

# **Zusammenstellung der Normalmengen 1957 : basiert auf den Ortspreisen des Waffenplatzes Thun und der Preisliste des OKK.**

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-  
Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **30 (1957)**

Heft 2

PDF erstellt am: **16.05.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Zusammenstellung der Normalmengen 1957

Basiert auf den Ortspreisen des Waffenplatzes Thun und der Preisliste des OKK.  
(Mitgeteilt vom Kdo. UOS für Küchenchefs)

Pro 100 Mann

<b>Frühstück:</b>		Kutteln/Weisse Sauce	6.20
Kaffee mit Frischmilch	27.70	Leber geschnetzelt	9.30
Kaffee mit Milchpulver	35.70	Leberschnitten	9.30
Schwarzer Kaffee (E.)	11.10	Bratwürste	7.—
Schwarzer Kaffee (M.)	8.70	Cervelats geb.	7.—
Kakao mit Frischmilch	34.70	Felchen/Egli geb.	81.60
Kakao mit Milchpulver	42.50	Fischfilets geb.	73.40
Kakao ohne Milch	32.20	Fischfilets paniert	75.20
Schwarztee (Mahlzeiten)	5.10		
Schwarztee (Marsch)	3.90	<b>Käsespeisen:</b>	
Lindenblütentee	4.80	Käsesalat	5.90
Frühstückkonserven	35.—	Käseschnitten	27.90
<b>Suppen:</b>	K* G*	<b>Eierspeisen:</b>	
Bouillon	7.50 7.50	Sauceneier	59.40
Brotsuppe	6.10 8.60		
Fleischsuppe	2.—	<b>Kartoffeln/Grüngemüse:</b>	
Gemüsesuppe	5.30 7.80	Bratkartoffeln	33.70
Gerstensuppe	5.— 5.30	Bratkartoffeln/Kümmel	27.80
Griessuppe	10.20 10.20	Rösti	27.80
Hafersuppe	2.80 5.30	Kartoffelstock	20.—
Kartoffelsuppe	5.90 8.40	Pommes frites	43.20
Kons. Suppe (stat.)	10.50	Salzkartoffeln	10.—
Kons. Suppe/Abkochen	15.—	Saucenkartoffeln	19.20
Mehlsuppe (Röstmehl)	7.10 7.10	Schälkartoffeln	7.50
Mehlsuppe/Halbweissmehl	13.30 13.30	Blumenkohl/Kartoffeln	30.—
Minestra	9.60 12.10	Grüne Bohnen/Kartoffeln	24.70
Reissuppe	4.50 9.30	Kabis/Kohl/Kartoffeln	17.20
Teigwarensuppe	4.90	Kabis/geh. Kartoffeln	23.—
<b>Fleischgerichte:</b>		Kohlraben/Kartoffeln	26.70
Braten	3.70	Krautstiele/Kartoffeln	21.70
Curry-Voessen	10.—	Lattiche/Kartoffeln	17.20
Fleischbrät	1.40	Lauchgemüse/Kartoffeln	23.50
Fleischkugeln	14.20	Rotkraut/Kartoffeln	20.80
Fleischvögel 1. Art	3.30	Rüebli/Kartoffeln	18.40
Fleischvögel 2. Art	7.60	Rüebli/ged. Kartoffeln	18.40
Geschnetzeltes	7.60	Rüebli/Sauce/Kartoffeln	24.20
Gulasch	12.20	Rüebli/Erbsli/Kartoffeln	32.50
Gulasch/Paprika	2.80	Sauerkraut/Rüben	21.70
Hackbeefsteaks	6.40	Spinat ged./Kartoffeln	23.70
Hackbraten	6.40	Spinat geh./Kartoffeln	24.70
Hackfleisch	7.40	Weisse Rüben/Kartoffeln	21.20
Pilaw/Reis/Teigwaren	12.—	Weisse Rüben/ged. Kartoffeln	16.—
Pöt-au-feu	14.10	Zucchetti/Tomaten/Kartoffeln	20.20
Ragout	5.40	<b>Trockengemüse:</b>	
Siedfleisch	—.—	Griespudding	30.—
Voessen 1. Art	3.20	Haferbrei	15.60
Voessen 2. Art	7.80	Mais/Saucenfleisch	7.30
Pfeffer	8.30	Mais/Milch	10.50
Sauerbraten	8.30	Mais/Pudding	23.90
Kutteln/Tomatensauce	8.10	Mais/Schnitten geb.	30.40

Milchreis	20.—	<b>Früchte:</b>	
Risotto	13.60	Apfelmus (frisch)	14.90
Reis/Tomatensauce	16.20	Apfelmus (Büchsen)	28.50
Reis/Tomatensauce	17.20	Apfelschnitze frische	14.80
Teigwaren/Käse	15.40	Birnen frische	17.40
Teigwaren/Tomaten	19.90	Rhabarber	22.70
Teigwaren/Kartoffeln	14.60	Zwetschgen frische	24.30
<b>Süßspeisen:</b>		<b>Desserts:</b>	
Apfelrösti (frische)	47.50	Fruchtsalat	33.40
Apfelrösti (Büchsen)	55.50	Haselnusscrème	57.—
Birchermüesli	62.50	Schokoladencreme	45.—
Fotzelschnitten	36.50	Vanillecreme	35.—
<b>Salate:</b>		<b>Verschiedenes:</b>	
Endiviensalat	10.70	Käsesauce	8.70
Gemüsesuppe (Mayonnaise)	42.—	Mayonnaise	23.20
Kabissalat	12.20	Tomatensauce	8.50
Kartoffelsalat	14.40	Velouté	3.70
Kopfsalat	11.90	Béchamel	8.70
Kuttelnalat	5.—	Konfitüre	11.—
Randensalat	12.20	Gewürz und Reinigungsmaterial, sowie Brennmaterial	14.—*
Rüebli-salat	15.20		
Tomatensalat	17.20		

\* K = Zubereitung mit Knochenbrühe      G = Zubereitung mit Gemüsebrühe



## Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates

### Richtpreise für die Beschaffung von Butter durch die Truppe

(gültig ab 1. Januar 1957 und bis auf weiteres)

	Vorzugs- Tafelbutter	Milch- zentrifugen- butter	Käseibutter	
	Fr. je kg	Fr. je kg	pasteurisiert Fr. je kg	unpasteurisiert Fr. je kg
<i>a) Auf den Waffenplätzen:</i>				
bei Bezügen unter 5 kg	10.45	10.—	9.30	9.10
bei Bezügen von 5 kg und mehr	10.35	9.90	9.20	9.—
<i>b) Ausserhalb der Waffenplätze</i>				
bei Bezügen unter 5 kg	10.60	10.15	9.45	9.25
bei Bezügen von 5 kg und mehr	10.50	10.05	9.35	9.15

Bei Bezügen von *modellierter Butter* kann ein Zuschlag von 15 Rp. per kg erhoben werden.

### Verbuchung der Butterportion

Das bisher verwendete Formular «Verpflegungs-Abrechnung der Mannschaft» 17.9 enthält *keine* Kolonne Butter. Ein Neudruck der Vpf. Abrechnung wurde in Auftrag gegeben. Das neue Formular, das wir in der nächsten Ausgabe kommentieren werden, wird fünf Kolonnen enthalten: Brot, Fleisch, Käse, Butter und eine fünfte Rubrik für «besondere Fälle». Die Neuauflage wird in einigen Tagen greifbar sein.

Red.