet werden. Aus der betreffenden Sammelpackung sind dem Oberkriegskommissariat Muster (keine offenen Dosen) einzusenden, unter Angabe der Anschrift auf der Sammelpackung.
- 4.2. Nach Untersuchung der Muster entscheidet das Oberkriegskommissariat über die Verwendung der noch vorhandenen Vorräte und orientiert die Truppe.
- 4.3. Für einzelne, offensichtlich verdorbene Artikel kann der Kommandant die Vernichtung anordnen. Die Menge der beseitigten Artikel sowie deren Hersteller sind dem Oberkriegskommissariat zu melden.

5. Rückschub

- 5.1. Rückschübe sind im Abt-, Bat- und Schulverband zusammengefasst und mit einer Rückschubliste dem AVM zu übergeben. Die Rückschubliste muss die Ziviladresse des Empfängers der Gutschrift enthalten.
- 5.2. Es dürfen nur ganze Sammelpackungen zurückgeschoben werden.
- 5.3. Bahnrückschübe sind als "Frachtgut" (weisse Frachtbriefe für CARGO DOMIZIL oder Wagenladungen) aufzugeben. Für Stückgüter sind Tauschgeräte (Paletten, Rahmen und Deckel) zu verwenden, welche bei der Aufgabestelle (Regionalzentrum) angefordert werden können.

PREISE FÜR ARMEEPROVANT UND FUTTERMITTEL 1986

Artikel Nummer	Artikel	Sammelpackung (kleinste Bezugsmenge)	Preis
	<u>Backwaren</u>		
337.9011	Militärbiskuit	* 50 Portionen zu je 200 g	Port 1.10
9012	Frischhaltebrot	* 40 Portionen zu je 350 g	Port 1.10
9013	Früchtebrot	* 60 Portionen zu je 350 g	Port 1.10
	<u>Fleischwaren</u>		
9061	Fleischkonserve	* 50 Portionen zu je 120 g	Port 2.--
9062	Schweinefleischkonserve	* 6 Dosen zu je 12 Portionen	Dose 26.40
9063	Fleischkäsekonserven	* 6 Dosen zu je 12 Portionen	Dose 18.--
9072	Rindsgulasch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Karotten	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.20
9073	Ragout, weisse Bohnen, Kartoffeln	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.20
9076	Schweinsvorenzen, Erbsen, Karotten, Maiskörner, Kartoffeln	* 24 Portionen zu je 420 g	Port 3.20
9081	Streichpastete	* 50 Portionen zu je 60 g	Port -.90
9083	Thon	6 Dosen zu je 1,89 kg	Dose 17.--
9092	Ravioli	12 Dosen zu 1,16 kg	Dose 3.20
	<u>Käse</u>		
9111	Dosenkäse	* 50 Portionen zu je 70 g	Port -.90
	<u>Getränkeartikel</u>		
9150	Kaffee vakuumverpackt (Paket = 4 l schwarzer Kaffee)	20 Pakete zu je 250 g	Paket 3.40
9152	Sofortkaffee (1 Dose = 10 l schwarzer Kaffee)	12 Dosen zu je 200 g	Dose 8.20
9153	Sofortkaffee	* 50 Portionen zu je 2 g	Port -.10
9161	Kakaopulver gezuckert (1 kg = 18 l)	* 6 Pakete zu je 1 kg	kg 6.--
9162	Schokolademilchpulver (1 Dose = 8 l)	* 6 Dosen zu je 1 kg	kg 8.70
9171	Vollmilchpulver (1 Dose = 4 l Milch)	* 12 Dosen zu je 500 g	Dose 5.40
9172	Kondensmilch ungezuckert	* 50 Portionen zu je 80 g	Port -.60
9175	Frühstückskonserve	* 50 Portionen zu je 65 g	Port -.60
9180	Schwarztee	1 Paket zu 200 g	Paket 1.60
9181	Tee in Portionen	* 50 Portionen zu je 2 g	Port -.03
9183	Lindenblüten	1 Paket zu 500 g	Paket 10.50
9184	Hagebutten	1 Paket zu 500 g	Paket 2.50
	<u>Suppenpräparate</u>		
9201	Suppenkonserve	* 50 Portionen zu je 40 g	Port -.25
9202	Suppenmehl (1 Paket = 12-15 l Suppe)	* 6 Pakete zu je 1 kg	kg 4.60
9211	Klare Suppe konzentriert	6 Dosen zu je 1 kg	kg 6.70
9221	Streuwürze	6 Dosen zu je 1 kg	kg 6.70
9241	Bratensauce	6 Dosen zu je 1 kg	kg 11.--

Artikel Nummer	Artikel	Sammelpackung (kleinste Bezugsmenge)	Preis
	<u>Getreideprodukte</u>		
337.9251	Reis für Trockenreis	1 Sack zu 10 kg	kg 2.60
9252	Reis für Risotto	1 Sack zu 10 kg	kg 2.60
9261	Eierhörnli	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9262	Spaghetti	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9263	Spiralen	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9264	Nudeln	1 Karton zu 10 kg	kg 2.60
9271	Haferflocken	1 Sack zu 2 kg	kg 1.20
9272	Maisgriess	1 Sack zu 5 kg	kg 1.20
9273	Knöpfli (4 Pakete = 60 Port)	4 Pakete zu je 1,5 kg	kg 8.--
9301	Kartoffelflocken (6 Pakete = 60 Portionen)	6 Pakete zu je 500 g	Paket 4.--
	<u>Gemüsekonserven</u>		
9312	Grünerbensenkonserve	12 Dosen zu je 880 g	Dose 1.70
9313	Grüne Bohnenkonserve	6 Dosen zu je 2,94 kg	Dose 5.--
9321	Tomatenextrakt	12 Dosen zu je 870 g	Dose 3.80
	<u>Speisefett/oel</u>		
9352	Speisefett	3 Dosen zu je 2,5 kg	Dose 14.--
9361	Speiseoel	12 Flaschen zu je 1 lt	lt 4.20
	<u>Süßwaren</u>		
9401	Kristallzucker	1 Sack zu 10 kg	kg 1.50
9402	Würfelzucker	* 50 Portionen zu je 50 g	Port -.15
9411	Konfitüre in Portionen	* 50 Portionen zu je 50 g	Port -.25
9412	Konfitüre in Dosen	* 6 Dosen zu je 3,75 kg	Dose 10.--
9416	Apfelmus	6 Dosen zu je 3,1 kg	Dose 4.60
9421	Karamelle	* 50 Portionen zu je 40 g	Port -.20
9431	Militärschokolade	* 50 Portionen zu je 50 g	Port -.60
9432	Notportion	* 50 Portionen zu je 192 g	Port 2.40
9442	Dessert-Creme	* 48 Portionen zu je 160 g	Port -.80
	<u>Verschiedenes</u> (Abgabe an die Truppe ohne Verrechnung)		
306.0057	Lebensmittelbeutel	1 Packung zu 50 Stück	Stück -.10
312.5804	Frischhaltefolie	1 Rolle	Rolle 1.60
5880	Aluminiumfolie	1 Rolle	Rolle 4.--
	<u>Futtermittel</u>		
337.9601	Futterhafer	1 Sack zu 70 kg	kg -.40
9611	Heu	1 Ballen zu 20 - 25 kg	kg -.30
9621	Stroh	1 Ballen zu 15 - 20 kg	kg -.20
9631	Futterwürfel	1 Sack zu 40 kg	kg -.50

* Pflichtkonsum

Preise der Militärspeisen

Gültig ab 1. 1. 86

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 erheblicher 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 1985)
- V/34.12 Preisliste für Armeeproviant, gültig ab 1. 1. 86
- Durchschnittliche Preise 1985 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 = 80% = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

Pos 3 = 60% = 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.

Oberkriegskommissariat

Feldgrauer Humor	«Rekrut Häuptli», reklamiert der Leutnant, «es isch nid zum Zue-luege und Zuelose. Sie laufed langsam. Sie tänked langsam. Sie reded langsam. Sie reagiered langsam. Gits öppis, wo bi Ihne gschwind goht?» «Jawohl, Herr Lütnant, ich bi gschwind müed.»
-------------------------	--

Kochrezepte Nr		Militärspeise	Ein- heit	Regl 60.6		Pos 2		Pos 3	
				Liter	Menge	Preis	Menge	Preis	Menge
Stabile Küchen	Koch- kisten								
		1. GETRAENKE							
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art	1	55	61.--	40	49.--	30	37.--
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	61.--	40	49.--	30	37.--
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	1	55	58.--	40	46.--	30	35.--
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	1	55	60.--	40	48.--	30	36.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	61.--	40	49.--	30	37.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	1	55	35.--	40	28.--	30	21.--
R 8	R 257	Frühstückskonserven	1	50	60.--	35	48.--	25	36.--
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	1	55	60.--	40	48.--	30	36.--
R 10		Schwarzer Kaffee	1	40	40.--	30	32.--	20	24.--
	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	38.--	35	32.--	25	23.--
R 11	R 259	Lindenblütentee (ohne Zitronensaft)	1	50	10.--	40	8.--	30	6.--
R 12	R 260	Schwarztee (ohne Zitronensaft)	1	50	7.--	40	6.--	30	4.--
R 13	R 261	Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft)	1	50	7.--	40	6.--	30	4.--
		Hagenbuttentee (ohne Zitronensaft)	1	50	8.--	40	7.--	30	5.--
		2. SUPPEN							
R 25	R 271	Klare Suppe aus Konzentrat	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 26	R 272	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 27	R 273	Gemüsesuppe	1	30	13.--	20	9.--	15	7.--
R 28		Teigwarensuppe	1	30	11.--	20	7.--	15	5.--
R 28		Reissuppe	1	30	11.--	20	7.--	15	5.--
R 29		Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten)	1	30	17.--	20	11.--	15	9.--
R 30		Brotsuppe gebunden (aus Brotresten)	1	30	6.--	20	5.--	15	4.--
R 31		Erbsen / Bohnensuppe	1	30	11.--	20	7.--	15	5.--
R 32		Crèmesuppe	1	30	15.--	20	10.--	15	8.--
R 33	R 274	Gerstensuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 34	R 275	Griessuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 35	R 276	Haferflockensuppe	1	30	6.--	20	5.--	15	4.--
R 37	R 278	Kartoffel-Lauchsuppe	1	30	13.--	20	9.--	15	7.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Portionen	1	30	16.--	20	11.--	15	8.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Suppenmehlen	1	30	14.--	20	9.--	15	7.--
R 39	R 280	Mehlsuppe (mit Käse)	1	30	23.--	20	16.--	15	12.--
R 41		Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten)	1	30	7.--	20	5.--	15	4.--
R 43		Tomatencrèmesuppe	1	30	13.--	20	9.--	15	7.--

			Selbstsorge				Nachschub
			Menge gem Regl 60.6	VV Fr 8.65	HV Fr 10.95	VV/HV Fr 8.55	
R 50		Braten	20 kg	182.--	227.--	180.--	
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)	20 kg	193.--	239.--	191.--	
R 52	R 283	Curry	20 kg	199.--		197.--	
R 53		Fleischvögel	16 kg		185.--	137.--	
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art	20 kg	187.--		185.--	
R 55		Geschnetzeltes II Art	20 kg	193.--		191.--	
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	15 + 5 kg	190.--		188.--	
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg	144.--		142.--	
R 57		Paprika-Gulasch	20 kg	201.--		199.--	
R 58		Pfeffer	20 kg	193.--		191.--	
R 60	R 289	Ragout	20 kg	185.--		183.--	
R 61		Sauerbraten	20 kg	193.--	238.--	191.--	
R 62		Siedfleisch	20 kg	181.--		179.--	
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg	180.--		178.--	
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg	187.--		185.--	
R 65		Fleischkäse (Selbsterstellung)	10 kg	106.--		105.--	
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkügeli)	13 kg	146.--		145.--	
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg	134.--		133.--	
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg	138.--		137.--	
R 70		Hackbeefsteak III Art	13 kg	156.--		155.--	
R 71		Hackbraten I Art	13 kg	134.--		133.--	
R 72		Hackbraten II Art	13 kg	152.--		151.--	
R 80		Rauchfleisch	20 kg	173.--		171.--	
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg	197.--		195.--	
3.2. Eintopfgerichte							
R 295		Gulasch	20 kg	210.--		208.--	
R 296		Pot-au-feu	20 kg	228.--		226.--	
R 297		Siedfleisch (Spatz)	20 kg	190.--		188.--	
			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis		Gesamtpreis	
R 294		Gnagi-Bauernkartoffeln (Gnagi ohne Knochen)	20 kg	8.--		216.--	
R 298		Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	13 kg	9.--		194.--	

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Koch- kisten				
		<u>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</u>			
R 76	R 301	Kutteln an Tomatensauce	15 kg	8.50	148.--
R 77	R 302	Kutteln an weisser Sauce	15 kg	8.50	142.--
R 240		Kutteln Schifferart	15 kg	8.50	162.--
R 78		Leber geschnetzelte (Schweinsleber)	15 kg	5.--	90.--
R 81	R 303	Speck geräuchert/gesalzen	13 kg	9.--	117.--
R 245		Speck paniert	10 kg	8.50	119.--
R 247		Rindszunge gesalzen/geräuchert	18 kg	10.60	190.--
R 233	R 322	Champignons	15 kg	7.20	130.--
R 235		Gefüllte Kalbsbrust	18 kg	18.50	343.--
R 236		Gnagi (mit Knochen)	30 kg	8.--	240.--
R 237		Kalbskopf	15 kg	5.--	75.--
R 238		Kalbskopf gebacken	15 kg	5.--	116.--
R 241		Poulets gebraten	50 kg	5.50	295.--
R 242		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	50 kg	4.--	208.--
R 243		Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch)	15 kg	13.--	240.--
R 66		Fleischkäse gebraten	12 kg	11.--	137.--
-	-	Schweinsbraten (Schulter) ohne Knochen	20 kg	14.--	280.--
-	-	Schweinskotelette	15 kg	17.50	263.--
-	-	Schweinsplätzli ohne Knochen	13 kg	19.--	247.--
		<u>3.4. Wurstwaren</u>			
R 82	R 304	Bratwürste mit Zwiebelsauce	100 Stück	1.35	149.--
R 83	R 305	Schüblige	100 Stück	1.40	140.--
R 83	R 305	Emmentalerli	100 Paar	1.70	170.--
R 83	R 305	Schweinswürste	100 Paar	1.70	170.--
R 83	R 305	Zungenwurst / Bauernwurst	12 kg	14.--	168.--
R 232		Cervelats nach Zigeunerart	100 Stück	.80	116.--
R 231		Blut- und Leberwürste	20 kg	8.--	200.--
		<u>3.5. Fische</u>			
R 90		Felchen gebraten	25 kg	10.80	299.--
R 91		Fischfilets gebacken	15 kg	9.--	173.--
R 92		Fischfilets paniert	15 kg	7.80	159.--
R 92		Portionen-Filet gebacken	100 Port.	1.10	140.--

R 74 R 74 R 74 R 74 R 74 R 74 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 R 75	3.6. Fleischkonserven					
		Schweinefleischkonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	26.40	211.--		
		Schweinefleischkonserven, zu Gemüse "	8 Dosen	26.40	211.--		
		Schweinefleischkonserven mit Béchamel "	8 Dosen	26.40	229.--		
		Fleischkäsekonserven, kalt (Dose à 12 Port)	8 Dosen	18.--	144.--		
		Fleischkäsekonserven, gebraten "	8 Dosen	18.--	149.--		
		Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce "	8 Dosen	18.--	162.--		
		Fleischkonserven gebraten	100 Port	2.--	204.--		
		Fleischkonserven mit Tomatensauce	100 Port	2.--	230.--		
		Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	100 Port	2.--	220.--		
		Fleischkonserven gebacken	100 Port	2.--	233.--		
		Fleischkonserven mit Dosenkäse (Cordon-Bleu) (Fleischkonserven 2/3 + 1/2 Dosenkäse)	66/50 Port	2.--/-90	220.--		
				Regl 60.6	Pos 2	Pos 3	
4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN							
4.1. Gemischte Gerichte							
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg		74.--	59.--	44.--	
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		127.--	102.--	76.--	
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		127.--	102.--	76.--	
R 244		Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg		93.--	74.--	59.--	
R 127	R 327	Speckrösti (Speck 5 kg)		93.--	74.--	59.--	
R 40	R 281	Minestrone	mit Käse 2 kg	57.--	46.--	34.--	
R 168	R 353	Ravioli 400 g	mit Käse 2 kg	137.--	110.--	82.--	
				Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis	
4.2. Fleisch- und Wurstwaren							
R 66		Fleischkäse gebraten		12 kg	11.--	140.--	
R 83	R 305	Cervelats		100 Stück	-.80	80.--	
R 84	R 306	Cervelats gebraten		100 Stück	-.80	84.--	
R 83	R 305	Wienerli		100 Paar	1.70	170.--	
-	-	Wurstsalat mit Cervelats (1,5 Stk)		150 Stück	-.80	130.--	
R 115		Zigeunersalat Käse 80 g Cervelats 1 Stk		8 kg/100 Stück	12.60/-.80	194.--	

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis	Gesamtpreis
Stabile Küchen	Koch- kisten				
R 110	R 321	4.3. Käsespeisen	22 kg	Käsepreis	353.--
R 111		Fondue (inkl Brot)			190.--
R 112		Käseschnitten (inkl Brot)			121.--
R 113		Käserissolen			210.--
R 114		Käsespiessli			160.--
R 115		Käseküchlein (Tätschli)			167.--
R 116		Käsesalat			210.--
R 117		Käseplatte (garniert)	15 kg	Emmentaler Fr 12.10 Greyerzer Fr 12.60	
R 191		4.4. Fischkonserven	Dosen	16.--	147.--
R 120		Thonsalat			
R 120/188	R 360	4.5. Eierspeisen	Stück	Eier-Preis Fr -.40	80.--
R 121		Eier gesotten			140.--
R 120/97		Eier mit Russischem Salat			90.--
R 120/98		Eier an weisser Sauce			96.--
R 120/99		Eier an Currysauce			93.--
R 195		Eier an Paprikasauce			100.--
R 196		Eier an Tomatensauce			
R 197		4.6. Süssspeisen als Hauptgericht	Einheit/ Menge gem Regl 60.6	Regl 60.6	Pos 2
R 198		Bircher Müesli			Pos 3
R 199		Fotzelschnitten (inkl Brot)			
R 200		Götterspeise mit Biscuits			
R 201		Griesspudding			
R 202		Haferbrei (Porridge)			
R 203		Maispudding			
R 204		Maisschnitten gebacken			
R 205		Milchreis			
R 206					
R 207					
R 208					

		5. BEILAGEN: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
R 125	R 325	5.1. Kartoffeln					
		Bauernkartoffeln	30 kg		71.--	57.--	43.--
R 125	R 326	Bratkartoffeln	50 kg		55.--	44.--	33.--
R 127	R 327	Rösti	40 kg	Kartoffel- preis	43.--	34.--	26.--
R 128		Kartoffelstock frisch	50 kg	pro kg -.65	58.--	46.--	35.--
R 129		Pommes frites	80 kg		92.--	73.--	55.--
R 130	R 328	Salzkartoffeln	30 kg		19.--	15.--	13.--
R 131	R 329	Saucenkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg		57.--	45.--	34.--
R 132	R 330	Schälkartoffeln	25 kg		18.--	14.--	12.--
R 133	R 331	Stampfkartoffeln	40 kg		41.--	33.--	25.--
R 184		Kartoffelsalat	40 kg		38.--	30.--	23.--
R 134	R 332	Kartoffelstock aus Flocken	100 Port	-.40	56.--	45.--	34.--
		5.2. Getreideprodukte					
R 164		Griess-Maisschnitten gebraten	8 kg		31.--	25.--	22.--
R 165	R 350	Knöpfli (aus Packungen) Pakete à 15 Port	6 - 7 Pakete		8.--	64.--	51.--
R 167	R 352	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) Käse 2 kg	8 kg		1.20	40.--	32.--
R 167	R 352	" " ohne Käse	8 kg		1.20	15.--	12.--
R 169		Risotto mit Käse 2 kg	10 kg		2.60	60.--	48.--
R 169		Risotto ohne Käse	10 kg		2.60	34.--	27.--
R 170		Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg		2.60	47.--	37.--
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	10 kg		2.60	31.--	25.--
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	10 kg		2.60	57.--	46.--
R 176	R 354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg		2.60	37.--	30.--
	R 355	Trockenreis	10 kg		2.60	35.--	28.--
							24.--

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3			
Stabile Küchen	Koch- kisten				Preis	Preis	Preis			
6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN										
6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte										
R 135	R 333	Blumenkohl an weisser Sauce	25 kg	2.--	65.--	52.--	39.--			
R 135	R 333	Blumenkohl Polonaise	25 kg	2.--	62.--	50.--	37.--			
R 136	R 333	Bodenrüben gelb, gedämpft	25 kg	1.30	39.--	31.--	23.--			
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	25 kg	2.80	77.--	62.--	46.--			
R 138	R 345	Dörrbohnen	3 kg	17.50	60.--	48.--	36.--			
R 139	R 345	Erbsen mit Rüebli	10/15 Dosen/kg	1.70/1.40	41.--	33.--	25.--			
R 140	R 345	Erbsen/Rüebli an weisser Sauce	10/15 Dosen/kg	1.70/1.40	46.--	37.--	28.--			
-	-	Grünerbsen aus Dosen	24 Dosen	1.70	43.--	34.--	26.--			
-	-	Grüne Bohnen aus Dosen	12 Dosen	5.--	64.--	51.--	38.--			
R 141	R 334	Fenchel mit Käse 2 kg	25 kg	1.70	73.--	58.--	44.--			
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	25 kg	1.40	42.--	34.--	25.--			
R 143	R 334	Kabis oder Kohl gehackt	20 kg	1.40	46.--	37.--	28.--			
R 144	R 335	Kefen	25 kg	4.--	107.--	86.--	64.--			
R 145	R 335	Kohlraben (Rübkkohl)	20 kg	1.20	40.--	32.--	24.--			
R 146	R 336	Krautstiele mit Käse 2 kg	20 kg	1.70	75.--	60.--	45.--			
R 147	R 337	Lattich	25 kg	1.50	45.--	36.--	27.--			
R 148	R 338	Lauchgemüse gedämpft	25 kg	2.--	56.--	45.--	34.--			
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	20 kg	2.--	66.--	53.--	40.--			
R 150	R 339	Rosenkohl	20 kg	3.--	79.--	63.--	47.--			
R 151	R 339	Rotkraut	25 kg	1.40	52.--	42.--	31.--			
R 152	R 340	Rüebli gedämpft	25 kg	1.40	41.--	33.--	25.--			
R 154	R 342	Rüebli an weisser Sauce	20 kg	1.40	45.--	36.--	27.--			
	R 341	Rüebli mit Kartoffeln	20/25 kg	1.40/- .65	52.--	42.--	31.--			
R 155	R 343	Sauerkraut oder Sauerrüben	15 kg	2.60	47.--	38.--	28.--			
R 156		Spinat gedämpft	30 kg	2.50	83.--	66.--	50.--			
R 157		Spinat gehackt	25 kg	2.50	84.--	67.--	50.--			
R 158		Weisse Rüben (Navets)	20 kg	1.50	49.--	39.--	29.--			
R 159		Zucchetti mit Tomaten	20 kg	2.50	75.--	60.--	45.--			
R 166	R 351	Linsen	8 kg	1.80	24.--	19.--	14.--			

			Einheit/Menge gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
R 180		6.2. Salate	10 kg	5.--	55.--	44.--	33.--
R 181		Brüsselersalat	20 Stück	1.20	24.--	19.--	14.--
R 182		Endiviensalat	30 Stück	1.--	36.--	29.--	22.--
R 183		Gurkensalat	15 kg	1.40	38.--	30.--	23.--
R 185		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	20 Stück	1.50	39.--	31.--	23.--
R 186		Kopfsalat	5 kg	13.--	75.--	60.--	45.--
R 187		Nüsslisalat	30 kg	1.10	44.--	35.--	26.--
R 187		Randensalat (rohe Randen)	20 kg	1.70	45.--	36.--	27.--
R 189		Randensalat (gekochte Randen)	20 kg	1.40	38.--	30.--	23.--
R 190		Rüeblisalat gekocht	20 kg	1.40	35.--	28.--	21.--
R 192		Rüeblisalat roh	25 kg	2.--	58.--	46.--	35.--
-	-	Tomatensalat					
R 215	R 365	6.3. Kompotte	35 kg	1.30	52.--	42.--	31.--
R 216		Apfelmus frisch	12 Dosen	4.60	52.--	42.--	31.--
R 217		Apfelmus aus Dosen	40 kg	1.30	62.--	50.--	37.--
R 218	R 366	Apfelschnitze frisch	8 kg	10.--	86.--	69.--	52.--
R 219		Apfelschnitze gedörrrt	40 kg	2.50	88.--	70.--	53.--
R 220	R 367	Aprikosenkompott	35 kg	1.70	69.--	55.--	41.--
R 221	R 368	Birnenkompott frisch	10 kg	12.--	125.--	100.--	75.--
R 222		Birnen gedörrrt	40 kg	2.50	115.--	92.--	69.--
R 223		Rhabarberkompott	30 kg	2.--	68.--	54.--	41.--
		Zwetschgenkompott frisch					

Kochrezept Nr		M i l i t ä r s p e i s e	Menge/Einheit gem Regl 60.6	Preis pro Einheit	Regl 60.6	Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Koch- kisten						
		7. SAUCEN					
R 95	R 310	Béchamel (Milchsauce)	10 l		20.--		
R 97	R 311	Currysauce	10 l		15.--		
R 98	R 312	Paprikasauce	10 l		15.--		
R 99/100	R 313	Tomatensauce I Art	12 l		40.--		
R 102	R 315	Zwiebelsauce	10 l		20.--		
R 103		Mayonnaise	5 l		32.--		
R 104		Remoulade	5 l		42.--		
R 105		Salatsauce	3 l		11.--		
R 106		Sauce Vinaigrette	3 l		21.--		
R 100		Tomatensauce II Art	12 l		24.--		
		8. DESSERTS					
R 205		Apfelküchlein	300 Stück		56.--		
R 206		Berliner Pfannkuchen	100 Stück		30.--		
R 207		Caramelcrème	25 l		45.--	36.--	32.--
R 208		Fruchtsalat	30 kg		90.--	72.--	63.--
R 209		Haselnusscrème	25 l		60.--	48.--	42.--
R 210		Schokoladecrème	25 l		64.--	51.--	45.--
R 211		Vanillecrème	25 l		43.--	35.--	30.--
		9. VERSCHIEDENES					
Regl	Seite 8	Konfitüre aus Dosen	3 - 5 kg	2.65	12.--	9.--	7.--
	Seite 8	Konfitüre Portionen	100 Port	-.25	25.--		
	Seite 8	Brot	15 - 20 kg		Richtpreis/ Ortspreis		
60.6	Seite 8	Butter	1 - 2 kg		Richtpreis		
	Seite 8/ 9	Käse	nach Bedarf		Richtpreis		