

Zeitschrift: Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile
Herausgeber: Schweizerischer Zivilschutzverband
Band: 30 (1983)
Heft: 5

Rubrik: Das BZS teilt mit = L'OFPC communique = L'UFPC informa

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

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

Richtpreise Nr. 1/83

für Brot, Fleisch, Käse und Butter gültig ab 11. April 1983

Brot		Ruchbrot , mindestens Fr. -.05/kg Ermässigung auf dem Ortspreis			
Fleisch		Kuhfleisch:			
		Qualität II C, max. 20% Knochen, geliefert in ganzen Vierteln bzw. so grosse Stücke wie möglich: Preis per kg/Fr.			
		Vorderviertel mit Lempen 8.70			
		Hinterviertel (nur Stotzen) 11.—			
		Zuschlag für Zubereitung (in Ausnahmefällen):			
		– Hackfleisch -.40			
		– Geschnetztes -.50			
		– Plätzli 1.20			
Käse Ia-Qualität, vollfett, in ganzen Laiben		Preis per kg/Fr.			
		Emmentaler	Greyerzer	Appenzeller	Tilsiter
Lieferung durch:					
– Mitglieder der Käseunion, Grossisten oder Milchverbände		11.70	12.20	—	—
– Handelsfirmen für Appenzeller- bzw. Tilsiterkäse		—	—	11.40	10.20
– übrige Lieferanten		12.50	13.—	12.55	11.—
Preiszuschlag für Käse im Anschnitt (in Ausnahmefällen)		-.40	-.40	—	—
Koch- bzw. Aktionskäse (auf beiden Seiten kreisförmig in Abständen von 5 cm gekerbt)		Je nach Marktlage, Verbilligung wie im Handel			

Butter		Preis per kg/Fr.	
		unter 5 kg	5 kg und mehr
Vorzugsbutter:	– modellierte (100- oder 200-g-Packung)	16.15	16.05
	– 20-g-Portionen	18.15*	18.05*
	– 10-g-Portionen	19.05*	18.95*
Tafelbutter:	– pasteurisierte Milchzentrifugenbutter		
	● modelliert	15.70	15.60
	● stockweise	15.43	15.33
Kochbutter verbilligt:	– Originalpackungen 250 g	12.—	11.90
	– Originalpackungen 1 kg	11.80	11.70

* Preise per kg, nicht pro Schachtel

■ = Änderungen gegenüber Preisliste 5/82

Prix de base No 1/83

pour le pain, la viande, le fromage et le beurre valables dès le 11 avril 1983

Pain		Pain bis: 5 ct. de réduction au minimum par kg sur le prix local			
Viande		Viande de vache:			
		Qualité II C, max. 20% d'os livrée en quartiers ou en morceaux aussi grands que possible Prix par kg/Fr.			
		Quartier de devant et flanc 8.70			
		Quartier de derrière (cuisse seulement) 11.—			
		Suppléments pour la préparation (cas exceptionnels):			
		– viande hachée -.40			
		– émincé -.50			
		– tranches 1.20			
Fromage 1 ^{er} choix, gras, en meules entières		Prix par kg/Fr.			
		Emmental	Gruyère	d'Appenzell	Tilsit
Livré par:					
– les membres de l'Union suisse du commerce de fromage ou d'associations laitières ainsi que les grossistes		11.70	12.20	—	—
– les maisons de commerce de fromage d'Appenzell ou de Tilsit		—	—	11.40	10.20

– les autres fournisseurs	12.50	13.—	12.55	11.—
Supplément pour livraisons en fractions de meules (cas exceptionnels)	—,40	—,40	—	—

Fromage de cuisson ou «action» (entailles circulaires tous les 5 cm sur les deux faces de la meule)

Selon le marché, réduction de prix comme dans le commerce

Beurre		Prix par kg/Fr.	
		moins de 5 kg	5 kg et plus
Beurre de choix:	– moulé (plaques de 100 ou 200 g)	16.15	16.05
	– en portions de 20 g	18.15*	18.05*
	– en portions de 10 g	19.05*	18.95*
Beurre de table:	– beurre fabriqué avec de la crème de lait centrifugée et pasteurisée		
	● en plaques	15.70	15.60
	● en mottes	15.43	15.33
Beurre de cuisine à prix réduit:	– paquets d'origine 250 g	12.—	11.90
	– paquets d'origine 1 kg	11.80	11.70

* Prix par kg et non par carton

■ = modifications par rapport aux prix de base No 5/82

Prezzi base N° 1/83

per il pane, la carne, il formaggio e il burro valevoli dal 11 aprile 1983

Pane **Pane integrale**, al meno Fr. –.05/kg riduzione sul prezzo locale

Carne	Carne di vacca:	Prezzo al kg/Fr.
	Qualità II C, massimo 20 % d'osso, fornita in quarti interi o in pezzi che siano il più grande possibile:	
	Quarto anteriore (spalla) e fianco	8.70 ■
	Quarto posteriore (soltanto coscia)	11.—
	Supplementi per la preparazione (casi eccezionali):	
	– carne tritata	–.40
	– spezzatino	–.50
	– tagliata a fette	1.20

Formaggio Di 1ª qualità, grasso, in forme intere

Forniti da:	Prezzo al kg/Fr.			
	Emmental	Gruyère	Appenzell	Tilsit
– i membri dell'Unione svizzera del commercio di formaggio, associazioni lattiere o grossisti	11.70	12.20	—	—
– ditte per il commercio di formaggio Appenzell o Tilsit	—	—	11.40	10.20
– altri fornitori	12.50	13.—	12.55	11.—
Supplemento per frazioni di forme (casi eccezionali)	—,40	—,40	—	—

Formaggio da cucina o «in liquidazione» (intagli circolari ogni 5 cm su entrambe le superfici della forma)

A seconda della situazione di mercato. Riduzione di prezzo come di consueto nel commercio

Burro		Prezzo al kg/Fr.	
		inferiore a 5 kg	5 kg e più
Burro selezionato:	– modellato (tavolette da 100 o 200 g)	16.15	16.05
	– in porzioni da 20 g	18.15*	18.05*
	– in porzioni da 10 g	19.05*	18.95*
Burro di tavola:	– di crema di latte centrifugato e pastorizzato		
	● in tavolette	15.70	15.60
	● dal blocco	15.43	15.33
Burro da cucina a prezzo ridotto:	– imballaggi d'origine 250 g	12.—	11.90
	– imballaggi d'origine 1 kg	11.80	11.70

* Prezzo al kg e non per scatola

■ = modificazioni rispetto al listino N° 5/82

Preise für Getränke und Speisen im Zivilschutzhaushalt gültig ab 1. Januar 1983

1. Grundlagen

Die aufgeführten Preise basieren auf den Marktpreisen 1982.

2. Normalmengen

Die Preise sind pro 100 Personen nach den Kochrezepten für die Militärrküche, Reglement Nr. 1650.92, berechnet.

Die Mengen sind den jeweiligen Verhältnissen und den eigenen Erfahrungswerten anzupassen. Dabei sind insbesondere zu beachten:

- Art der Arbeit und des Dienstes
- Essgewohnheiten der Teilnehmer
- Witterung
- Speise als Hauptgericht oder als Beilage
- Verwertung von Speiseresten

3. Kostenberechnung

Stimmt der Tagespreis mit demjenigen in der Kolonne «Preis pro Einheit» nicht überein, so ist der Gesamtpreis zu berichtigen.

Rezept Nr.	Getränk/Speise	Einheit gem. Kochrezepte 1650.92	Preis o. Zutaten		Preis der Zutaten	Gesamtpreis
			Preis/ Einheit	Preis		
1. Getränke						
1, 2	250 Milchkafee mit Frischmilch I. oder II. Art	55 l				58.—
3	251 Milchkafee mit Vollmilchpulver	55 l				60.—
5	253 Milchkafee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	55 l				55.—
6	255 Kakao mit Frischmilch	55 l				57.—
7	256 Kakao mit Vollmilchpulver	55 l				59.—
9	258 Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	55 l				35.—
10	259 Frühstückskonserven	50 l				60.—
11	260 Schokolademilchpulver	55 l				59.—
12	Schwarzer Kaffee	40 l				37.—
	254 Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	50 l				38.—
14	261 Lindenblütentee	70 l				10.—
	(ohne Zitronensaft)					
15	263 Schwarztee (ohne Zitronensaft)	60 l				6.—
	Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft)	50 l				6.—
2. Suppen						
25	271 Bouillon aus Konzentrat	30 l				4.—
26	272 Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)	30 l				4.—
27	273 Gemüsesuppe	30 l				13.—
28	Teigwarensuppe	30 l				11.—
28	Reissuppe	30 l				11.—
30	Brotsuppe gebunden (aus Brotresten)	30 l				6.—
31	Erbsen-/Bohnensuppe	30 l				11.—
32	Crèmesuppe	30 l				15.—
33	274 Gerstensuppe	30 l				9.—
34	275 Griessuppe	30 l				9.—
35	276 Haferflockensuppe	30 l				6.—
37	278 Kartoffel-Lauchsuppe	30 l				13.—
38	279 Konservensuppe aus Portionen	30 l				16.—
38	279 Konservensuppe aus Suppenmehl	30 l				14.—
39	280 Mehlsuppe (mit Käse)	30 l				23.—
41/42	Passierte Suppe I. oder II. Art (aus Speiseresten)	30 l				7.—
43	Tomatencremesuppe	30 l				13.—
3. Hauptgerichte zu Hauptmahlzeiten						
3.1 Fleischgerichte aus Kuhfleisch						
50	Braten	20 kg	8.70	174.—	8.—	182.—
51	285 Saftplätzli (Carbonade)	20 kg	11.—	220.—	19.—	239.—
52	286 Curry	20 kg	8.70	174.—	25.—	199.—
55	Fleischvögel	16 kg	11.—	176.—	62.—	238.—
56	289 Geschnetzeltes I. Art	20 kg	8.70	174.—	15.—	189.—
57	Geschnetzeltes II. Art	20 kg	8.70	174.—	21.—	195.—
61	Hackfleisch	15 kg	8.70	130.50	13.50	144.—
62	Paprika-Gulasch	20 kg	8.70	174.—	25.—	199.—
63	Pfeffer	20 kg	8.70	174.—	21.—	195.—
65	294 Ragout	20 kg	8.70	174.—	11.—	185.—
66	Sauerbraten	20 kg	8.70	174.—	21.—	195.—
67	Siedfleisch	20 kg	8.70	174.—	8.—	182.—
68	296 Voressen I. Art (Blanquette)	20 kg	8.70	174.—	11.—	185.—
69	Voressen II. Art (Blanquette)	20 kg	8.70	174.—	20.—	194.—
234	Fleischkäse (Selbsterstellung)	10 kg	8.70	87.—	15.—	102.—
53/54	287 Fleischkugeln (Brätügeli)	13 kg	8.70	113.10	16.90	130.—
58	290 Hackbeefsteak I. Art	13 kg	8.70	113.10	21.90	135.—
59	291 Hackbeefsteak II. Art	13 kg	8.70	113.10	26.90	140.—
60	Hackbraten	13 kg	8.70	113.10	21.90	135.—
80	Rauchfleisch	20 kg	8.70	174.—	3.—	177.—
246	Szegediner Gulasch	20 kg	8.70	174.—	22.—	196.—

Rezept Nr.	Getränk/Speise	Einheit gem. Kochrezepte 1650.92	Preis o. Zutaten		Preis der Zutaten	Gesamtpreis
			Preis/ Einheit	Preis		
3.2 Eintopfgerichte						
288	Gulasch	20 kg	8.70	174.—	35.—	209.—
293	Pot-au-feu	20 kg	8.70	174.—	55.—	229.—
295	Siedfleisch (Spatz)	20 kg	8.70	174.—	17.—	191.—
282	Gnagi-Bauernkartoffeln	20 kg	8.20	164.—	56.—	220.—
283	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	13 kg	7.80	101.40	74.60	175.—
3.3 Andere Fleischsorten, Fleischersatz						
76	301 Kutteln an Tomatensauce	15 kg	7.20	108.—	15.—	123.—
77	302 Kutteln an weisser Sauce	15 kg	7.20	108.—	15.—	123.—
240	Kutteln nach Schifferart	15 kg	7.20	108.—	38.—	146.—
78	Leber geschnetzelt (Schweineleber)	15 kg	5.—	75.—	22.—	97.—
81	303 Speck geräuchert/gesalzen	13 kg	7.80	101.40	—	102.—
245	Speck paniert	10 kg	7.80	78.—	34.—	112.—
247	Rindszunge gesalzen/geräuchert	18 kg	12.—	216.—	—	216.—
233	322 Champignons	15 kg	8.—	120.—	20.—	140.—
235	Gefüllte Kalbsbrust	18 kg	17.50	315.—	12.—	327.—
236	Gnagi (mit Knochen)	30 kg	6.—	180.—	—	180.—
237	Kalbskopf	15 kg	7.30	109.50	1.50	111.—
238	Kalbskopf gebacken	15 kg	7.30	109.50	39.50	149.—
241	Poulets gebraten	50 kg	5.—	250.—	20.—	270.—
242	Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	50 kg	4.—	200.—	8.—	208.—
243	Reis Colonial (geschnetzeltes Schweinefleisch)	15 kg	18.—	270.—	47.—	317.—
85	Fleischkäse gebraten	12 kg	11.—	132.—	5.—	137.—
3.4 Wurstwaren						
82	304 Brathühner mit Zwiebelsauce	100 Stk.	1.30	130.—	14.—	144.—
83	305 Schüblinge	100 Stk.	1.30	130.—	—	130.—
83	305 Emmentalerli/Schweinswürste	100 Paar	1.60	160.—	—	160.—
83	305 Zungenwurst/Bauernwurst	12 kg	15.—	180.—	—	180.—
231	Blut- und Leberwürste	20 kg	9.—	180.—	—	180.—
232	Cervelats nach Zigeunerart	100 Stk.	—70	70.—	36.—	106.—
3.5 Fische						
90	Felchen gebraten	25 kg	10.50	262.50	29.50	292.—
91	Fischfilets gebacken	15 kg	8.50	127.50	38.50	166.—
92	Fischfilets paniert	15 kg	8.70	130.50	38.50	169.—
92	Portionen-Filets gebacken	100 Port.	1.20	120.—	30.—	150.—
4. Hauptgerichte zu Nebenmahlzeiten						
4.1 Gemischte Gerichte						
173	Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg					70.—
64	Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg					127.—
64	Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg					123.—
244	Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg					81.—
127	327 Speckrösti (Speck 5 kg)					83.—
40	281 Minestrone mit Käse 2 kg					54.—
168	353 Ravioli mit Käse 2 kg					130.—
4.2 Fleisch- und Wurstwaren						
83	305 Cervelats	100 Stk.	—75	75.—	—	75.—
84	306 Cervelats gebraten	100 Stk.	—75	75.—	4.—	79.—
83	305 Wienerli	100 Paar	1.30	130.—	—	130.—
	Wurstsalat mit Cervelats (150 Stück)	150 Stk.	—75	112.50	10.50	123.—
115	Zigeunersalat (Käse 8 kg, 100 Cervelats)	8 kg/ 100 Stk.	12.50/ —75	175.—	8.—	183.—
4.3 Käsespeisen						
110	321 Fondue (inkl. Brot)	22 kg	13.—	286.—	79.—	365.—
111	Käseschnitten (inkl. Brot)	8 kg	13.—	104.—	85.—	189.—
112	Käserissole	5 kg	13.—	65.—	58.—	123.—
113	Käsespiessli	8 kg	13.—	104.—	96.—	200.—
114	Käseküchlein (Tätschli)	10 kg	13.—	130.—	25.—	155.—
115	Käsesalat	12 kg	13.—	156.—	11.—	167.—
	Käseplatte garniert	15 kg	13.—	195.—	15.—	210.—
4.4 Eierspeisen						
120	320 Eier gesotten	200 Stk.	—35	70.—	—	70.—
120+ 188	Eier mit russischem Salat	200 Stk.	—35	70.—	63.—	133.—
121	Eier an weisser Sauce	200 Stk.	—35	70.—	26.—	96.—
120+ 97	Eier an Currysauce	200 Stk.	—35	70.—	13.—	83.—
120+ 98	Eier an Paprikasauce	200 Stk.	—35	70.—	13.—	83.—
120+ 99	Eier an Tomatensauce	200 Stk.	—35	70.—	40.—	110.—

Rezept Nr.	Getränk/Speise	Einheit gem. Kochrezepte 1650.92	Preis o. Zutaten		Preis der Zutaten	Gesamt-preis
			Preis/ Einheit	Preis		
195	4.5 Süssspeisen als Hauptgericht					
196	Birchermüesli	ca. 60 kg				190.—
197	Fotzelschnitten (inkl. Brot)	200 Stk.				90.—
198	Götterspeise mit Biskuits	ca. 60 l				150.—
199	Griesspudding	8 kg				79.—
200	Haferbrei (Porridge)	5 kg				30.—
201	Maispudding	8 kg				72.—
202	Maisschnitten gebacken	10 kg				59.—
	Milchreis	12 kg				50.—
5. Beilagen I zu Haupt- und Nebenmahlzeiten						
125	5.1 Kartoffeln					
126	Bauernkartoffeln	30 kg	—,70	21.—	51.—	72.—
127	Bratkartoffeln	50 kg	—,70	35.—	23.—	58.—
128	Rösti	40 kg	—,70	28.—	12.—	40.—
129	Kartoffelstock frisch	50 kg	—,70	35.—	22.—	57.—
130	Pommes frites	80 kg	—,70	56.—	30.—	86.—
131	Salzkartoffeln	30 kg	—,70	21.—	—	21.—
132	Sauerkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg	—,70	17,50	41,50	59.—
133	Schälkartoffeln	25 kg	—,70	17,50	—	18.—
134	Stampfkartoffeln	40 kg	—,70	28.—	7.—	35.—
184	Kartoffelstock aus Flocken	100 Port.	—,35	35.—	15.—	50.—
	Kartoffelsalat	40 kg	—,70	28.—	11.—	39.—
5.2 Getreideprodukte						
164	Griess-Maisschnitten gebraten	8 kg	1,20	9,60	21,40	31.—
165	Knöpfli (aus Packungen; Pakete à 15 Port.)	6-7 Pakete	7,30	51,10	6,90	58.—
167	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) mit Käse 2 kg	8 kg	1,20	9,60	30,40	40.—
167	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) ohne Käse	8 kg	1,20	9,60	5,40	15.—
169	Risotto mit Käse 2 kg	10 kg	2,30	23.—	32.—	55.—
170	Risotto ohne Käse	10 kg	2,30	23.—	7.—	30.—
171	Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg	2,30	23.—	19.—	42.—
172	Teigwaren I. Art ohne Käse	10 kg	2,50	25.—	4.—	29.—
172	Teigwaren II. Art mit Käse 2 kg	10 kg	2,50	25.—	30.—	55.—
354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg	2,50	25.—	11.—	36.—
176	Trockenreis	10 kg	2,30	23.—	7.—	30.—
6. Beilagen II zu Haupt- und Nebenmahlzeiten						
6.1 Gemüse/Gemüsekonserven/ Hülsenfrüchte						
135	Blumenkohl an weisser Sauce	25 kg	2,20	55.—	15.—	70.—
136	Blumenkohl Polonaise	25 kg	2,20	55.—	12.—	67.—
137	Bodenrüben gelb, gedämpft	25 kg	1,40	35.—	6.—	41.—
138	Grüne Bohnen, frisch	25 kg	2,80	70.—	7.—	77.—
139	Dörrbohnen	3 kg	17,50	52,50	7,50	60.—
140	Erbsen mit Rübli	10/15 D./kg	1,40/1,40	35.—/28.—	4.—/9.—	39.—/37.—
141	Erbsen mit Rübli an weisser Sauce	10/15 D./kg	1,40/1,40	28.—/21,00	9.—/30,50	37.—/83.—
142	Fenchel mit Käse 2 kg	25 kg	2,10	52,50	30,50	83.—
143	Kabis oder Kohl gedämpft	25 kg	1,20	30.—	7.—	37.—
144	Kabis oder Kohl gehackt	20 kg	1,20	24.—	18.—	42.—
145	Kefen	25 kg	1,90	47,50	7,50	55.—
146	Kohlraaben (Rübkohl)	20 kg	1,40	28.—	16.—	44.—
147	Krautstiele mit Käse 2 kg	20 kg	1,60	32.—	41.—	73.—
148	Lattich	25 kg	1,60	40.—	7.—	47.—
149	Lauch gedämpft	25 kg	2.—	50.—	6.—	56.—
150	Lauchgemüse an weisser Sauce	20 kg	2.—	40.—	26.—	66.—
151	Rosenkohl	20 kg	3,40	68.—	17.—	85.—
152	Rotkraut	25 kg	1,20	30.—	17.—	47.—
153	Rübli gedämpft	25 kg	1,40	35.—	6.—	41.—
154	Rübli an weisser Sauce	20 kg	1,40	28.—	17.—	45.—
155	Rübli mit Kartoffeln	25/20 kg	1,40/1,40	49.—/25,50	5.—/7,50	54.—/33.—
156	Sauerkraut oder Sauerrüben	15 kg	1,70	25,50	7,50	33.—
157	Spinat gedämpft	40 kg	1,90	76.—	7.—	83.—
158	Spinat gehackt	25 kg	1,90	47,50	21,50	69.—
159	Weisse Rüben (Navets)	20 kg	1,20	24.—	19.—	43.—
166	Zucchetti mit Tomaten	20 kg	1,80	36.—	25.—	61.—
178	Linsen	8 kg	1,80	14,40	9,60	24.—
178	Weisse Bohnen (Konserven)	24 D.	1,50	36.—	—	36.—
6.2 Salate						
180	Brüsseler Salat	10 kg	4.—	40.—	10.—	50.—
181	Endiviensalat	20 Stk.	—,90	18.—	9.—	27.—
182	Gurkensalat	30 Stk.	1,10	33.—	6.—	39.—
183	Kabissalat (Weiss- od. Rotkabis)	15 kg	1,20	18.—	13.—	31.—
184	Kopfsalat	20 Stk.	1.—	20.—	9.—	29.—
185	Nüsslsalat	5 kg	14.—	70.—	10.—	80.—
186	Randensalat (rohe Randen)	30 kg	—,90	27.—	11.—	38.—
187	Randensalat (gekochte Randen)	20 kg	1,20	24.—	11.—	35.—
188	Rüblisalat gekocht	20 kg	1,40	28.—	10.—	38.—
189	Rüblisalat roh	20 kg	1,40	28.—	7.—	35.—
190	Tomatensalat	25 kg	2.—	50.—	8.—	58.—

Rezept Nr.	Getränk/Speise	Einheit gem. Kochrezepte 1650.92	Preis o. Zutaten		Preis der Zutaten	Gesamt-preis
			Preis/ Einheit	Preis		
215	6.3 Kompotte					
216	Apfelmus frisch	35 kg	1,20	42.—	7.—	49.—
217	Apfelmus aus Dosen	12 D.	4,30	51,60	—	52.—
218	Apfelschnitze frisch	40 kg	1,20	48.—	10.—	58.—
219	Apfelschnitze gedörrt	8 kg	10.—	80.—	6.—	86.—
220	Aprikosenkompott	40 kg	1,95	78.—	8.—	86.—
221	Birnenkompott frisch	35 kg	2.—	70.—	9.—	79.—
222	Birnen gedörrt	10 kg	12.—	120.—	5.—	125.—
223	Rhabarberkompott	40 kg	1.—	40.—	15.—	55.—
224	Zwetschgenkompott	30 kg	1,90	57.—	8.—	65.—
7. Saucen						
95	Béchamel (Milchsauce)	10 l				18.—
97	Currysauce	10 l				13.—
98	Paprikasauce	10 l				13.—
99/100	Tomatensauce I. und II. Art	12 l				40.—
102	Zwiebelsauce	10 l				19.—
103	Mayonnaise	5 l				28.—
104	Remoulade	5 l				41.—
105	Salatsauce	3 l				10.—
106	Sauce Vinaigrette	3 l				19.—
8. Desserts						
205	Apfelküchlein	300 Stk.				56.—
206	Berliner Pfannkuchen	100 Stk.				30.—
207	Caramelcrème	25 l				45.—
208	Fruchtsalat	30 kg				90.—
209	Haselnusscrème	25 l				60.—
210	Schokoladencreme	25 l				64.—
211	Vanillecrème	25 l				43.—
9. Verschiedenes						
Seite 8	Brot	15-20 kg			Richtpreis/Ortspreis	
Seite 8	Butter	1- 2 kg			Richtpreis	
Seite 8	Konfitüre aus Dosen Konfitüre aus Portionen	3- 5 kg 100 Port.			2,65 -25	12.— 25.—
Seite 8/9	Käse	nach Bedarf			Richtpreis	
Seite 6/7	Gewürze					5.—/Tag



Junor
Luftentfeuchter

...für die Bau-Austrocknung mietet man ihn schnell!

Vermietung und Verkauf: G. Kull AG, 8003 Zürich, Zurlindenstrasse 215a
Telefon: 01 242 82 30, 01 241 50 41

Prix des boissons et mets d'ordinaire de la protection civile valables dès le 1^{er} janvier 1983

1. Bases

Les prix indiqués sont calculés selon les prix du marché en 1982.

2. Quantités normales

Les prix sont calculés pour 100 personnes selon les recettes pour la cuisine militaire, règlement n° 1650.92.

Les rations doivent être adaptées aux conditions du moment et aux chiffres dictés par les propres expériences. On prendra spécialement en considération:

- le genre de travail et de service
- les habitudes alimentaires des participants
- les conditions atmosphériques
- si les mets sont servis comme plat de résistance ou comme appoint
- l'utilisation des restes

3. Calcul de frais

Si le prix du jour ne correspond pas à celui de la colonne «Prix par unité», le prix total doit être adapté.

Recette n°	Boisson/mets	Unité selon règlement n° 1650.92	Prix sans adjonctions		Prix des adjonctions	Prix total
			Prix par unité	Prix		
1. Boissons						
1. 2	250	Café au lait frais, 1 ^{re} ou 2 ^e façon	55 l		58.—	
3	251	Café au lait entier en poudre	55 l		60.—	
5	253	Café au lait (à base de café soluble)	55 l		55.—	
6	255	Cacao au lait frais	55 l		57.—	
7	256	Cacao au lait entier en poudre	55 l		59.—	
9	258	Cacao sans lait (qu'en cas de nécessité absolue)	55 l		35.—	
10	259	Conserves de déjeuner	50 l		60.—	
11	260	Chocolat au lait en poudre	55 l		59.—	
12		Café noir	40 l		37.—	
	254	Café noir (à base de café soluble)	50 l		38.—	
14	261	Tilleul (sans jus de citron)	70 l		10.—	
15	263	Thé noir (sans jus de citron)	60 l		6.—	
		Thé noir en rations (sans jus de citron)	50 l		6.—	
2. Soupes						
25	271	Boillon concentré	30 l		4.—	
26	272	Soupe à la viande (apprêt du bouilli)	30 l		4.—	
27	273	Soupe aux légumes	30 l		13.—	
28		Soupe aux pâtes	30 l		11.—	
28		Soupe au riz	30 l		11.—	
30		Soupe au pain lié (de restes)	30 l		6.—	
31		Soupe aux pois ou aux haricots	30 l		11.—	
32		Soupe à la crème	30 l		15.—	
33	274	Soupe à l'orge perlé	30 l		9.—	
34	275	Soupe à la semoule	30 l		9.—	
35	276	Soupe aux flocons d'avoine	30 l		6.—	
37	278	Soupe aux pommes de terre et poireaux	30 l		13.—	
38	279	Soupe conserve (en rations)	30 l		16.—	
38	279	Soupe conserve (de soupe en poudre)	30 l		14.—	
39	280	Soupe à la farine (avec fromage)	30 l		23.—	
41/42		Soupe 1 ^{re} ou 2 ^e façon (de restes)	30 l		7.—	
43		Soupe crème de tomates	30 l		13.—	
3. Plats de résistance pour repas princp.						
3.1 Mets de viande de vache						
50		Rôti	20 kg	8.70	174.—	8.— 182.—
51	285	Carbonade	20 kg	11.—	220.—	19.— 239.—
52	286	Blanquette au curry	20 kg	8.70	174.—	25.— 199.—
55		Paupiettes	16 kg	11.—	176.—	62.— 238.—
56	289	Emincé 1 ^{re} façon	20 kg	8.70	174.—	15.— 189.—
57		Emincé 2 ^e façon	20 kg	8.70	174.—	21.— 195.—
61	292	Hachis	15 kg	8.70	130.50	13.50 144.—
62		Goulache au paprika	20 kg	8.70	174.—	25.— 199.—
63		Civet	20 kg	8.70	174.—	21.— 195.—
65	294	Ragoût	20 kg	8.70	174.—	11.— 185.—
66		Rôti vinaigré	20 kg	8.70	174.—	21.— 195.—
67		Bouilli	20 kg	8.70	174.—	8.— 182.—
68	296	Blanquette 1 ^{re} façon	20 kg	8.70	174.—	11.— 185.—
69		Blanquette 2 ^e façon	20 kg	8.70	174.—	20.— 194.—
234		Fromage de viande	10 kg	8.70	87.—	15.— 102.—
53/54	287	Boulette à la viande	13 kg	8.70	113.10	16.90 130.—
58	290	Biftecks hachés 1 ^{re} façon	13 kg	8.70	113.10	21.90 135.—
59	291	Biftecks hachés 2 ^e façon	13 kg	8.70	113.10	26.90 140.—
60		Rôti haché	13 kg	8.70	113.10	21.90 135.—
80		Viande fumée	20 kg	8.70	174.—	3.— 177.—
246		Goulache à la choucroute	20 kg	8.70	174.—	22.— 196.—

Recette n°	Boisson/mets	Unité selon règlement n° 1650.92	Prix sans adjonctions		Prix des adjonctions	Prix total
			Prix par unité	Prix		
288	3.2 Potées	20 kg	8.70	174.—	35.—	209.—
293	Goulache	20 kg	8.70	174.—	55.—	229.—
295	Pot-au-feu	20 kg	8.70	174.—	17.—	191.—
282	Bouilli	20 kg	8.20	164.—	56.—	220.—
	Gnagi / pommes de terre paysannes	20 kg				
283	Lard / haricots secs / pommes de terre	13 kg	7.80	101.40	74.60	175.—
3.3 Autres sortes de viande, remplacement de la viande						
76	301	Tripes à la sauce tomate	15 kg	7.20	108.—	15.— 123.—
77	302	Tripes en sauce blanche	15 kg	7.20	108.—	15.— 123.—
240		Tripes à la Batelière	15 kg	7.20	108.—	38.— 146.—
78		Foie émincé	15 kg	5.—	75.—	22.— 97.—
81	303	Lard fumé/salé	13 kg	7.80	101.40	— 102.—
245		Lard pané	10 kg	7.80	78.—	34.— 112.—
247		Langue de bœuf salée/fumée	18 kg	12.—	216.—	— 216.—
233	322	Champignons	15 kg	8.—	120.—	20.— 140.—
235		Poitrine de veau farcie	18 kg	17.50	315.—	12.— 327.—
236		Gnagi (avec os)	30 kg	6.—	180.—	— 180.—
237		Tête de veau	15 kg	7.30	109.50	1.50 111.—
238		Tête de veau frite	15 kg	7.30	109.50	39.50 149.—
241		Poulets rôtis	50 kg	5.—	250.—	20.— 270.—
242		Poule en sauce blanche	50 kg	4.—	200.—	8.— 208.—
243		Riz colonial	15 kg	18.—	270.—	47.— 317.—
85		Fromage de viande rôti	12 kg	11.—	132.—	5.— 137.—
82	304	3.4 Saucisses	100 pièces	1.30	130.—	14.— 144.—
		Saucisse à rôti, sauce aux oignons				
83	305	Schüblig	100 pièces	1.30	130.—	— 130.—
83	305	Saucisse de l'Emmental	100 paires	1.60	160.—	— 160.—
83	305	Saucisse de porc/saucisse vaudoise	12 kg	15.—	180.—	— 180.—
231		Boudin et saucisses grises	20 kg	9.—	180.—	— 180.—
232		Cervelas à la Bohémienne	100 pièces	—70	70.—	36.— 106.—
90		3.5 Poissons	25 kg	10.50	262.50	29.50 292.—
91		Féras rôties	15 kg	8.50	127.50	38.50 166.—
92		Filets de poisson frits	15 kg	8.70	130.50	38.50 169.—
92		Filets de poisson panés	100 port.	1.20	120.—	30.— 150.—
92		Filets de poisson en portions				
4. Plats de résistance pour collations						
173	4.1 Mets combinés					70.—
		Pâtes alimentaires, sauce tomate (nap) au fromage 2 kg				
64		Pâtes pilaf (viande 8 kg) au fromage 2 kg				127.—
64		Riz pilaf (viande 8 kg) au fromage 2 kg				123.—
244		Risi-Bisi (lard 5 kg) au fromage 2 kg				81.—
127	327	Rôti au lard (lard 5 kg)				83.—
40	281	Minestrone au fromage 2 kg				54.—
168	353	Ravioli au fromage 2 kg				130.—
83	305	4.2 Produits carnés et saucisses	100 pièces	—75	75.—	— 75.—
84	306	Cervelas	100 pièces	—75	75.—	4.— 79.—
83	305	Cervelas rôti	100 paires	1.30	130.—	— 130.—
		Wienerli (150 pièces)	150 pièces	—75	112.50	10.50 123.—
115		Salade tzigane (fromage 8 kg, 100 cervelas)	8 kg/ 100 pièces	12.50/ —75	175.—	8.— 183.—
110		4.3 Mets au fromage	22 kg	13.—	286.—	79.— 365.—
111	321	Fondue (pain compris)	8 kg	13.—	104.—	85.— 189.—
112		Croûtes au fromage	5 kg	13.—	65.—	58.— 123.—
113		Rissoles au fromage	8 kg	13.—	104.—	96.— 200.—
114		Brochettes au fromage	10 kg	13.—	130.—	25.— 155.—
115		Croquettes au fromage	12 kg	13.—	156.—	11.— 167.—
		Salade de fromage	15 kg	13.—	195.—	15.— 210.—
		Plat de fromages assortis				
120	320	4.4 Mets aux œufs	200 pièces	—35	70.—	— 70.—
120+ 188		Œufs durs	200 pièces	—35	70.—	63.— 133.—
121		Œufs et salade russe	200 pièces	—35	70.—	26.— 96.—
120+ 97		Œufs en sauce blanche	200 pièces	—35	70.—	13.— 83.—
120+ 98		Œufs en sauce au curry	200 pièces	—35	70.—	13.— 83.—
120+ 99		Œufs en sauce au paprika	200 pièces	—35	70.—	13.— 83.—
		Œufs en sauce tomates	200 pièces	—35	70.—	40.— 110.—

Recette n°	Boisson/mets	Unité selon règlement n° 1650.92	Prix sans adjonctions		Prix des adjonctions	Prix total
			Prix par unité	Prix		
195	4.5 Mets doux comme plats principaux					
196	Birchermsli	env. 60 kg				190.—
197	Crouûtes dorées (pain compris)	200 pièces				90.—
198	Charlotte aux pommes/biscuits	env. 60 l				150.—
199	Pouding à la semoule	8 kg				79.—
200	Porridge	5 kg				30.—
201	Pouding de maïs	8 kg				72.—
202	Tranches de maïs frites	10 kg				59.—
	Riz au lait	12 kg				50.—
5. Annexe I: repas princip. et collations						
125	5.1 Pommes de terre					
126	Pommes de terre paysannes	30 kg	—70	21.—	51.—	72.—
127	Pommes de terre rôties	50 kg	—70	35.—	23.—	58.—
128	Rösti	40 kg	—70	28.—	12.—	40.—
129	Purée de pommes de terre (fraîch.)	50 kg	—70	35.—	22.—	57.—
130	Pommes frites	80 kg	—70	56.—	30.—	86.—
131	Pommes de terre au sel	30 kg	—70	21.—	—	21.—
132	Pommes de terre en sauce (fromage 2 kg)	25 kg	—70	17.50	41.50	59.—
133	Pommes de terre en robe des champs	25 kg	—70	17.50	—	18.—
134	Pommes de terre broyées	40 kg	—70	28.—	7.—	35.—
184	Purée de pommes de terre (flocons)	100 port.	—35	35.—	15.—	50.—
	Salade de pommes de terre	40 kg	—70	28.—	11.—	39.—
5.2 Céréales						
164	Tranches de semoule ou de maïs	8 kg	1.20	9.60	21.40	31.—
165	Knöpfli (en paquets)	6-7 paqu.	7.30	51.10	6.90	58.—
166	Polenta (fromage 2 kg)	8 kg	1.20	9.60	30.40	40.—
167	Polenta (sans fromage)	8 kg	1.20	9.60	5.40	15.—
169	Risotto (fromage 2 kg)	10 kg	2.30	23.—	32.—	55.—
170	Risotto (sans fromage)	10 kg	2.30	23.—	7.—	30.—
171	Risotto aux tomates (sans from.)	10 kg	2.30	23.—	19.—	42.—
172	Pâtes alimentaires 1 ^{re} façon (sans fromage)	10 kg	2.50	25.—	4.—	29.—
	Pâtes alimentaires 2 ^e façon (fromage 2 kg)	10 kg	2.50	25.—	30.—	55.—
354	Pâtes alimentaires (sans fromage) autocuiseur	10 kg	2.50	25.—	11.—	36.—
176	Riz sec	10 kg	2.30	23.—	7.—	30.—
6. Annexe II: Repas princip. et collations						
6.1 Légumes et légumineuses						
135	Choux-fleurs à la crème	25 kg	2.20	55.—	15.—	70.—
136	Choux-fleurs à la polonaise	25 kg	2.20	55.—	12.—	67.—
137	Raves jaunes étuvées	25 kg	1.40	35.—	6.—	41.—
138	Haricots verts	25 kg	2.80	70.—	7.—	77.—
139	Haricots secs	3 kg	17.50	52.50	7.50	60.—
	Petits pois et carottes	10/15 b./kg	1.40/1.40	35.—	4.—	39.—
140	Petits pois et carottes en sauce blanche	10/15 b./kg	1.40/1.40	28.—	9.—	37.—
141	Fenouils (fromage 2 kg)	25 kg	2.10	52.50	30.50	83.—
142	Choux à l'étouffée	25 kg	1.20	30.—	7.—	37.—
143	Choux hachés	20 kg	1.20	24.—	18.—	42.—
144	Pois mange-tout	25 kg	1.90	47.50	7.50	55.—
145	Choux-raves	20 kg	1.40	28.—	16.—	44.—
146	Côtes de bettes (fromage 2 kg)	20 kg	1.60	32.—	41.—	73.—
147	Laitues	25 kg	1.60	40.—	7.—	47.—
148	Poireaux étuvés	25 kg	2.—	50.—	6.—	56.—
149	Poireaux en sauce blanche	20 kg	2.—	40.—	26.—	66.—
150	Choux de Bruxelles	20 kg	3.40	68.—	17.—	85.—
151	Choux rouges	25 kg	1.20	30.—	17.—	47.—
152	Carottes à l'étouffée	25 kg	1.40	35.—	6.—	41.—
154	Carottes en sauce blanche	20 kg	1.40	28.—	17.—	45.—
	Carottes avec pommes de terre	25/20 kg	1.40/—70	49.—	5.—	54.—
155	Choucroute ou compote aux raves	15 kg	1.70	25.50	7.50	33.—
156	Epinards à l'étouffée	40 kg	1.90	76.—	7.—	83.—
157	Epinards hachés	25 kg	1.90	47.50	21.50	69.—
158	Raves blanches (navets)	20 kg	1.20	24.—	19.—	43.—
159	Courgettes avec tomates	20 kg	1.80	36.—	25.—	61.—
166	Lentilles	8 kg	1.80	14.40	9.60	24.—
178	Haricots blancs (de conserve)	24 b.	1.50	36.—	—	36.—
6.2 Salades						
180	Endives de Bruxelles	10 kg	4.—	40.—	10.—	50.—
181	Salade de chicorée	20 pièces	—90	18.—	9.—	27.—
182	Salade aux concombres	30 pièces	1.10	33.—	6.—	39.—
183	Salade de choux (blancs ou rouges)	15 kg	1.20	18.—	13.—	31.—
185	Salade pommée	20 pièces	1.—	20.—	9.—	29.—
186	Salade de rampon (doucette)	5 kg	14.—	70.—	10.—	80.—
187	Salade de carottes rouges (cruces)	30 kg	—90	27.—	11.—	38.—
188	Salade de carottes rouges (cuites)	20 kg	1.20	24.—	11.—	35.—
189	Salade aux carottes cuites	20 kg	1.40	28.—	10.—	38.—
190	Salade aux carottes crues	20 kg	1.40	28.—	7.—	35.—
191	Salade de tomates	25 kg	2.—	50.—	8.—	58.—

Recette n°	Boisson/mets	Unité selon règlement n° 1650.92	Prix sans adjonctions		Prix des adjonctions	Prix total
			Prix par unité	Prix		
6.3 Compotes						
215	Compote de pommes fraîches	35 kg	1.20	42.—	7.—	49.—
216	Compote de pommes en boîte	12 b.	4.30	51.60	—	52.—
217	Compote de quartiers de pommes fraîches	40 kg	1.20	48.—	10.—	58.—
218	Compote de quartiers de pommes séchées	8 kg	10.—	80.—	6.—	86.—
219	Compote d'abricots	40 kg	1.95	78.—	8.—	86.—
220	Compote de poires fraîches	35 kg	2.—	70.—	9.—	79.—
221	Compote de poires séchées	10 kg	12.—	120.—	5.—	125.—
223	Compote de rhubarbe	40 kg	1.—	40.—	15.—	55.—
224	Compote de prunes fraîches	30 kg	1.90	57.—	8.—	65.—
7. Sauces						
95	Sauce béchamel (sauce au lait)	10 l				18.—
97	Sauce au curry	10 l				13.—
98	Sauce au paprika	10 l				13.—
99/100	Sauce tomate 1 ^{re} et 2 ^e façon	12 l				40.—
102	Sauce aux oignons	10 l				19.—
103	Mayonnaise	5 l				28.—
104	Rémoulade	5 l				41.—
105	Sauce à salade	3 l				10.—
106	Sauce vinaigrette	3 l				19.—
8. Desserts						
205	Beignets aux pommes	300 pièces				56.—
206	Boules de Berlin	100 pièces				30.—
207	Crème caramélisée	25 l				45.—
208	Salade de fruits	30 kg				90.—
209	Crème aux noisettes	25 l				60.—
210	Crème au chocolat	25 l				64.—
211	Crème à la vanille	25 l				43.—
9. Divers						
Page 8	Pain	15-20 kg			Prix de base/ Prix local	
Page 8	Beurre	1- 2 kg			Prix de base	
Page 8	Confiture (boîtes) Confiture (portions)	3- 5 kg 100 port.			2.65 —25	12.— 25.—
Pages 8/9	Fromage	Selon les besoins			Prix de base	
Pages 6/7	Epiceries					5.—/jour

**Küchen für die
Kriegswirtschaft und
Zivilschutz**



**25 Jahre
im Dienste der
Gemeinschafts-
Verpflegung**

**haari ag
zollikerberg** Langwattstrasse 27
8125 Zollikerberg,
Tel. 01 391 71 00