

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

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile**

Band (Jahr): **30 (1983)**

Heft 5

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

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	Tomatencrèmesuppe	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	Birchermuesli	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	Bodenrübren 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 Rübrenli	10/15 D./kg	1,40/1,40	35.—/35.—	4.—/4.—	39.—/39.—
141	Erbsen mit Rübrenli an weisser Sauce	10/15 D./kg	1,40/1,40	28.—/28.—	9.—/9.—	37.—/37.—
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 (Rübrenli)	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	Rübrenli gedämpft	25 kg	1,40	35.—	6.—	41.—
154	Rübrenli an weisser Sauce	20 kg	1,40	28.—	17.—	45.—
155	Rübrenli mit Kartoffeln	25/20 kg	1,40/1,40	49.—/49.—	5.—/5.—	54.—/54.—
156	Sauerkraut oder Sauerrübren	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 Rübren (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	Rübrenli gekocht	20 kg	1,40	28.—	10.—	38.—
189	Rübrenli 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



...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	Bouillon 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 princ.						
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		
	3.2 Potées					
288	Goulache	20 kg	8.70	174.—	35.—	209.—
293	Pot-au-feu	20 kg	8.70	174.—	55.—	229.—
295	Bouilli	20 kg	8.70	174.—	17.—	191.—
282	Gnagi / pommes de terre paysannes	20 kg	8.20	164.—	56.—	220.—
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.—
	3.4 Saucisses					
82	304	Saucisse à rôti, sauce aux oignons	100 pièces	1.30	130.—	14.— 144.—
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.—
	3.5 Poissons					
90		Féras rôties	25 kg	10.50	262.50	29.50 292.—
91		Filets de poisson frits	15 kg	8.50	127.50	38.50 166.—
92		Filets de poisson panés	15 kg	8.70	130.50	38.50 169.—
92		Filets de poisson en portions	100 port.	1.20	120.—	30.— 150.—
4. Plats de résistance pour collations						
	4.1 Mets combinés					
173		Pâtes alimentaires, sauce tomate (nap) au fromage 2 kg				70.—
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	Rôsti au lard (lard 5 kg)				83.—
40	281	Minestrone au fromage 2 kg				54.—
168	353	Ravioli au fromage 2 kg				130.—
	4.2 Produits carnés et saucisses					
83	305	Cervelas	100 pièces	—75	75.—	— 75.—
84	306	Cervelas rôti	100 pièces	—75	75.—	4.— 79.—
83	305	Wienerli	100 paires	1.30	130.—	— 130.—
		Salade au cervelas (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.—
	4.3 Mets au fromage					
110		Fondue (pain compris)	22 kg	13.—	286.—	79.— 365.—
111	321	Croûtes au fromage (pain compris)	8 kg	13.—	104.—	85.— 189.—
112		Rissoles au fromage	5 kg	13.—	65.—	58.— 123.—
113		Brochettes au fromage	8 kg	13.—	104.—	96.— 200.—
114		Croquettes au fromage	10 kg	13.—	130.—	25.— 155.—
115		Salade de fromage	12 kg	13.—	156.—	11.— 167.—
		Plat de fromages assortis	15 kg	13.—	195.—	15.— 210.—
	4.4 Mets aux œufs					
120	320	Œufs durs	200 pièces	—35	70.—	— 70.—
120+ 188		Œufs et salade russe	200 pièces	—35	70.—	63.— 133.—
121		Œufs en sauce blanche	200 pièces	—35	70.—	26.— 96.—
120+ 97		Œufs en sauce au curry	200 pièces	—35	70.—	13.— 83.—
120+ 98		Œufs en sauce au paprika	200 pièces	—35	70.—	13.— 83.—
120+ 99		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	360 Birchermsli	env. 60 kg				190.—
197	360 Croûtes dorées (pain compris)	200 pièces				90.—
198	361 Charlotte aux pommes/biscuits	env. 60 l				150.—
199	361 Pouding à la semoule	8 kg				79.—
200	361 Porridge	5 kg				30.—
201	361 Pouding de maïs	8 kg				72.—
202	361 Tranches de maïs frites	10 kg				59.—
	361 Riz au lait	12 kg				50.—
5. Annexe I: repas princip. et collations						
125	325 5.1 Pommes de terre					
126	326 Pommes de terre paysannes	30 kg	—,70	21.—	51.—	72.—
127	327 Pommes de terre rôties	50 kg	—,70	35.—	23.—	58.—
128	327 Rôsti	40 kg	—,70	28.—	12.—	40.—
129	328 Purée de pommes de terre (fraîch.)	50 kg	—,70	35.—	22.—	57.—
130	328 Pommes frites	80 kg	—,70	56.—	30.—	86.—
131	329 Pommes de terre au sel	30 kg	—,70	21.—	—	21.—
132	330 Pommes de terre en sauce (fromage 2 kg)	25 kg	—,70	17.50	41.50	59.—
133	331 Pommes de terre en robe des champs	25 kg	—,70	17.50	—	18.—
134	332 Pommes de terre broyées	40 kg	—,70	28.—	7.—	35.—
184	332 Purée de pommes de terre (flocons)	100 port.	—,35	35.—	15.—	50.—
	332 Salade de pommes de terre	40 kg	—,70	28.—	11.—	39.—
5.2 Céréales						
164	350 Tranches de semoule ou de maïs	8 kg	1.20	9.60	21.40	31.—
165	350 Knöpfli (en paquets)	6-7 paqu.	7.30	51.10	6.90	58.—
167	352 Polenta (fromage 2 kg)	8 kg	1.20	9.60	30.40	40.—
167	352 Polenta (sans fromage)	8 kg	1.20	9.60	5.40	15.—
169	352 Risotto (fromage 2 kg)	10 kg	2.30	23.—	32.—	55.—
169	352 Risotto (sans fromage)	10 kg	2.30	23.—	7.—	30.—
170	352 Risotto aux tomates (sans from.)	10 kg	2.30	23.—	19.—	42.—
171	352 Pâtes alimentaires 1 ^{re} façon (sans fromage)	10 kg	2.50	25.—	4.—	29.—
172	352 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	355 Riz sec	10 kg	2.30	23.—	7.—	30.—
6. Annexe II: Repas princip. et collations						
6.1 Légumes et légumineuses						
135	344 Choux-fleurs à la crème	25 kg	2.20	55.—	15.—	70.—
135	344 Choux-fleurs à la polonaise	25 kg	2.20	55.—	12.—	67.—
136	344 Raves jaunes étuvées	25 kg	1.40	35.—	6.—	41.—
137	344 Haricots verts	25 kg	2.80	70.—	7.—	77.—
138	345 Haricots secs	3 kg	17.50	52.50	7.50	60.—
139	345 Petits pois et carottes	10/15 b./kg	1.40/1.40	35.—	4.—	39.—
140	345 Petits pois et carottes en sauce blanche	10/15 b./kg	1.40/1.40	28.—	9.—	37.—
141	345 Fenouils (fromage 2 kg)	25 kg	2.10	52.50	30.50	83.—
142	345 Choux à l'étouffée	25 kg	1.20	30.—	7.—	37.—
143	345 Choux hachés	20 kg	1.20	24.—	18.—	42.—
144	345 Pois mange-tout	25 kg	1.90	47.50	7.50	55.—
145	345 Choux-raves	20 kg	1.40	28.—	16.—	44.—
146	345 Côtes de bettes (fromage 2 kg)	20 kg	1.60	32.—	41.—	73.—
147	345 Laitues	25 kg	1.60	40.—	7.—	47.—
148	345 Poireaux étuvés	25 kg	2.—	50.—	6.—	56.—
149	345 Poireaux en sauce blanche	20 kg	2.—	40.—	26.—	66.—
150	345 Choux de Bruxelles	20 kg	3.40	68.—	17.—	85.—
151	345 Choux rouges	25 kg	1.20	30.—	17.—	47.—
152	345 Carottes à l'étouffée	25 kg	1.40	35.—	6.—	41.—
154	342 Carottes en sauce blanche	20 kg	1.40	28.—	17.—	45.—
154	341 Carottes avec pommes de terre	25/20 kg	1.40/—,70	49.—	5.—	54.—
155	343 Choucroute ou compote aux raves	15 kg	1.70	25.50	7.50	33.—
156	343 Epinards à l'étouffée	40 kg	1.90	76.—	7.—	83.—
157	343 Epinards hachés	25 kg	1.90	47.50	21.50	69.—
158	343 Raves blanches (navets)	20 kg	1.20	24.—	19.—	43.—
159	343 Courgettes avec tomates	20 kg	1.80	36.—	25.—	61.—
166	351 Lentilles	8 kg	1.80	14.40	9.60	24.—
178	357 Haricots blancs (de conserve)	24 b.	1.50	36.—	—	36.—
6.2 Salades						
180	357 Endives de Bruxelles	10 kg	4.—	40.—	10.—	50.—
181	357 Salade de chicorée	20 pièces	—,90	18.—	9.—	27.—
182	357 Salade aux concombres	30 pièces	1.10	33.—	6.—	39.—
183	357 Salade de chou (blancs ou rouges)	15 kg	1.20	18.—	13.—	31.—
185	357 Salade pommée	20 pièces	1.—	20.—	9.—	29.—
186	357 Salade de rampon (doucette)	5 kg	14.—	70.—	10.—	80.—
187	357 Salade de carottes rouges (cruces)	30 kg	—,90	27.—	11.—	38.—
187	357 Salade de carottes rouges (cuites)	20 kg	1.20	24.—	11.—	35.—
189	357 Salade aux carottes cuites	20 kg	1.40	28.—	10.—	38.—
190	357 Salade aux carottes crues	20 kg	1.40	28.—	7.—	35.—
191	357 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	365 Compote de pommes fraîches	35 kg	1.20	42.—	7.—	49.—
216	365 Compote de pommes en boîte	12 b.	4.30	51.60	—	52.—
217	365 Compote de quartiers de pommes fraîches	40 kg	1.20	48.—	10.—	58.—
218	366 Compote de quartiers de pommes séchées	8 kg	10.—	80.—	6.—	86.—
219	367 Compote d'abricots	40 kg	1.95	78.—	8.—	86.—
220	367 Compote de poires fraîches	35 kg	2.—	70.—	9.—	79.—
221	368 Compote de poires séchées	10 kg	12.—	120.—	5.—	125.—
223	369 Compote de rhubarbe	40 kg	1.—	40.—	15.—	55.—
224	369 Compote de prunes fraîches	30 kg	1.90	57.—	8.—	65.—
7. Sauces						
95	310 Sauce béchamel (sauce au lait)	10 l				18.—
97	311 Sauce au curry	10 l				13.—
98	312 Sauce au paprika	10 l				13.—
99/100	313 Sauce tomate 1 ^{re} et 2 ^e façon	12 l				40.—
102	315 Sauce aux oignons	10 l				19.—
103	315 Mayonnaise	5 l				28.—
104	315 Rémoulade	5 l				41.—
105	315 Sauce à salade	3 l				10.—
106	315 Sauce vinaigrette	3 l				19.—
8. Desserts						
205	310 Beignets aux pommes	300 pièces				56.—
206	310 Boules de Berlin	100 pièces				30.—
207	310 Crème caramél	25 l				45.—
208	310 Salade de fruits	30 kg				90.—
209	310 Crème aux noisettes	25 l				60.—
210	310 Crème au chocolat	25 l				64.—
211	310 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	Epicés					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