

Zeitschrift: Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile
Herausgeber: Schweizerischer Zivilschutzverband
Band: 31 (1984)
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: 06.05.2025

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

Preise für Getränke und Speisen im Zivilschutzhaushalt

gültig ab 1. Januar 1984

1. Grundlagen

Die aufgeführten Preise basieren auf den Marktpreisen 1983.

2. Normalmengen

Die Preise sind pro 100 Personen nach den Kochrezepten für die Militärküche, 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.

Armeeproviant

1. Bestellwesen

1.1 Schriftliche Bestellungen für Armeeproviant sind 15 Tage im voraus an das Armeeverpflegungsmagazin (AVM), 3526 Brenzikofen, zu richten. Bestellformulare «Bestellung für Armeeproviant», Formular Nr. 16.6, sind bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale, 3000 Bern, oder beim AVM in Brenzikofen zu beziehen.

1.2 Armeeproviant ist in den auf der Preisliste angegebenen Sammelpackungen (Säcke, Kartons, Pakete) zu bestellen.

2. Lieferungen

2.1 Lieferungen per Bahn werden bis zur Bahnstation expediert. Der Abtransport von der Bahnstation ist mit eigenen Transportmitteln des Empfängers auszuführen.

2.2 Die Sendungen sind beim Empfang auf der Bahnstation sofort zu kontrollieren. Schäden und Manki können nur geltend gemacht werden, wenn eine bahnamtliche Tatbestandesaufnahme vorliegt.

2.3 Der Armeeproviant kann auch direkt beim AVM abgeholt werden (auf Bestellung vermerken).

3. Rückschub

3.1 Jeder Rückschub verursacht zusätzliche Betriebsunkosten und Einbussen bei der Qualität der Ware. Rückschübe sind somit zu vermeiden (Bedarf berechnen!).

3.2 Der Rückschub hat sich auf ganze Sammelpackungen zu beschränken. Angebrochene Sammelpackungen, das heisst angebrochene Säcke, Kartons, Pakete oder einzelne Dosen und Flaschen, die nicht mehr aufgebraucht werden können, sind zu den Preisen gemäss dieser Preisliste zu verkaufen.

4. Im Hinblick auf eine reibungslose Zusammenarbeit mit dem AVM bitten wir Sie, folgende Hinweise zu beachten:

- Postadresse:
Armeeverpflegungsmagazin, 3526 Brenzikofen
- Telefon: 031 97 16 11
- Bahnstation: EBT Brenzikofen
- Öffnungszeiten:
0730-1145 und 1330-1645 (Montag bis Freitag)

Preisliste OKK für Armeeproviant, gültig ab 1. Januar 1984

Art i k e l	Sammelpackung	Preis
Backwaren		
Militärbiskuit	50 Portionen zu 200 g	Port - .95
Frischhaltebrot	40 Portionen zu 350 g	Port - .95
Früchtebrot	60 Portionen zu 350 g	Port - .95
Fleischwaren		
Fleischkonserve	50 Portionen zu 120 g	Port 1.90
Schweinefleischkonserve	6 Dosen zu 12 Portionen	Dose 25.20
Fleischkäsekonserve	6 Dosen zu 12 Portionen	Dose 16.80
Rindsgulasch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Karotten	24 Portionen zu 420 g	Port 3.--
Ragout, weisse Bohnen, Kartoffeln	24 Portionen zu 420 g	Port 3.--
Schweinsvoressen, Erbsen, Karotten, Maiskörner, Kartoffeln	24 Portionen zu 420 g	Port 3.--
Streichpastete	50 Portionen zu 60 g	Port - .70
Thon	6 Dosen zu 1,89 kg	Dose 16.--
Ravioli	12 Dosen zu 1,75 kg	Dose 4.20
Käse		
Dosenkäse	50 Portionen zu 70 g	Port - .85
Getränkeartikel		
Kaffee vakuumverpackt (1 Pa- ket = 4 l schwarzer Kaffee)	20 Pakete zu 250 g	Paket 3.20
Sofortkaffee (1 Dose = 10 l schwarzer Kaffee)	12 Dosen zu 200 g	Dose 8.--
Sofortkaffee	50 Portionen zu 2 g	Port - .10
Kakaopulver gezuckert (1 kg = 18 l)	6 Pakete zu 1 kg	kg 6.--
Schokolademilchpulver (1 Dose = 8 l)	6 Dosen zu 1 kg	kg 8.50
Kondensmilch ungezuckert	50 Portionen zu 80 g	Port - .60
Frühstückskonserve	50 Portionen zu 65 g	Port - .60
Schwarztee	1 Paket zu 200 g	Paket 1.30
Tee in Portionen	50 Portionen zu 2 g	Port - .02
Lindenblütentee	1 Paket zu 500 g	Paket 10.--
Hagebuttentee	1 Paket zu 500 g	Paket 2.20
Suppenpräparate		
Suppenkonserve	50 Portionen zu 40 g	Port - .25
Suppenmehl (1 Paket = 12-15 l Suppe)	6 Pakete zu 1 kg	kg 4.50
Klare Suppe konzentriert	6 Dosen zu 1 kg	kg 6.50
Streuwürze	6 Dosen zu 1 kg	kg 6.50
Bratensauce	6 Dosen zu 1 kg	kg 11.--
Getreideprodukte		
Reis für Trockenreis	1 Sack zu 10 kg	kg 2.50
Reis für Risotto	1 Sack zu 10 kg	kg 2.50
Eierhörnli	1 Karton zu 10 kg	kg 2.50
Spaghetti	1 Karton zu 10 kg	kg 2.50
Spiralen	1 Karton zu 10 kg	kg 2.50
Nudeln	1 Karton zu 10 kg	kg 2.50
Haferflocken	1 Sack zu 2 kg	kg 1.20
Maisgriess	1 Sack zu 5 kg	kg 1.20
Knöpfli (4 Pak = 60 Port)	4 Pakete zu 1,5 kg	Paket 7.50
Kartoffelflocken (6 Pak = 60 Port)	6 Pakete zu 500 g	Paket 3.70
Gemüsekonserven		
Grünerbsenkonserve	12 Dosen zu 880 g	Dose 1.60
Grüne Bohnenkonserve	6 Dosen zu 2,94 kg	Dose 4.80
Rote Bohnenkonserve	12 Dosen zu 860 g	Dose 1.90
Tomatenextrakt	12 Dosen zu 870 g	Dose 3.70
Speisefett/-oel		
Speisefett	4 Dosen zu 2,5 kg	Dose 10.50
Speiseoel	12 Flaschen zu 1 lt	lt 3.70
Süsswaren		
Kristallzucker	1 Sack zu 10 kg	kg 1.50
Würfelzucker	50 Portionen zu 50 g	Port - .15
Konfitüre in Portionen	50 Portionen zu 50 g	Port - .25
Konfitüre in Dosen	6 Dosen zu 3,75 kg	Dose 10.--
Apfelmus	6 Dosen zu 3,1 kg	Dose 4.60
Karamelle	50 Portionen zu 40 g	Port - .20
Militärschokolade	50 Portionen zu 50 g	Port - .50
Notportion	50 Portionen zu 192 g	Port 2.10
Dessert-Creme	48 Portionen zu 160 g	Port - .80
Dörrobst	50 Portionen zu 88 g	Port - .80
Verschiedenes		
Lebensmittelbeutel	1 Packung zu 50 Stück	Stück - .10
Aluminiumfolie	1 Rolle	Rolle 3.50
Frischhaltefolie	1 Rolle	Rolle 1.50

Rezept Nr	Getränk / Speise	Einheit gem Kochrezepte 1650, 92	Preis ohne Zutaten		Preis der Zutaten	Gesamtpreis
			Preis pro Einheit	Preis		
1. GETRÄNKE						
250	Milchkaffee mit Frischmilch I. oder II. Art	55 l				59,--
251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver	55 l				60,--
253	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	55 l				56,--
6	Kakao mit Frischmilch	55 l				59,--
7	Kakao mit Vollmilchpulver	55 l				35,--
9	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	55 l				60,--
258	Frühstückskonserven	55 l				59,--
259	Schokoladenmilchpulver	55 l				38,--
11	Schwarzer Kaffee	50 l				38,--
12	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	50 l				9,--
254	Lindenblütentee (ohne Zitronensaft)	70 l				6,--
261	Schwarztee (ohne Zitronensaft)	60 l				6,--
263	Schwarztee aus Portionen (ohne Zitronensaft)	50 l				
2. SUPPEN						
25	Bouillon aus Konzentrat	30 l				4,--
26	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)	30 l				13,--
27	Gemüsesuppe	30 l				11,--
28	Teigwarensuppe	30 l				6,--
28	Reissuppe	30 l				11,--
30	Bratensuppe gebunden (aus Brotresten)	30 l				9,--
31	Erbsen- / Bohnensuppe	30 l				15,--
32	Crèmesuppe	30 l				9,--
33	Griessuppe	30 l				13,--
34	Haferflockensuppe	30 l				16,--
35	Kartoffel-Lauchsuppe	30 l				14,--
37	Konservensuppe aus Portionen	30 l				23,--
38	Konservensuppe aus Suppenmehl	30 l				13,--
280	Mehlsuppe (mit Käse)	30 l				7,--
41/42	Passierte Suppe I. oder II. Art (aus Speiseresten)	30 l				13,--
43	Tomatencrèmesuppe	30 l				

Rezept Nr	Getränk / Speise	Einheit gem Kochrezepte 1650, 92	Preis ohne Zutaten		Preis der Zutaten	Gesamtpreis
			Preis pro Einheit	Preis		
3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN						
3.1 Fleischgerichte aus Kuhfleisch						
50	Braten	20 kg	9,--	180,--	5,--	189,--
51	Saftplätzli (Carbonade)	20 kg	11,30	226,--	20,--	246,--
52	Curry	20 kg	9,--	180,--	26,--	206,--
55	Fleischvögel	16 kg	11,30	180,80	62,20	243,--
56	Geschmetzeltes I. Art	20 kg	9,--	180,--	14,--	194,--
57	Geschmetzeltes II. Art	20 kg	9,--	180,--	20,--	200,--
61	Hackfleisch	15 kg	9,--	135,--	14,--	149,--
62	Paprika-Gulasch	20 kg	9,--	180,--	28,--	208,--
63	Pfeffer	20 kg	9,--	180,--	20,--	200,--
65	Ragout	20 kg	9,--	180,--	12,--	192,--
66	Sauerbraten	20 kg	9,--	180,--	20,--	200,--
67	Siedfleisch	20 kg	9,--	180,--	8,--	188,--
68	Voressen I. Art (Blanquette)	20 kg	9,--	180,--	11,--	191,--
69	Voressen II. Art (Blanquette)	20 kg	9,--	180,--	20,--	200,--
234	Fleischkase (Selbstherstellung)	10 kg	9,--	90,--	16,--	106,--
53/54	Fleischkugeln (Bratkugeln)	13 kg	9,--	117,--	33,--	150,--
58	Hackfleischsteak I. Art	13 kg	9,--	117,--	22,--	139,--
59	Hackfleischsteak II. Art	13 kg	9,--	117,--	27,--	144,--
60	Hackbraten	13 kg	9,--	117,--	22,--	139,--
80	Rauchfleisch	20 kg	9,--	180,--	3,--	183,--
246	Szegediner-Gulasch	20 kg	9,--	180,--	24,--	204,--
3.2 Eintopfgerichte						
288	Gulasch	20 kg	9,--	180,--	37,--	217,--
293	Pot-au-feu	20 kg	9,--	180,--	55,--	235,--
295	Siedfleisch (Spatz)	20 kg	9,--	180,--	17,--	197,--
282	Gnagl-Bauernkartoffeln	20 kg	8,--	160,--	56,--	216,--
283	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	13 kg	7,80	101,40	76,60	178,--

Rezept Nr	Getränk / Speise	Einheit gem Kochrezepte 1650, 92	Preis ohne Zutaten		Preis der Zutaten	Gesamtpreis
			Preis pro Einheit	Preis		
4.4 Eierspeisen						
120	Eier gesotten	200 Stk	-40	80,--	80,--	
320	Eier mit russischem Salat	200 Stk	-40	80,--	140,--	
120+188	Eier an weisser Sauce	200 Stk	-40	80,--	106,--	
121	Eier an Currysauc	200 Stk	-40	80,--	96,--	
120+ 97	Eier an Paprikasauce	200 Stk	-40	80,--	13,--	
120+ 98	Eier an Tomatensauce	200 Stk	-40	80,--	93,--	
120+ 99	Eier an Tomatensauce	200 Stk	-40	80,--	120,--	
4.5 Süßspeisen als Hauptgericht						
195	Birchermüesli	ca 60 kg			190,--	
196	Potzelschnitt (inkl. Brot)	ca 200 Stk			100,--	
360	Gottesspeise mit Biskuits	ca 60 l			150,--	
197	Vriespudeling	8 kg			80,--	
361	Wafelbrei (Porridge)	5 kg			30,--	
198	Wafelbrei	8 kg			72,--	
200	Maispudling	10 kg			60,--	
201	Maispudling gebacken	12 kg			50,--	
202	Milchreis					
5. BEILAGEN 1 ZU HAUPT- UND NERHMAHLZEITEN						
5.1 Kartoffeln						
125	Bauernkartoffeln	30 kg	-75	22,50	74,--	
126	Bratkartoffeln	50 kg	-75	37,50	60,--	
127	Röstli	40 kg	-75	30,--	47,--	
128	Kartoffelstock frisch	50 kg	-75	37,50	63,--	
129	Pommes frites	80 kg	-75	60,--	100,--	
130	Salzkartoffeln	30 kg	-75	22,50	22,--	
131	Sauerkartoffeln mit Käse 2 kg	25 kg	-75	18,75	41,25	
329	Sauerkartoffeln	25 kg	-75	18,75	60,--	
132	Stampfkartoffeln	25 kg	-75	18,75	20,--	
133	Kartoffelstock aus Flocken	40 kg	-75	30,--	37,--	
134	Kartoffelstock	100 Port	-37	37,--	53,--	
184	Kartoffelsalat	40 kg	-75	30,--	42,--	

Rezept Nr	Getränk / Speise	Einheit gem Kochrezepte 1650, 92	Preis ohne Zutaten		Preis dorm Zutaten	Gesamtpreis
			Preis pro Einheit	Preis		
5.2 Getreideprodukte						
164	Griess-Matsschnitten gebraten	8 kg	1,20	9,60	21,40	31,--
350	Knöpfli (aus Packungen; Pakete à 15 Port)	6-7 Pakete	7,50	52,50	7,50	60,--
167	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) mit Käse 2 kg	8 kg	1,20	9,60	30,40	40,--
352	Mais zu Saucenfleisch (Polenta) ohne Käse	8 kg	1,20	9,60	5,40	15,--
169	Risotto mit Käse 2 kg	10 kg	2,50	25,--	33,--	58,--
170	Risotto ohne Käse	10 kg	2,50	25,--	7,--	32,--
171	Risotto mit Tomaten ohne Käse	10 kg	2,50	25,--	20,--	45,--
172	Teigwaren I. Art ohne Käse	10 kg	2,50	25,--	4,--	29,--
354	Teigwaren II. Art mit Käse 2 kg	10 kg	2,50	25,--	30,--	55,--
355	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	10 kg	2,50	25,--	11,--	36,--
176	Trockenreis	10 kg	2,50	25,--	8,--	33,--
6. BEILAGEN 2 ZU HAUPT- UND NERHMAHLZEITEN						
6.1 Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte						
135	Blumenkohl an weisser Sauce	25 kg	2,20	55,--	15,--	70,--
344	Bodenrüben gelb, gedämpft	25 kg	2,20	55,--	12,--	67,--
137	Grüne Bohnen, frisch	25 kg	2,80	70,--	6,--	41,--
343	Dörrbohnen	3 kg	17,50	52,50	7,50	77,--
139	Erbsen mit Rüebli	10/15 D./kg	1,60/1,40	37,--	4,--	60,--
140	Fenchel mit Rüebli an weisser Sauce	10/10 D./kg	1,60/1,40	37,--	4,--	41,--
141	Kabis oder Kohl gedämpft	25 kg	2,10	52,50	30,50	39,--
142	Kabis oder Kohl gehackt	25 kg	2,10	52,50	30,50	83,--
143	Kefen	20 kg	1,20	30,--	7,--	37,--
144	Kohlrauben (Rübkohl)	25 kg	1,20	30,--	18,--	42,--
335	Kohlrauben (Rübkohl)	20 kg	1,90	47,50	7,50	55,--
146	Krautstiele mit Käse 2 kg	20 kg	1,40	28,--	16,--	44,--
337	Lattich	20 kg	1,60	40,--	73,--	41,--
148	Lauch gedämpft	25 kg	2,--	50,--	7,--	56,--
338	Lauchgemüse an weisser Sauce	20 kg	2,--	50,--	6,--	40,--
150	Rosenkohl	20 kg	3,40	68,--	17,--	85,--
339	Kohlrabut	25 kg	1,20	30,--	17,--	47,--

Rezept Nr	Getränk / Speise	Einheit gem Kochrezepte 1650.92	Preis ohne Zutaten		Preis der Zutaten	Gesamtpreis
			Preis pro Einheit	Preis		
152	Ruebll gedämpft	25 kg	1.40	35.---	6.---	41.---
154	Ruebll an weisser Sauce	20 kg	1.40	58.---	7.---	65.---
342	Ruebll mit Kartoffeln	25/20 kg	1.40/-7,5	30.---	8.---	38.---
341	Sauerkraut oder Sauerruben	15 kg	1.90	7.---	7.---	14.---
155	Spinat gedämpft	25 kg	1.90	47.50	21.50	69.---
156	Spinat gehackt	25 kg	1.20	24.---	19.50	43.---
157	Weisse Rüben (Ravets)	20 kg	1.80	36.---	25.---	61.---
158	Zucchini mit Tomaten	8 kg	1.80	14.40	9.60	24.---
159	Inseln	24 Dosen	1.50	36.---	---	36.---
351	Weisse bohnen (Konserven)					
357						
178						
180	6.2 Salate	10 kg	4.---	40.---	10.---	50.---
181	Brüsslersalat	20 Stk	-.90	18.---	9.---	27.---
182	Endiviersalat	30 Stk	1.10	33.---	6.---	39.---
183	Gurkensalat	15 kg	1.20	18.---	13.---	31.---
185	Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	20 Stk	1.---	20.---	9.---	29.---
186	Kopfsalat	5 kg	14.---	70.---	11.---	81.---
187	Nusslsalat	30 kg	-.90	27.---	11.---	38.---
187	Randensalat (rohe Randen)	1.20 kg	1.20	24.---	10.---	34.---
189	Randensalat (gekochte Randen)	20 kg	1.40	28.---	7.---	35.---
190	Ruebllsalat roh	20 kg	1.40	28.---	7.---	35.---
191	Tomatensalat	25 kg	2.---	50.---	8.---	58.---
215	6.3 Kompotte	35 kg	1.20	42.---	7.---	49.---
216	Apfelmus frisch	12 Dosen	4.60	55.20	---	59.80
217	Apfelmus aus Dosen	40 kg	1.20	48.---	10.---	58.---
218	Apfelschnitz frisch	8 kg	10.---	80.---	6.---	86.---
366	Apfelschnitz gedbrt	40 kg	1.95	78.---	8.---	86.---
219	Aprikosenkompott	35 kg	2.---	70.---	5.---	75.---
367	Birnenkompott frisch	10 kg	12.---	120.---	15.---	135.---
221	Birnen gedbrt	40 kg	1.40	56.---	4.---	60.---
368	Rhabarberkompott	30 kg	1.90	57.---	8.---	65.---
223	Zwetschenkompott					
224						
369						

Rezept Nr	Getränk / Speise	Einheit gem Kochrezepte 1650.92	Preis ohne Zutaten		Preis der Zutaten	Gesamtpreis
			Preis pro Einheit	Preis		
95	7. SAUCEN	10 l				20.---
310	Béchamel (Milchsauce)	10 l				15.---
97	Currysauce	10 l				15.---
312	Paprikasauce	10 l				15.---
99/100	Tomatensauce I. und II. Art	12 l				40.---
313	Zwiebelsauce	10 l				20.---
315	Mayonaisse	5 l				30.---
103	Remoulade	5 l				41.---
104	Salatsauce	3 l				10.---
105	Sauce Vinaigrette	3 l				20.---
106						
205	8. DESSERTS	300 Stk				56.---
206	Apfelkuchlein	100 Stk				30.---
207	Berliner Pfannkuchen	25 l				45.---
208	Caramelecrème	30 kg				90.---
209	Fruchtsalat	25 l				60.---
210	Hase nusscrème	25 l				64.---
211	Schokoladencrème	25 l				43.---
211	Vanillecrème					
Seite 8	9. VERSCHIEDENES	15-20 kg				
	Brot		Richtpreis/ Ortspreis			
Seite 8	Butter	1-2 kg	Richtpreis			
Seite 8	Konfitüre aus Dosen	3-5 kg	2.65			12.---
	Konfitüre aus Portionen	100 Port	-.25			25.---
Seite 8/9	Käse	nach Bedarf	Richtpreis			
Seite 6/7	Gewürze					7.---/Tag

Rezept Nr	Getränk / Speise	Einheit gem Kochrezepte 1650.92	Preis ohne Zutaten		Preis der Zutaten	Gesamtpreis
			Preis pro Einheit	Preis		
76	3.3 Andere Fleischsorten, Fleischersatz	15 kg	8.---	120.---	20.---	140.---
301	Kutteln an Tomatensauce	15 kg	8.---	120.---	15.---	135.---
302	Kutteln an weisser Sauce	15 kg	8.---	120.---	35.---	155.---
240	Kutteln nach Schiffer-Art	15 kg	5.---	75.---	22.---	97.---
78	Leber geschmeizelt (Schweineleber)	13 kg	7.80	101.40	---	102.---
81	Speck paniert	10 kg	7.80	78.---	34.---	112.---
245	Rindszunge gesalzen / geräuchert	18 kg	10.60	190.80	---	201.40
247	Gumpfling	15 kg	20.---	360.---	12.---	372.---
248	Gordl (Schalbrust)	30 kg	8.---	240.---	---	240.---
236	Kalbshof	15 kg	8.---	120.---	40.---	160.---
237	Kalbshof gebacken	15 kg	8.---	120.---	20.---	140.---
238	Poulets gebraten	50 kg	5.---	250.---	8.---	258.---
241	Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	50 kg	4.---	200.---	45.---	204.---
242	Reis Colonial (geschmeizeltes Schweinefleisch)	15 kg	12.---	180.---	---	180.---
243	Fleischkase gebraten	12 kg	11.---	132.---	5.---	137.---
85						
82	3.4 Wurstanen	100 Stk	1.30	130.---	14.---	144.---
304	Bratwürste mit Zwiebelsauce	100 Stk	1.30	130.---	---	130.---
83	Schublinge	100 Paar	1.60	160.---	---	160.---
305	Emmentaler / Schweinewürste	12 kg	15.---	180.---	---	180.---
83	Zungenmurst / Bauernmurst	20 kg	7.---	140.---	---	140.---
305	Blut- und Leberwurst	100 Stk	-.80	80.---	36.---	116.---
231	Cervelat nach Zigeunart					
232						
90	3.5 Fische	25 kg	10.50	262.50	29.50	292.---
91	Felchen gebraten	15 kg	8.50	127.50	38.50	166.---
92	Fischfilets gebacken	100 Port	1.20	120.---	30.---	150.---
92	Fischfilets paniert					
92	Portionen-Filets gebacken					

Rezept Nr	Getränk / Speise	Einheit gem Kochrezepte 1650.92	Preis ohne Zutaten		Preis der Zutaten	Gesamtpreis
			Preis pro Einheit	Preis		
173	4.1 Gemischte Gerichte					72.---
64	Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg	100 Stk	-.80	80.---	---	80.---
64	Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	100 Stk	-.80	80.---	4.---	84.---
64	Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg	100 Paar	1.30	130.---	---	130.---
244	Risi-Bisi (Speck 5 kg) mit Käse 2 kg	150 Stk	-.80	120.---	10.---	130.---
127	Speckrösti (Speck 5 kg)	8 kg/100 Stk	60/-80	180.80	13.20	194.---
327	Minestrone mit Käse 2 kg					
40	Ravioli mit Käse 2 kg					
168						
83	4.2 Fleisch- und Wurstanen	100 Stk	-.80	80.---	---	80.---
305	Cervelat	100 Stk	-.80	80.---	4.---	84.---
84	Cervelat gebraten	100 Paar	1.30	130.---	---	130.---
83	Wienerli	150 Stk	-.80	120.---	10.---	130.---
115	Murstsalat mit Cervelat (150 Stk)	8 kg/100 Stk	60/-80	180.80	13.20	194.---
115	Zigeunersalat (Käse 8 kg, 100 Cervelat)					
110	4.3 Käsespeisen	22 kg	13.---	286.---	79.---	365.---
111	Fondue (inkl Brot)	8 kg	13.---	104.---	86.---	190.---
112	Käseschnitt (inkl Brot)	8 kg	13.---	104.---	59.---	163.---
113	Käseschnitten	10 kg	13.---	130.---	106.---	236.---
114	Käsesalat	12 kg	13.---	156.---	11.---	167.---
115	Käsesalat (Tatschl)	15 kg	13.---	195.---	15.---	210.---

Prix des boissons et mets en cas d'ordinaire de la protection civile

valables dès le 1^{er} janvier 1984

1. Bases

Les prix indiqués sont calculés selon les prix du marché en 1983.

2. Quantités normales

Les prix sont calculés pour 100 personnes selon les recettes pour la cuisine militaire, règlement No 1650.92.

Les quantités 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 principal ou non
- l'utilisation des restes

3. Calcul des frais

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

Vivres de l'armée

1. Commandes

1.1 Les vivres de l'armée doivent être commandés par écrit, quinze jours à l'avance, au magasin des subsistances de l'armée (MSA), 3526 Brenzikofen. Des formules de «Commande de subsistances», form. 16.6, peuvent être obtenues à l'Office central fédéral des imprimés et du matériel, 3000 Berne, ou au MSA Brenzikofen.

1.2 Les vivres de l'armée doivent être commandés en emballages collectifs entiers (sacs, cartons, paquets) indiqués sur la liste des prix courants.

2. Livraisons

2.1 Les livraisons par chemin de fer sont expédiées franco gare du destinataire.

2.2 Les envois doivent être contrôlés à la gare, au moment de leur réception. Des réclamations concernant des dommages, manques ou spoliations ne seront prises en considération que si ces faits ont été consignés dans un procès-verbal dressé par les organes du chemin de fer.

2.3 Sur demande (à noter sur la commande) il est possible de se ravitailler directement auprès du MSA.

3. Renvoi de vivres

3.1 Chaque renvoi de vivres occasionne des frais supplémentaires de manutention et des pertes de qualité de la marchandise.

Par conséquent, tout renvoi de vivres doit être évité (calcul des besoins!).

3.2 Le renvoi ne doit s'effectuer qu'en emballages collectifs entiers. Les vivres restant dans des emballages collectifs entamés (sacs, cartons, paquets) ou contenus dans des boîtes et dans des bouteilles séparées, et qui ne peuvent plus être consommés sont vendus aux conditions fixées par la liste des prix courants.

4. L'observation des points ci-après facilitera les échanges avec le MSA:

- Adresse postale:
Magasin des subsistances de l'armée, 3526 Brenzikofen
- No tél.: 031 97 16 11
- Gare: EBT Brenzikofen
- Heures d'ouverture:
0730–1145 et 1330–1645 (du lundi au vendredi)

Prix courant des vivres de l'armée (CCG), valable à partir du 1^{er} janvier 1984

Article	Emballage collectif	Prix
<u>Produits de boulangerie</u>		
Biscuit militaire	50 portions de 200 g	port - .95
Pain conservable	40 portions de 350 g	port - .95
Pain cons. aux fruits	60 portions de 350 g	port - .95
<u>Produits carnés</u>		
Conserve de viande	50 portions de 120 g	port 1.90
Conserve de viande de porc	6 boîtes de 12 portions	boîte 25.20
Conserve de fromage d'Italie	6 boîtes de 12 portions	boîte 16.80
Goulache de bœuf, pommes de terre, haricots verts, carottes	24 portions de 420 g	port 3.--
Ragoût de bœuf, haricots blancs, pommes de terre	24 portions de 420 g	port 3.--
Ragoût de porc, petits pois, carottes, grains de maïs, pommes de terre	24 portions de 420 g	port 3.--
Pâté à tartiner	50 portions de 60 g	port - .70
Thon	6 boîtes de 1,89 kg	boîte 16.--
Ravioli	12 boîtes de 1,75 kg	boîte 4.20
<u>Fromages</u>		
Fromage en boîte	50 portions de 70 g	port - .85
<u>Boissons</u>		
Café emballé sous vide (1 pq = 4 l de café noir)	20 paquets de 250 g	paquet 3.20
Café soluble (1 boîte = 10 l de café noir)	12 boîtes de 200 g	boîte 8.--
Café soluble	50 portions de 2 g	port - .10
Cacao en poudre, sucré (1 kg = 18 l)	6 paquets de 1 kg	kg 6.--
Chocolat au lait en poudre (1 boîte = 8 l)	6 boîtes de 1 kg	kg 8.50
Lait entier en poudre (1 boîte = 4 l de lait)	12 boîtes de 500 g	boîte 5.20
Lait condensé, non sucré	50 portions de 80 g	port - .60
Conserve de déjeuner	50 portions de 65 g	port - .60
Thé noir	1 paquet de 200 g	paquet 1.30
Thé en portions	50 portions de 2 g	port - .02
Tilleul	1 paquet de 500 g	paquet 10.--
Thé de cynorrhodon	1 paquet de 500 g	paquet 2.20
<u>Soupes</u>		
Conserve de soupe	50 portions de 40 g	port - .25
Soupe en poudre (1 pq = 12 à 15 l de soupe)	6 paquets de 1 kg	kg 4.50
Potage clair concentré	6 boîtes de 1 kg	kg 6.50
Condiment en poudre	6 boîtes de 1 kg	kg 6.50
Sauce de rôti liée	6 boîtes de 1 kg	kg 11.--
<u>Céréales</u>		
Riz pour riz sec	1 sac de 10 kg	kg 2.50
Riz pour risotto	1 sac de 10 kg	kg 2.50
Cornettes aux oeufs	1 carton de 10 kg	kg 2.50
Spaghetti	1 carton de 10 kg	kg 2.50
Spirales, pâtes alimentaires	1 carton de 10 kg	kg 2.50
Nouilles	1 carton de 10 kg	kg 2.50
Flocons d'avoine	1 sac de 2 kg	kg 1.20
Semoule de maïs	1 sac de 5 kg	kg 1.20
Knöpfli (4 pqts = 60 portions)	4 paquets de 1,5 kg	paquet 7.50
Flocons de pommes de terre (6 pqts = 60 portions)	6 paquets de 500 g	paquet 3.70
<u>Conserves de légumes</u>		
Conserves de pois verts	12 boîtes de 880 g	boîte 1.60
Conserve de haricots verts	6 boîtes de 2,94 kg	boîte 4.80
Conserve de haricots rouges	12 boîtes de 860 g	boîte 1.90
Extrait de tomates	12 boîtes de 870 g	boîte 3.70
<u>Graisse et huile comestibles</u>		
Graisse comestible	4 boîtes de 2,5 kg	boîte 10.50
Huile comestible	12 bouteilles de 1 litre	l 3.70
<u>Produits sucrés</u>		
Sucre cristallisé	1 sac de 10 kg	kg 1.50
Sucre en morceau	50 portions de 50 g	port - .15
Confiture en portions	50 portions de 50 g	port - .25
Confiture	6 boîtes de 3,75 kg	boîte 10.--
Compote de pommes	6 boîtes de 3,1 kg	boîte 4.60
Caramels	50 portions de 40 g	port - .20
Chocolat militaire	50 portions de 50 g	port - .50
Ration de secours	50 portions de 192 g	port 2.10
Crème de dessert	48 portions de 160 g	port - .80
Fruits séchés	50 portions de 88 g	port - .80
<u>Divers</u>		
Sachet à vivres	1 paquet de 50 pièces	pièce - .10
Feuille d'aluminium	1 rouleau	rouleau 3.50
Feuille de polyéthylène pour alimentation	1 rouleau	rouleau 1.50

Prix des boissons et mets en cas d'ordinaire de la protection civile, valables dès le 1^{er} janvier 1984

Recette n°	Boisson / mets	Unité selon règlement n° 1650.92	Prix sans adjonctions		Prix total
			Prix par unité	Prix	
1,2	1. BOISSONS				
250	Café au lait frais, 1ère ou 2e façon	55 l		59,--	
251	Café au lait entier en poudre	55 l		60,--	
252	Café au lait (à base de café soluble)	55 l		56,--	
253	Cacao au lait frais	55 l		60,--	
254	Cacao au lait entier en poudre	55 l		59,--	
255	Cacao sans lait (qu'en cas de nécessité absolue)	55 l		60,--	
256	Conservés de déjeuner	50 l		59,--	
257	Chocolat au lait en poudre	50 l		59,--	
258	Café noir (à base de café soluble)	50 l		38,--	
259	Café noir (à base de café soluble)	50 l		38,--	
260	Thé de tilleul (sans jus de citron)	70 l		9,--	
261	Thé noir en rations (sans jus de citron)	60 l		9,--	
262	Thé noir en rations (sans jus de citron)	50 l		6,--	
263					
264					
265					
266					
267					
268					
269					
270					
271					
272					
273					
274					
275					
276					
277					
278					
279					
280					
41/42					
43					
25	2. SOUPES				
26	Bouillon concentré	30 l		4,--	
27	Soupe à la viande (Apprêt du bouilli)	30 l		4,--	
28	Soupe aux légumes	30 l		13,--	
29	Soupe aux pâtes	30 l		11,--	
30	Soupe au riz	30 l		6,--	
31	Soupe au pain liée (de restes)	30 l		11,--	
32	Soupe aux pois ou aux haricots	30 l		15,--	
33	Soupe à la crème	30 l		9,--	
34	Soupe à la semoule	30 l		6,--	
35	Soupe aux légumes d'avoine	30 l		13,--	
36	Soupe aux légumes de terre et poireaux	30 l		16,--	
37	Soupe aux légumes de terre (sans jus de citron)	30 l		16,--	
38	Soupe conservée (de soupe en poudre)	30 l		23,--	
39	Soupe à la farine (avec fromage)	30 l		7,--	
40	Soupe 1ère ou 2e façon (de restes)	30 l		13,--	
41	Soupe crème de tomates	30 l		13,--	
42					
43					
25	3. METS PRINCIPAUX POUR REPAS PRINCIPAUX				
26	3.1 Mets de viande de vache				
27	Rôti	20 kg	9,--	180,--	189,--
28	Carbonade	20 kg	11,30	226,--	246,--
29	Blanquette au curry	20 kg	9,--	180,--	206,--
30	Paupiettes	20 kg	11,30	180,80	243,--
31	Enfincé 1ère façon	20 kg	9,--	180,--	194,--
32	Enfincé 2e façon	20 kg	9,--	180,--	194,--
33	Hachis	20 kg	9,--	135,--	149,--
34	Goulache au paprika	20 kg	9,--	180,--	208,--
35	Civet	20 kg	9,--	180,--	200,--
36	Ragoût	20 kg	9,--	180,--	192,--
37	Rôti vinaigré	20 kg	9,--	180,--	200,--
38	Bouilli	20 kg	9,--	180,--	188,--
39	Blanquette 1ère façon	20 kg	9,--	180,--	191,--
40	Blanquette 2e façon	20 kg	9,--	180,--	200,--
41	Fromage de viande	20 kg	9,--	180,--	200,--
42	Boulettes à la viande	20 kg	9,--	180,--	200,--
43	Biftecks hachés 1ère façon	20 kg	9,--	180,--	200,--
44	Biftecks hachés 2e façon	20 kg	9,--	180,--	200,--
45	Rôti haché	20 kg	9,--	180,--	200,--
46	Viande fumée	20 kg	9,--	180,--	200,--
47	Goulache à la choucroute	20 kg	9,--	180,--	204,--
48					
49					
50					
51					
52					
53					
54					
55					
56					
57					
58					
59					
60					
61					
62					
63					
64					
65					
66					
67					
68					
69					
70					
71					
72					
73					
74					
75					
76					
77					
78					
79					
80					
81					
82					
83					
84					
85					
86					
87					
88					
89					
90					
91					
92					
93					
94					
95					
96					
97					
98					
99					
100					
101					
102					
103					
104					
105					
106					
107					
108					
109					
110					
111					
112					
113					
114					
115					
116					
117					
118					
119					
120					
121					
122					
123					
124					
125					
126					
127					
128					
129					
130					
131					
132					
133					
134					
135					
136					
137					
138					
139					
140					
141					
142					
143					
144					
145					
146					
147					
148					
149					
150					
151					
152					
153					
154					
155					
156					
157					
158					
159					
160					
161					
162					
163					
164					
165					
166					
167					
168					
169					
170					
171					
172					
173					
174					
175					
176					
177					
178					
179					
180					
181					
182					
183					
184					
185					
186					
187					
188					
189					
190					
191					
192					
193					
194					
195					
196					
197					
198					
199					
200					
201					
202					
203					
204					
205					
206					
207					
208					
209					
210					
211					
212					
213					
214					
215					
216					
217					
218					
219					
220					
221					
222					
223					
224					
225					
226					
227					
228					
229					
230					
231					
232					
233					
234					
235					
236					
237					
238					
239					
240					
241					
242					
243					
244					
245					
246					

Recette n°	Boisson / mets	Unité selon règlement n° 1650.92	Prix sans adjonctions Prix par unité	Prix des adjonctions Prix	Prix total
152	340 Carottes à l'étouffée	25 kg	1.40	35.--	6.--
154	342 Carottes en sauce blanche	25/20 kg	1.40	28.--	17.--
155	341 Carottes avec pommes de terre	15 kg	1.40/-75	50.--	5.--
156	343 Choucroute ou compote aux raves	25 kg	2.--	30.--	38.--
157	Epinars à l'étouffée	40 kg	1.90	76.--	7.--
158	Epinars hachés	25 kg	1.90	47.50	21.50
159	Raves blanches (navets)	20 kg	1.20	24.--	19.--
166	Zucchini (courgettes) avec tomates	20 kg	1.80	36.--	25.--
178	351 Lentilles	8 kg	1.80	14.40	9.60
357	Haricots blancs (de conserves)	24 boîtes	1.50	36.--	36.--
180	6.2 Salades	10 kg	4.--	40.--	10.--
181	Endives de Bruxelles	20 pièces	-90	18.--	9.--
182	Salade de chicorée	30 pièces	1.10	33.--	11.--
183	Salade aux concomres	15 kg	1.20	18.--	13.--
185	Salade de chou (blancs ou rouges)	20 pièces	1.--	20.--	9.--
186	Salade de pois (douce)	5 kg	14.--	70.--	10.--
187	Salade de racines rouges (cruces)	30 kg	1.30	38.--	80.--
188	Salade de racines rouges (cuites)	20 kg	1.20	28.--	38.--
189	Salade aux carottes cuites	20 kg	1.40	28.--	38.--
190	Salade aux carottes crues	20 kg	1.40	28.--	38.--
191	Salade de tomates	25 kg	2.--	50.--	58.--
215	6.3 Compotes	35 kg	1.20	42.--	7.--
216	Compote de pommes fraîches	12 boîtes	4.60	55.20	49.--
217	Compote de pommes en boîte	40 kg	1.20	48.--	55.--
218	Compote de quartiers de pommes fraîches	8 kg	10.--	80.--	10.--
219	Compote d'abricots	40 kg	1.95	78.--	86.--
220	Compote de poires fraîches	35 kg	2.--	70.--	79.--
221	Compote de poires séchées	10 kg	12.--	120.--	125.--
223	Compote de rhubarbe	40 kg	1.--	40.--	15.--
224	Compote de prunes fraîches	30 kg	1.90	57.--	65.--

Recette n°	Boisson / mets	Unité selon règlement n° 1650.92	Prix sans adjonctions Prix par unité	Prix des adjonctions Prix	Prix total
95	7. SAUCES	10 l			20.--
97	Sauce béchamel (sauce au lait)	10 l			15.--
98	Sauce au curry	10 l			15.--
99/100	Sauce au paprika	12 l			40.--
310	Sauce tomate 1ère ou 2e façon	10 l			20.--
311	Sauce aux oignons	5 l			30.--
312	Mayonnaise	5 l			41.--
313	Rémoulade	5 l			10.--
314	Sauce à salade	3 l			20.--
315	Sauce vinaigrette	3 l			20.--
205	8. DESSERTS	300 pièces			56.--
206	Beignets aux pommes	100 pièces			30.--
207	Boules de Berlin	25 l			45.--
208	Crème-caramel	30 kg			90.--
209	Salade de fruits	25 l			60.--
210	Crème aux noisettes	25 l			64.--
211	Crème au chocolat	25 l			43.--
212	Crème à la vanille	25 l			43.--
Page 7	Pain	15-20 kg	Prix de base/ prix local		
Page 7	Beurre	1-2 kg	Prix de base		
Page 7	Confiture (boîtes)	3-5 kg	2.65		12.--
Page 8/9	Confiture (portions)	100 port.	-25		25.--
Page 8/9	Fromage	Selon les besoins	Prix de base		
Page 5/6	Epices				7.--/ Jour

Recette n°	Boisson / mets	Unité selon règlement n° 1650.92	Prix sans adjonctions Prix par unité	Prix des adjonctions Prix	Prix total
76	3.3 Autres sortes de viande / remplacement de la viande	15 kg	8.--	120.--	140.--
301	Trippes à la sauce tomate	15 kg	8.--	120.--	135.--
302	Trippes en sauce blanche	15 kg	8.--	120.--	155.--
240	Trippes à la Batelibre	15 kg	5.--	75.--	35.--
78	Foie émincé	13 kg	7.80	101.40	97.--
81	Lard pané	10 kg	7.80	78.--	102.--
303	Lard fumé / salé	18 kg	10.60	190.80	112.--
247	Langue de bœuf salée / fumée	15 kg	7.20	130.--	131.--
322	Champignons	18 kg	20.--	360.--	190.--
235	Poitrine de veau farcie	30 kg	8.--	240.--	372.--
236	Gnag (avec os)	15 kg	8.--	120.--	120.--
237	Tête de veau	15 kg	8.--	120.--	120.--
238	Poulets rôtis	50 kg	5.--	250.--	160.--
242	Poule en sauce blanche	50 kg	4.--	200.--	270.--
243	Riz colonial	15 kg	12.--	180.--	208.--
85	Fromage de viande rôti	12 kg	11.--	132.--	225.--
82	3.4 Saucisses	100 pièces	1.30	130.--	144.--
304	Saucisse à rôtir, sauce aux oignons	100 pièces	1.30	130.--	130.--
83	Schublig	100 paires	1.60	160.--	160.--
305	Saucisse de l'Emmental	12 kg	15.--	180.--	180.--
83	Saucisse de porc / saucisse vaudoise	20 kg	7.--	140.--	140.--
231	Boudin et saucisses grises	100 pièces	-80	80.--	36.--
232	Cervelas à la Bohémienne	100 pièces	-80	80.--	116.--
90	3.5 Poissons	25 kg	10.50	262.50	292.--
91	Féras rôtis	15 kg	8.50	127.50	166.--
92	Filets de poisson frits	100 port.	8.70	30.50	169.--
92	Filets de poisson panés	100 port.	1.20	120.--	150.--

Recette n°	Boisson / mets	Unité selon règlement n° 1650.92	Prix sans adjonctions Prix par unité	Prix des adjonctions Prix	Prix total
173	4.1 Mets combinés	100 pièces	-80	80.--	80.--
64	Pâtes alimentaires, sauce tomate (nap) au fromage 2 kg	100 pièces	-80	80.--	80.--
244	Riz pilaf (viande 8 kg) au fromage 2 kg	100 paires	1.30	130.--	130.--
127	Risi-Bisi (lard 5 kg) au fromage 2 kg	150 pièces	-80	120.--	130.--
40	Rösti au lard (lard 5 kg)	8 kg/100 pce	12.60/-80	180.80	194.--
281	Minestrone au fromage 2 kg	22 kg	13.--	286.--	365.--
168	Ravioli au fromage 2 kg	8 kg	13.--	104.--	190.--
83	4.2 Produits carnés et saucisses	5 kg	13.--	65.--	124.--
305	Cervelas	10 kg	13.--	130.--	210.--
84	Cervelas rôtis	10 kg	13.--	130.--	210.--
305	Wienerli	12 kg	13.--	156.--	167.--
115	Salade de cervelas (150 pièces)	15 kg	13.--	195.--	210.--
110	4.3 Mets au Fromage	22 kg	13.--	286.--	365.--
321	Fondue (pain compris)	8 kg	13.--	104.--	190.--
112	Rissoles au Fromage (pain compris)	5 kg	13.--	65.--	124.--
113	Brigettes au Fromage	10 kg	13.--	130.--	210.--
114	Croquettes au Fromage	10 kg	13.--	130.--	210.--
115	Salade de Fromage	12 kg	13.--	156.--	167.--
	Plat de Fromages assortis	15 kg	13.--	195.--	210.--