

# Preise der Militärspeisen 1966

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **39 (1966)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

# Preise der Militärspeisen 1966

für 100 Mann

## Frühstücke

Kaffee / Frischmilch	36.—
Kaffee / Milchpulver	41.80
Schwarzer Kaffee	11.60
Schwarzer Kaffee (Marsch)	8.10
Kakao / Frischmilch	33.80
Kakao / Milchpulver	39.80
Kakao ohne Milch	26.80
Schwarztee (Mahlzeiten)	4.20
Schwarztee (Marsch)	3.30
Lindenblütentee	4.10
Frühstückskonserven	35.—
Schokolademilchpulver	31.20

## Suppen

	K*	G*
Bohnensuppe	9.80	12.10
Bouillon	8.10	8.10
Brotsuppe (Resten)	6.—	8.20
Erbsensuppe	9.80	12.10
Fleischsuppe	2.70	
Gemüsesuppe	7.30	9.50
Gerstensuppe	5.20	5.20
Griessuppe	9.40	9.40
Hafersuppe	3.10	5.30
Kartoffelsuppe	7.80	10.—
Konservensuppe (stationär)		10.50
Konservensuppe (Gamelle)		15.—
Mehlsuppe	7.80	7.80
Minestra (mit Käse)	22.—	24.20
Reissuppe	5.60	10.60
Teigwarensuppe	5.60	

\*) K = mit Knochenbrühe G = mit Gemüsebrühe

## Fleischgerichte

	V*	H*
Braten	102.80	126.80
Curry-Voessen	110.—	
Fleischbrät	66.20	
Fleischkugeln	78.70	
Fleischvögel 1. Art		115.50
Fleischvögel 2. Art		99.90
Geschnetzeltes	105.70	
Gulasch	113.10	
Gulasch Paprika	108.80	
Hackbeefsteaks	71.20	
Hackbraten	71.20	
Hackfleisch	81.10	
Pilaff / Reis	52.40	
Pilaff / Teigwaren	52.40	
Pot-au-feu	118.80	
Ragout	104.40	
Siedfleisch	101.60	
Voessen 1. Art	103.10	
Voessen 2. Art	108.—	
Pfeffer oder Sauerbraten	109.40	133.40
Plätzli		114.—

\*) V = Vorderviertel à 4.95  
H = Hinterviertel à 6.15

Kutteln / Tomatensauce		79.50
Kutteln / weisse Sauce		79.—
Fleischkonserve / Tomatensauce		122.90
Leber (Schnitten, geschnetzelt)		106.20
Bratwürste	—,80	84.60
Cervelats, gebraten	—,45	51.90
Felchen / Egli, gebacken	3.50	100.—
Fischfilets, gebacken	2.85	72.50
Fischfilets, paniert		78.40
Champignons	4.40	90.—

## Käsespeisen

Käsesalat		84.20
Käseschnitten		89.60
Fondue		185.80
Käsespiessli mit Cervelats		105.—
Käsespiessli mit Fleischkonserven		120.—
Käse-Rissolen		74.—

## Eierspeisen

Sauceneier	—,20	55.40
------------	------	-------

## Kartoffeln

Bratkartoffeln	—,32	38.70
Bratkartoffeln mit Kümmel		30.40
Rösti		30.40
Kartoffelstock mit Butter		35.40
Kartoffelstock ohne Butter		26.—
Stocki		36.—
Pommes frites		47.30
Salzkartoffeln allein		13.—
Salzkartoffeln zu Gemüse		8.—
Saucenkartoffeln mit Käse		30.40
Schälkartoffeln		9.60

## Gemüse

Blumenkohl	1.—	35.20
grüne Bohnen	1.20	33.40
Kabis oder Kohl, gedämpft	—,45	14.60
Kabis oder Kohl, gehackt		22.20
Kohlraben	—,40	20.80
Krautstiele	—,60	26.—
Lattich	—,70	20.90
Lauchgemüse	—,90	31.60
Rotkraut	—,60	20.20
Rüebli, gedämpft	—,50	15.90
Rüebli mit Sauce		23.90
Rüebli / Erbsli		20.80
Rüebli / Erbsli mit Sauce		28.20
Sauerkraut / Sauerrüben	—,90	21.40
Spinat, gedämpft	—,80	35.40
Spinat, gehackt		31.60
weisse Rüben mit Sauce	—,40	20.40
weisse Rüben, gedämpft		13.40
Zuchetti / Tomaten	—,80	26.80

<b>Trockengemüse</b>	O*	K*	<b>Früchte</b>		
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	20.30
Teigwaren, napolitaine	19.80	32.60	Rhabarber	—,40	24.10
Knöpfli	35.20		Zwetschgen (frische)	—,60	27.50
Ravioli (400 g)	43.—	55.80			
Mais mit Wasser	6.80	19.60	<b>Desserts</b>		
Mais mit Milch	11.80		Fruchtsalat		34.—
Maisschnitten, gebacken	28.—		Haselnusscrème		55.60
weisse Bohnen (Konserven)	20.—		Schokoladecrème		47.—
*) O = ohne Käse		K = mit 2 kg Käse	Vanillecrème		37.—
			Berliner Pfannkuchen		14.—
<b>Süßspeisen</b>			<b>Saucen</b>		
Griesspudding		25.20	Velouté		3.40
Maispudding		23.40	Béchamel		10.20
Milchreis		28.10	Käsesauce		36.80
Maisschnitten, gebacken		31.20	Mayonnaise		22.60
Apfelrösti (frische)		52.—	Tomatensauce		8.20
Birchermüesli		67.—	Vinaigrette		10.—
Fotzelschnitten		50.20			
Haferbrei		17.20			
<b>Salate</b>			<b>Verschiedenes</b>		
Endiviensalat		12.60	Konfitüre		8.—
Russischer Salat (Mayonnaise)		42.90	Brot, Butter, Käse		Ortspreis
Kabissalat		13.60	Gewürze, Reinigungsmittel,		
Kartoffelsalat		16.40	Brennmaterial (GRB)		14.—
Kopfsalat		12.60	Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung		
Kuttelsalat		91.60	täglich aufzuführen		
Randensalat	—,40	16.60			
Rüebli-salat		19.60			
Tomatensalat	—,80	24.60			

## 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 ebenso sehr 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:

- Kantonnements 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.