

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 54 (1981)

Heft: 2

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen

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: 01.04.2025

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



Preise der Militärspeisen

gültig ab 1.1.81

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 eminenter Wichtigkeit.

2. Grundlagen

Für die Berechnung der Preise für Militärspeisen dienen:

- Regl. 60.6 Kochrezepte für die Militärküche
- V / 44.10 Verpflegungskredit und Richtpreise (Stand Ende 1980)
- V / 34.12 Preisliste für Armeeproviand, gültig ab 1.1.81
- Durchschnittliche Preise 1980 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 = Speisemengen für mittlere Nahrungsbedürfnisse

Pos. 3 = 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.

4.5 Die reduzierten Mengen sind auch bei der *Ermittlung der Bestellung* zu berücksichtigen.

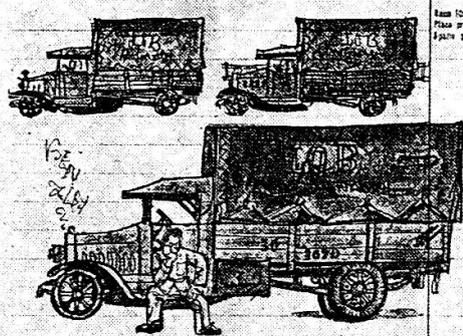
5. Der Vergleich zwischen der Kostenberechnung und dem tatsächlichen Verbrauch während des Dienstes ist notwendig und durch die Führung einer exakten täglichen Verpflegungsabrechnung sichergestellt.

Kochrezept Nr		Militärspise	Einheit	Regi 60.6 Kochrezepte		Pos 2		Pos 3	
Stabile Küchen	Kochkisten			Menge	Preis	Menge	Preis	Menge	Preis
				VV Fr 7.30	HV Fr 9.60	VV/HV Fr 7.60			
1. GETRAENKE									
R 1/2	R 250	Milchkaffee mit Frischmilch I oder II Art	1	55	53.--	40	38.--	30	28.--
R 3	R 251	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	56.--	40	40.--	30	30.--
R 4	R 252	Milchkaffee aus Sofortkaffee (Dosenkaffee)	1	55	50.--	40	36.--	30	27.--
R 5	R 254	Kakao mit Frischmilch	1	55	55.--	40	40.--	30	30.--
R 6	R 255	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	1	55	57.--	40	41.--	30	31.--
R 7	R 256	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	1	55	34.--	40	25.--	30	19.--
R 8	R 257	Frühstückkonserven	1	50	60.--	35	42.--	25	30.--
R 9	R 258	Schokolademilchpulver (SMP)	1	55	58.--	40	42.--	30	31.--
R 10		Schwarzer Kaffee	1	40	37.--	30	27.--	20	19.--
	R 253	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	1	50	39.--	35	28.--	25	21.--
R 11	R 259	Lindenblütentee	1	50	8.--	40	7.--	30	5.--
R 12	R 260	Schwarztee	1	50	5.--	40	4.--	30	3.--
		Schwarztee aus Portionen	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--
R 13	R 261	Hagebuttentee	1	50	6.--	40	5.--	30	4.--
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	12.--	20	8.--	15	6.--
R 28		Teigwarensuppe (aus Resten)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 28		Reissuppe (aus Resten)	1	30	4.--	20	3.--	15	2.--
R 29		Brotsuppe geröstet mit Käse (aus Brotresten)	1	30	11.--	20	7.--	15	6.--
R 30		Brotsuppe gebunden (aus Brotresten)	1	30	5.--	20	4.--	15	3.--
R 31		Erbsen / Bohnensuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 32		Crèmesuppe	1	30	12.--	20	8.--	15	6.--
R 33	R 274	Gerstensuppe	1	30	7.--	20	5.--	15	4.--
R 34	R 275	Griessuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 35	R 276	Haferflockensuppe	1	30	5.--	20	4.--	15	3.--
R 37	R 278	Kartoffel-Lauchsuppe	1	30	9.--	20	6.--	15	5.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Portionen	1	30	16.--	20	11.--	15	8.--
R 38	R 279	Konservensuppe aus Suppenmehlen	1	30	13.--	20	9.--	15	7.--
R 39	R 280	Mehlsuppe (mit Käse)	1	30	17.--	20	12.--	15	9.--
R 41		Passierte Suppe I oder II Art (aus Speiseresten)	1	30	7.--	20	5.--	15	4.--
R 43		Tomatencremesuppe	1	30	11.--	20	7.--	15	5.--
3. HAUPTGERICHTE ZU HAUPTMAHLZEITEN				Menge	Selbstsorge		Nachschub		
3.1. Fleischgerichte aus Kuhfleisch					VV Fr 7.30	HV Fr 9.60	VV/HV Fr 7.60		
R 50		Braten	20 kg		153.--	199.--	160.--		
R 51	R 282	Saftplätzli (Carbonnade)	20 kg			210.--	169.--		
R 52	R 283	Curry	20 kg		166.--		173.--		
R 53		Fleischvögel	16 kg			180.--	153.--		
R 54	R 285	Geschnetzeltes I Art	20 kg		160.--		165.--		
R 55		Geschnetzeltes II Art	20 kg		166.--		171.--		
R 55		Geschnetzeltes mit Champignons	15 kg		155.--		161.--		
R 56	R 288	Hackfleisch	15 kg		121.--		126.--		
R 57		Paprika-Gulasch	20 kg		166.--		171.--		
R 58		Pfeffer	20 kg		166.--		173.--		
R 60	R 289	Ragout	20 kg		156.--		161.--		
R 61		Sauerbraten	20 kg		166.--	212.--	171.--		
R 62		Siedfleisch	20 kg		153.--		159.--		
R 63	R 290	Voressen I Art (Blanquette)	20 kg		152.--		161.--		
R 64		Voressen II Art (Blanquette)	20 kg		160.--		169.--		
R 65		Fleischkäse (Selbsterstellung)	10 kg		91.--		92.--		
R 67	R 284	Fleischkugeln (Brätkugeln)	13 kg		113.--		134.--		
R 68	R 286	Hackbeefsteak I Art	13 kg		116.--		127.--		
R 69	R 287	Hackbeefsteak II Art	13 kg		116.--		129.--		
R 70		Hackbeefsteak III Art	13 kg		142.--		139.--		
R 71		Hackbraten I Art	13 kg		118.--		127.--		
R 72		Hackbraten II Art	13 kg		129.--		141.--		
R 80		Rauchfleisch	20 kg		144.--		152.--		
R 246		Szegediner-Gulasch	20 kg		162.--		160.--		

Kochrezept Nr		Militärspise	Menge	Selbstsorge		Nachschub
Stabile Kuchen	Koch- kisten			VV Fr 7.30	HV Fr 9.60	VV/HV Fr 7.60
		<u>3.2. Eintopfgerichte</u>				
	R 295	Gulasch	20 kg	177.--		183.--
	R 296	Pot-au-feu	20 kg	195.--		201.--
	R 297	Siedfleisch (Spatz)	20 kg	162.--		168.--
	R 294	Gnagi-Bauernkartoffeln	kg	5.50	20	161.--
	R 298	Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln	kg	7.30	13	160.--
		<u>3.3. Andere Fleischsorten/Fleischersatz</u>				
P 76	R 301	Kutteln an Tomatensauce	kg	6.20	15	111.--
R 77	R 302	Kutteln an weisser Sauce	kg	6.20	15	109.--
R 240		Kutteln Schifferart	kg	6.20	15	122.--
R 78		Leber geschnetzelt (Schweinsleber)	kg	5.--	15	89.--
P 81	R 303	Speck geräuchert/gesalzen	kg	7.30	13	95.--
R 245		Speck paniert	kg	7.30	10	105.--
R 247		Rindszunge gesalzen/geräuchert	kg	10.50	18	189.--
R 233	R 322	Champignons	kg	6.80	15	120.--
R 235		Gefüllte Kalbsbrust	kg	15.50	18	282.--
R 236		Gnagi (mit Knochen)	kg	5.50	30	165.--
R 237		Kalbskopf	kg	6.--	15	92.--
R 238		Kalbskopf gebacken	kg	6.--	15	125.--
R 241		Poulets gebraten	kg	4.80	50	260.--
R 242		Huhn an weisser Sauce (Suppenhühner)	kg	3.80	50	198.--
R 243		Reis Colonial (mit geschnetzeltem Schweinefleisch)	kg	15.--	15	265.--
R 66		Fleischkäse gebraten	kg	9.--	12	113.--
-	-	Schweinsbraten (Schuiter) ohne Knochen	kg	15.--	20	310.--
-	-	Schweinskotelette	kg	18.--	15	275.--
-	-	Schweinsplätzli ohne Knochen	kg	16.--	13	215.--
		<u>3.4. Wurstwaren</u>				
R 82	R 304	Bratwürste mit Zwiebelsauce	Stk	1.20	100	134.--
R 83	R 305	Schüblige	Stk	1.30	100	130.--
R 83	R 305	Emmentalerli	Paar	1.50	100	150.--
R 83	R 305	Schweinswürste	Paar	1.50	100	150.--
R 83	R 305	Zungenwurst / Bauernwurst	kg	14.--	12	168.--
R 232		Cervelat nach Zigeunerart	Stk	-65	100	101.--
R 231		Blut- und Leberwürste	kg	7.--	20	140.--
		<u>3.5. Fische</u>				
R 90		Felchen gebraten	kg	7.--	25	200.--
R 91		Fischfilets gebacken	kg	7.50	15	130.--
R 92		Fischfilets paniert	kg	7.80	15	145.--
R 92		Portionen-Filet gebacken	Port	-85	100	115.--
		<u>3.6. Fleischkonserven</u>				
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, kalt	Dosen	25.20	8	201.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven, zu Gemüse	Dosen	25.20	8	201.--
R 74	R 299	Schweinefleischkonserven mit Béchamel	Dosen	25.50	8	218.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, kalt	Dosen	16.80	8	134.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven, gebraten	Dosen	16.80	8	138.--
R 74	R 299	Fleischkäsekonserven mit Zwiebelsauce	Dosen	16.80	8	151.--
R 75	R 300	Fleischkonserven gebraten	Port	1.60	100	165.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Tomatensauce	Port	1.60	100	185.--
R 75	R 300	Fleischkonserven mit Zwiebelsauce	Port	1.60	100	182.--
R 75		Fleischkonserven gebacken	Port	1.60	100	190.--
R 75		Fleischkonserven mit Dosenkäse	Port	1.60/-75	75 + 50	163.--
		<u>4. HAUPTGERICHTE ZU NEBENMAHLZEITEN</u>				
		<u>4.1. Gemischte Gerichte</u>				
				Regl 60.6 Kochrezepte (100 %)	Pos 2 (80 %)	Pos 3 (70 %)
				Preis	Preis	Preis
R 173		Teigwaren mit Tomaten (nap) mit Käse 2 kg		58.--	46.--	40.--
R 59		Teigwarenpilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		106.--	86.--	75.--
R 59		Reispilaff (Fleisch 8 kg) mit Käse 2 kg		104.--	84.--	74.--

Kochrezept Nr		Militärspeise	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte		Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Kochkisten				Menge	Preis	Preis	Preis
R 171		Teigwaren I Art ohne Käse	kg	2.10	10	25.--	20.--	18.--
R 172		Teigwaren II Art mit Käse 2 kg	kg	2.10	10	48.--	39.--	34.--
	R 354	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	kg	2.10	10	30.--	24.--	21.--
R 176	R 355	Trockenreis	kg	1.90	10	25.--	20.--	18.--
6. BEILAGEN II: ZU HAUPT- UND NEBENMAHLZEITEN								
6.1. Gemüse/Gemüsekonserven/Hülsenfrüchte								
R 135		Blumenkohl an weisser Sauce	kg	1.40	25	49.--	39.--	34.--
R 135		Blumenkohl Polonaise	kg	1.40	25	46.--	37.--	32.--
R 136		Bodenrüben gelb, gedämpft	kg	1.--	25	31.--	24.--	21.--
R 137	R 333	Grüne Bohnen frisch	kg	2.30	25	65.--	52.--	46.--
R 138	R 345	Dörrbohnen	kg	15.--	3	52.--	40.--	35.--
R 139		Erbsen mit Rüebli	Dosen/kg	1.30/-1.20	10/15	35.--	28.--	25.--
R 140		Erbsen/Rüebli an weisser Sauce	Dosen/kg	1.30/-1.20	10/15	38.--	30.--	27.--
-	-	Grünerbsen aus Dosen	Dosen	1.30	24	35.--	28.--	25.--
-	-	Grüne Bohnen aus Dosen	Dosen	4.60	12	60.--	48.--	42.--
R 141		Fenchel mit Käse 2 kg	kg	1.60	25	65.--	52.--	46.--
R 142	R 334	Kabis oder Kohl gedämpft	kg	-90	25	29.--	23.--	20.--
R 143		Kabis oder Kohl gehackt	kg	-90	20	35.--	28.--	25.--
R 144		Kefen	kg	1.--	25	31.--	24.--	21.--
R 145	R 335	Kohlraben (Rübkohl)	kg	-80	20	32.--	25.--	21.--
R 146	R 336	Krautstiele mit Käse 2 kg	kg	1.30	20	62.--	50.--	43.--
R 147	R 337	Lattich	kg	1.20	25	37.--	30.--	26.--
R 148		Lauchgemüse gedämpft	kg	2.--	25	56.--	45.--	39.--
R 149	R 338	Lauchgemüse an weisser Sauce	kg	2.--	20	66.--	53.--	46.--
R 150		Rosenkohl	kg	3.--	20	74.--	59.--	52.--
R 151	R 339	Rotkraut	kg	1.--	25	38.--	30.--	27.--
R 152	R 340	Rüebli gedämpft	kg	1.20	25	36.--	29.--	25.--
R 154	R 342	Rüebli an weisser Sauce	kg	1.20	20	40.--	32.--	28.--
	R 341	Rüebli mit Kartoffeln	kg	1.20/-60	20/25	30.--	24.--	21.--
R 155	R 343	Sauerkraut oder Sauerrüben	kg	1.50	15	30.--	24.--	21.--
R 156		Spinat gedämpft	kg	1.60	30	55.--	44.--	39.--
R 157		Spinat gehackt	kg	1.60	25	60.--	48.--	42.--
R 158		Weisse Rüben (Navets)	kg	-80	20	37.--	30.--	26.--
R 159		Zucchetti mit Tomaten	kg	1.80	20	61.--	48.--	42.--
R 166	R 351	Linsen	kg	1.80	8	24.--	19.--	17.--
R 177	R 356	Weisse Bohnen (Konserven)	Dosen	-70	24	17.--	14.--	12.--
6.2. Salate								
R 180		Brüsselersalat	kg	3.50	10	45.--	36.--	32.--
R 181		Endiviensalat	Dtz	6.--	20Stk	20.--	16.--	14.--
R 182		Gurkensalat	Stk	1.--	30	36.--	29.--	25.--
R 183		Kabissalat (Weiss- oder Rotkabis)	kg	-90	15	27.--	22.--	19.--
R 185		Kopfsalat	Dtz	6.--	20Stk	20.--	16.--	14.--
R 186		Nüsslisalat	kg	12.--	5	70.--	66.--	59.--
R 187		Randensalat (rohe Randen)	kg	-90	30	36.--	29.--	25.--
R 187		Randensalat (gekochte Randen)	kg	1.20	20	33.--	26.--	23.--
R 189		Rüebliсалat gekocht	kg	1.20	20	33.--	26.--	23.--
R 190		Rüebliсалat roh	kg	1.20	20	33.--	26.--	23.--
R 192		Tomatensalat	kg	1.80	25	54.--	43.--	38.--
6.3. Kompotte								
R 215	R 365	Apfelmus frisch	kg	-80	35	37.--	30.--	26.--
R 216		Apfelmus aus Dosen	Dosen	4.20	12	50.--	40.--	35.--
R 217		Apfelschnitze frisch	kg	-80	40	42.--	34.--	29.--
R 218	R 366	Apfelschnitze gedörnt	kg	6.--	8	54.--	43.--	38.--
R 219		Aprikosenkompott	kg	1.60	40	75.--	60.--	53.--
R 220	R 367	Birnenkompott frisch	kg	1.--	35	46.--	36.--	31.--
R 221	R 368	Birnen gedörnt	kg	11.--	10	115.--	92.--	81.--
R 222		Rhabarberkompott	kg	1.--	40	55.--	46.--	41.--
R 223		Zwetschgenkompott frisch	kg	1.40	30	48.--	39.--	34.--

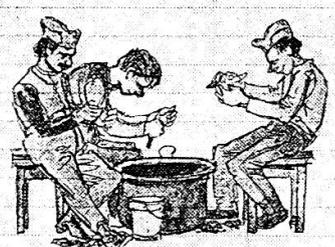
Kochrezept Nr		Militärspeise	Einheit	Preis pro Einheit	Regl 60.6 Kochrezepte		Pos 2	Pos 3
Stabile Küchen	Kochkisten				Menge	Preis		
		7. SAUCEN						
R 95	R 310	Béchamel (Milchsauce)	l		10	17.--		
R 97	R 311	Currysauce	l		10	10.--		
R 98	R 312	Paprikasauce	l		10	10.--		
R 99/100	R 313	Tomatensauce I und II Art	l		12	17.--		
R 102	R 315	Zwiebelsauce	l		10	17.--		
R 103		Mayonnaise	l		5	25.--		
R 104		Remoulade	l		5	31.--		
R 105		Salatsauce	l		3	9.--		
R 106		Sauce Vinaigrette	l		3	13.--		
		8. DESSERTS						
R 205		Apfelküchlein	Stk		300	47.--		
R 206		Berliner Pfannkuchen	Stk		100	27.--		
R 207		Caramelcrème	l		25	44.--	35.--	31.--
R 208		Fruchtsalat	kg		30	59.--	48.--	42.--
R 209		Haselnusscrème	l		25	50.--	40.--	35.--
R 210		Schokoladencrème	l		25	60.--	48.--	42.--
R 211		Vanillecrème	l		25	42.--	34.--	29.--
		9. VERSCHIEDENES						
	Seite 8	Konfitüre aus Dosen	kg	2.40	3 - 5	12.--	9.--	7.--
	Seite 8	Konfitüre Portionen	Port	-.25	100	25.--		
	Seite 8	Brot	kg		15 - 20	Richtpreis/ Ortspreis		
	Seite 8	Butter	kg		1 - 2	Richtpreis		
	Seite 8/ 9	Käse			nach Bedarf	Richtpreis		



Handwritten: 1000
2000

Besondere Vorkommnisse: Der Kompagnie wurden die 177 zugestellten Motorwagen abgegeben. Die Arbeit nach dem Tagesbefehl ausgeführt.

Der Kompagnie-Kommandant:



Freitag, den 10. April 1942

TAGESBEFEHL 7

0645 Tagewacht. 0700 Morgenessen. 0730 Nachdienst. 1130 Mittagessen. Kein Ausgang. 1800 Alarmbereitschaft. Weitere Befehle folgen. Arbeitsplätze: ○ Rembrandtdepot. ○ Chi: Hal-Feuerwehrkaserne. ○ San: Sportplatz. ○ Tec: Feuerwehrkaserne.

Bestand: 8 Offiziere 29 Unteroffiziere 117 Soldaten 154 Total.

Wetter: Sonnig, bewölkt, kühl

~ Dinner ~

Morgen: Kaffee, Brot und Käse
Mittag: Fleischgerichte, Spatz, Sauerkraut, Kartoffeln. Abend: Restensuppe, Malekarvni mit Käse und Brot.