

ACC 10000/146/287 L.S.C /1227 FOOD COST - BOLZANO

June - July 1945

D COST - BOLZANO

me - July 1945

MONTHLY FOOD EXPENDITURE OF A TYPICAL FAMILY

(consisting of 8 persons = 3,73 consuming units)

BASIS: 2,200 calories daily per consuming unit

BOLZANO, June 1945

FOOD STUFFS	UNIT	QUANTITIES (standard budget)	PURCHASED BY FOOD CARDS			PURCHASED WITHOUT FOOD CARDS			TOTAL EXPEN- DITURE
			quantities	price L.	expenditure L.	quantities	price L.	expenditure L.	
1. BREAD	KG	45, -	30, -	450	130, -	13, -	30, -	390, -	520, -
2. PASTA	"	-	-	-	-	-	-	-	-
RICE	"	10, -	12, -	8, -	96, -	-	-	-	96, -
FLOUR	"	-	-	-	-	-	-	-	-
3. DRIED BEANS	"	3, -	-	-	-	3, -	45, -	135, -	135, -
4. POTATOES	"	15, -	-	-	-	15, -	3,80	57, -	57, -
5. VEGETABLES	"	40, -	-	-	-	40, -	35, -	1400, -	1400, -
6. FRUIT	"	20, -	-	-	-	20, -	34, -	680, -	680, -
7. JAM	"	1, -	1,500	48, -	72, -	-	-	-	72, -
8. MEAT (BEEF & STEW)	"	2, -	2, -	5250	105, -	-	-	-	105, -
9. SALAMI (PORK)	"	0,500	-	-	-	0,500	1000, -	500, -	500, -
10. FISH	"	1, -	-	-	-	1, -	150, -	150, -	150, -
11. MILK	Lt.	10, -	15, -	5,50	82,50	-	-	-	82,50
12. TABLE CHEESE	KG	1,500	-	-	-	0,500	275, -	137,50	137,50
13. EGGS	piece	25	-	-	-	20, -	16, -	320, -	320, -
14. FATS	KG	2, -	1, -	68,50	68,50	1, -	825, -	825, -	893,50
15. SEASONING CHEESE	"	0,500	-	-	-	0,500	225, -	112,50	112,50
16. TOMATO SAUCE	"	1, -	-	-	-	1, -	120, -	120, -	120, -
17. SUGAR	"	1,500	1,250	2570	32,10	-	-	-	32,10
18. KITCHEN SALT	"	1,500	0,500	10, -	5, -	1, -	250, -	250, -	255, -
19. WINE	Lt.	15, -	-	-	-	15, -	40, -	600, -	600, -

T O T A L

591,10

5677, -

6268,10

1100

Cost of living

Dolsano

July 1945

Cost of living

Dobrano

July 1945

1099

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785021

1698

PROVINCIA DI BOLZANO

- 1) Famiglia di lavoratori manuali
- 2) Famiglia di Impiegati
costo della vita per una settimana terminando di sabato
- 3) Dati dimostrativi comprendenti il periodo di 7 giorni

UOMO
DONNA
1 FIGLIO
1 "
1 "

PER C
PER S

n. 10

VOCI PRINCIPALI DI CIBO	Misura	N. di calorie per kg. o litro	Acquisiti con carta annonaria				Acquisiti liberi	
			Kg.	Ltr.	Costo per kg.	Costo totale	Kg.	Ltr.
1. Pane	Kg.	2706	8.750		4.50	39.37	3.150	
2. Pasta	"	3560	0.840		6.-	5.04	1.750	
Riso	"	3554	0.700		8.50	5.95	1.-	
Farina bianca	"	1600	1.400		4.20	5.88	-	
Farina gialla	"	1600	-		5.20	-	2.-	
3. Legumi secchi fagioli	"	1750	-		10.20	-	-	
4. Patate	"	700	11.655	9	14.-	163.17	-	
5. Legumi: fagioli	"	183	-		50.-	-	2.-	
cipolle	"	637	-		22.-	-	1.-	
insalata	"	130	-		15.-	-	1.-	
pomodoro	"	235	-		30.-	-	2.-	
zucchini	"	84	-		18.-	-	1.500	
6. Frutta: pesche	"	502	-		35.-	-	-	
mele	"	500	-		17.-	-	1.-	
pere	"	499	-		17.-	-	-	
prugne	"	779	-		30.-	-	-	
albicocche	"	377	-		35.-	-	1.350	
7. Marmellata	"	2400	0.350		57.-	19.95	-	
8. Carne: manzo	"	1100	1.-		70.-	70.-	-	
maiale	"	1100	-		90.-	-	-	
9. Salumi (maiale)	"	2800	-		-	-	-	
minuto	"	1400	-		-	-	0.500	
10. Pesce: tinca	"	1400	-		-	-	-	
anguilla	"	1400	-		-	-	-	
11. Latte	Ltr.	697		3/4	9.50	7.12	-	
12. Formaggio da tavola	Kg.	3900	-		-	-	0.250	
13. Uova	cine.	35	-		-	-	-	n. 10

IMPIEGATI

UOMO	.	.	.	.	3.000
DONNA	.	.	.	.	2.500
1 FIGLIO	.	.	.	.	1.600
1 ..	.	.	.	.	2.100
1 ..	.	.	.	.	2.200
PER GIORNO	.	.	.	.	11.400
PER SETT. ^{LE}	.	.	.	.	80.000

Lavoratori manuali
FABBISOGNO SETTIMANALE

LAVORI MANUALI	3.200
	2.500
	1.600
	2.100
	2.200
	11.600
	82.000

Carta annonaria		Acquisti liberi od a mercato nero				Acquisti totali in kg.	Costo totale Lire	Valore totale in calorie
Costo per kg.	Costo totale	Kg.	Ltr.	Costo per kg.	Costo totale			
5.50	39.37	3.150		60.-	189.-	11.900	228.37	32.201.40
5.-	5.04	1.750		60.-	105.-	2.590	110.04	9.220.40
5.50	5.95	1.-		60.-	60.-	1.700	65.95	6.041.80
5.20	5.88	-		80.-	-	1.400	5.88	2.240.-
5.20	-	2.-		60.-	120.-	2.-	120.-	3.200.-
5.20	-	-		50.-	-	-	-	-
5.-	153.17	-		14.-	-	11.655	163.17	8.158.50
5.-	-	2.-		50.-	100.-	2.-	100.-	356.-
5.-	-	1.-		22.-	22.-	1.-	22.-	537.-
5.-	-	1.-		15.-	15.-	1.-	15.-	130.-
5.-	-	2.-		30.-	60.-	2.-	60.-	470.-
5.-	-	1.500		18.-	27.-	1.500	27.-	126.-
5.7	-	-		35.-	-	-	-	-
7.-	-	1.-		17.-	17.-	1.-	17.-	500.-
7.-	-	-		17.-	-	-	-	-
7.-	-	-		30.-	-	-	-	-
7.-	-	1.350		35.-	47.25	1.350	47.25	508.95
7.-	19.95	-		200.-	-	0.350	19.95	840.-
7.-	70.-	-		300.-	-	1.-	70.-	1.100.-
7.-	-	-		300.-	-	-	-	-
7.-	-	-		800.-	-	-	-	-
7.-	-	0.500		200.-	100.-	0.500	100.-	700.-
7.-	-	-		250.-	-	-	-	-
7.-	-	-		250.-	-	-	-	-
9.50	7.12	-		9.50	-	ltr.3/4	7.12	522.75
-	-	0.250		300.-	75.-	0.250	75.-	975.-
-	-	n.10		15.-	150.-	N.10	150.-	350.-

4. Patate	"	700	11.655	9	14.-	153.17	-
5. Legumi: fagioli	"	183	-		50.-	-	2.-
cipolle	"	537	-		22.-	-	1.-
insalata	"	130	-		15.-	-	1.-
pomodoro	"	235	-		30.-	-	2.-
zucchini	"	84	-		18.-	-	1.500
6. Frutta: pesche	"	502	-		35.-	-	-
mele	"	500	-		17.-	-	1.-
pere	"	499	-		17.-	-	-
prugne	"	779	-		30.-	-	-
albicocche	"	377	-		35.-	-	1.350
7. Marmellata	"	2400	0.350		57.-	19.95	-
8. Carne: manzo	"	1100	1.-		70.-	70.-	-
maiale	"	1100	-		90.-	-	-
9. Salumi (maiale)	"	2800	-		-	-	-
10. Pesce: minuto	"	1400	-		-	-	0.500
tinca	"	1400	-		-	-	-
anguilla	"	1400	-		-	-	-
11. Latte	Ltr.	697		3/4	9.50	7.12	-
12. Formaggio da tavola	Kg.	3900	-		-	-	0.250
13. Uova	ciase.	35	-		-	-	n.10
14. Grassi:	Kg.						
Burro	"	7760	0.105		155.-	16.27	0.150
Lardo	"	7270	-		90.-	-	0.200
olio	"	5000	-		53.-	-	0.100
strutto	"	9020	0.105		61.50	6.45	-
15. Formaggio secco	"	4110	0.105		65.-	6.82	-
16. Conserva di pomodoro	"	574	-		13.-	-	0.100
17. Zucchero	"	4100	0.290		25.70	7.45	0.300
18. Sale da cucina	"	0	0.105		11.-	1.15	0.700
19. Vino	Ltr.	658		7	48.-	336.-	- 1.2
			25.405			690.62	20.050

Dovranno essere fatte due carte annonarie per settimana: una per famiglia di lavoratori manuali ed una per famiglie di impiegati.

0-0-85

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No. 785021

20.-	-	-	20.-	-	-	-	-
163.17	-	-	14.-	-	11.555	163.17	8.158.50
-	2.-	-	50.-	100.-	2.-	100.-	366.-
-	1.-	-	22.-	22.-	1.-	22.-	637.-
-	1.-	-	15.-	15.-	1.-	15.-	130.-
-	2.-	-	30.-	60.-	2.-	60.-	470.-
-	1.500	-	18.-	27.-	1.500	27.-	126.-
-	-	-	35.-	-	-	-	-
-	1.-	-	17.-	17.-	1.-	17.-	500.-
-	-	-	17.-	-	-	-	-
-	-	-	30.-	-	-	-	-
-	1.350	-	35.-	47.25	1.350	47.25	508.95
19.95	-	-	200.-	-	0.350	19.95	840.-
70.-	-	-	300.-	-	1.-	70.-	1.100.-
-	-	-	300.-	-	-	-	-
-	-	-	800.-	-	-	-	-
-	0.500	-	200.-	100.-	0.500	100.-	700.-
-	-	-	250.-	-	-	-	-
-	-	-	260.-	-	-	-	-
9.50	7.12	-	9.50	-	1tr.3/4	7.12	522.75
-	0.250	-	300.-	75.-	0.250	75.-	975.-
-	n.10	-	15.-	150.-	N.10	150.-	350.-
55.-	16.27	0.150	800.-	120.-	0.255	136.27	1.978.80
90.-	-	0.200	1000.-	200.-	0.200	200.-	1.454.-
53.-	-	0.100	1000.-	100.-	0.100	100.-	500.-
61.50	6.45	-	500.-	-	0.105	6.45	947.10
65.-	6.82	-	800.-	-	0.105	6.82	431.55
13.-	-	0.100	300.-	30.-	0.100	30.-	57.40
25.70	7.45	0.300	450.-	135.-	0.590	142.45	2.419.-
11.-	1.15	0.700	180.-	126.-	0.805	127.15	-
48.-	336.-	- 1.2	60.-	120.-	1tr.9	456.-	5.922.-
	690.62	20.050		1918.25	45.455	2608.87	81.997.65

1097

manuali ed una per famiglie di impiegati.

COSTO DELLA VITA

Ottenere valori calorifici dal medico provinciale; anche ogni altro cibo che non abbia valore calorifico.

PROVINCIA DI BOLZANO

- 1) Famiglia di lavoratori manuali
 2) Famiglia di Impiegati
 costo della vita per una settimana terminando di sabato
 3) Dati dimostrativi comprendenti il periodo di 7 giorni

UOMO .
 DONNA .
 1 FIGLIO .
 1 " .
 1 " .

PER
 PER

dal 22 al 28 luglio 1945

VOCI PRINCIPALI DI CIBO	Misura	N. di calorie per kg. o litro	Acquisti con carta annonaria				Acquisti liberi	
			Kg.	Ltr.	Costo per kg.	Costo totale	Kg.	Ltr.
1. Pane	Kg.	2706	7.-		4.50	31.50	4.200	
2. Pasta	"	3560	0.700		6.-	4.20	1.400	
Riso	"	3554	0.700		8.50	5.95	1.100	
Farina bianca	"	1600	1.400		4.20	5.88	-	
Farina gialla	"	1600	-		5.20	-	1.-	
3. Legumi secchi fagioli	"	1750	-		10.20	-	-	
4. Patate	"	700	1.655	7	14.-	163.17	-	
5. Legumi: fagioli	"	183	-		50.-	-	3.-	
cipolle	"	637	-		22.-	-	1.-	
insalata	"	130	-		15.-	-	1.-	
pomodoro	"	235	-		30.-	-	2.-	
zucchini	"	84	-		18.-	-	2.-	
6. Frutta: pesche	"	502	-		35.-	-	-	
mele	"	500	-		17.-	-	1.250	
pere	"	499	-		17.-	-	1.-	
prugne	"	779	-		30.-	-	-	
albicocche	"	377	-		35.-	-	1.-	
7. Marmellata	"	2400	0.350		57.-	19.95	0.500	
8. Carne: manzo	"	1100	1.-		70.-	70.-	0.500	
maiale	"	1100	-		90.-	-	-	
9. Salumi (maiale)	"	2800	-		-	-	-	
10. Pesce: minuto	"	1400	-		-	-	0.500	
tinca	"	1400	-		-	-	-	
anguilla	"	1400	-		-	-	-	
11. Latte	Ltr.	697	-	3/4	9.50	7.12	-	
12. Formaggio da tavola	Kg.	3900	-		-	-	0.300	
13. Uova	ciasc.	35	-		-	-	-	n. 10

Impiegati

IMPIEGATI**FABBISOGNO SETTIMANALE****LAVORI MANUALI**

HOMO	.	.	.	.	3.000
DONNA	.	.	.	.	2.500
1 FIGLIO	.	.	.	.	1.600
1 ..	.	.	.	.	2.100
1 ..	.	.	.	.	2.200

3.200
2.500
1.600
2.100
2.200

PER GIORNO . 11.400
PER SETT.^{LE} . 80.000

11.600
82.000

ando di sabato
odo di 7 giorni

Carla annonaria		Acquisti liberi od a mercato nero				Acquisti totali in kg.	Costo totale Lire	Valore totale in calorie
Costo per kg.	Costo totale	Kg	Ltr.	Costo per kg.	Costo totale			
4.50	31.50	4.200		60.-	252.-	11.200	283.50	30.307.20
6.-	4.20	1.400		60.-	84.-	2.100	88.20	7.476.-
8.50	5.95	1.100		60.-	66.-	1.800	71.95	5.397.20
4.20	5.88	-		80.-	-	1.400	5.88	2.240.-
5.20	-	1.-		60.-	60.-	1.-	60.-	1.500.-
0.20	-	-		50.-	-	-	-	-
4.-	163.17	-		14.-	-	11.655	163.17	8.158.50
0.-	-	3.-		50.-	150.-	3.-	150.-	549.-
2.-	-	1.-		22.-	22.-	1.-	22.-	637.-
5.-	-	1.-		15.-	15.-	1.-	15.-	130.-
0.-	-	2.-		30.-	60.-	2.-	60.-	470.-
8.-	-	2.-		18.-	36.-	2.-	36.-	168.-
5.-	-	-		35.-	-	-	-	-
7.-	-	1.250		17.-	21.25	1.250	21.25	625.-
7.-	-	1.-		17.-	17.-	1.-	17.-	499.-
0.-	-	-		30.-	-	-	-	-
5.-	-	1.-		35.-	35.-	1.-	35.-	377.-
7.-	19.95	0.500		200.-	100.-	0.850	119.95	2.040.-
0.-	70.-	0.500		300.-	150.-	1.500	220.-	1.650;-
0.-	-	-		300.-	-	-	-	-
-	-	-		800.-	-	-	-	-
-	-	0.500		200.-	100.-	0.500	100.-	700.-
-	-	-		250.-	-	-	-	-
-	-	-		260.-	-	-	-	-
9.50	7.12	-		9.50	-	1tr.3/4	7.12	522.75
-	-	0.300		300.-	90.-	0.300	90.-	1.170.-
-	-	-	n.10	15.-	150.-	n.10	150.-	350.-

4. Patate	"	700	11.655	7	14.-	153.17	-
5. Legumi: fagioli	"	183	-	1	50.-	-	3.-
cipolle	"	637	-		22.-	-	1.-
insalata	"	130	-		15.-	-	1.-
pomodoro	"	235	-		30.-	-	2.-
zucchini	"	84	-		18.-	-	2.-
6. Frutta: pesche	"	502	-		35.-	-	-
mele	"	500	-		17.-	-	1.250
pere	"	499	-		17.-	-	1.-
prugne	"	779	-		30.-	-	-
albicocche	"	377	-		35.-	-	1.-
7. Marmellata	"	2400	0.350		57.-	19.95	0.500
8. Carne: manzo	"	1100	1.-		70.-	70.-	0.500
maiale	"	1100	-		90.-	-	-
9. Salumi (maiale)	"	2800	-		-	-	-
10. Pesce: minuto	"	1400	-		-	-	0.500
tinea	"	1400	-		-	-	-
anguilla	"	1400	-		-	-	-
11. Latte	Ltr.	697	-	3/4	9.50	7.12	-
12. Formaggio da tavola	Kg.	3900	-		-	-	0.300
13. Uova	ciasc.	35	-		-	-	- n.10
14. Grassi:	Kg.						
Burro	"	7760	0.105		155.-	16.27	0.150
Lardo	"	7270	-		90.-	-	0.200
olio	"	5000	-		53.-	-	0.100
strutto	"	9020	0.105		61.50	6.45	-
15. Formaggio secco	"	4110	0.105		65.-	6.82	0.100
16. Conserva di pomodoro	"	574	-		13.-	-	0.200
17. Zucchero	"	4100	0.290		25.70	7.45	0.400
18. Sale da cucina	"	0	0.105		11.-	1.15	0.700
19. Vino	Ltr.	658	-	1.7	48.-	336.-	- 1
			23.515			681.91	23.600

Dovranno essere fatte due carte annonarie per settimana: una per famiglia di lavoratori manuali ed una per famiglie di impiegati.

-	-	-	50.-	-	-	-	-	-
-	153.17	-	14.-	-	11.655	153.17	8.158.50	
-	-	3.-	50.-	150.-	3.-	150.-	549.-	
-	-	1.-	22.-	22.-	1.-	22.-	637.-	
-	-	1.-	15.-	15.-	1.-	15.-	130.-	
-	-	2.-	30.-	60.-	2.-	60.-	470.-	
-	-	2.-	18.-	36.-	2.-	36.-	168.-	
-	-	-	35.-	-	-	-	-	
-	-	1.250	17.-	21.25	1.250	21.25	625.-	
-	-	1.-	17.-	17.-	1.-	17.-	499.-	
-	-	-	30.-	-	-	-	-	
-	-	1.-	35.-	35.-	1.-	35.-	377.-	
-	19.95	0.500	200.-	100.-	0.850	119.95	2.040.-	
-	70.-	0.500	300.-	150.-	1.500	220.-	1.650.-	
-	-	-	300.-	-	-	-	-	
-	-	-	800.-	-	-	-	-	
-	-	0.500	200.-	100.-	0.500	100.-	700.-	
-	-	-	250.-	-	-	-	-	
-	-	-	260.-	-	-	-	-	
9.50	7.12	-	9.50	-	1tr.3/4	7.12	522.75	
-	-	0.300	300.-	90.-	0.300	90.-	1.170.-	
-	-	- n.10	15.-	150.-	n.10	150.-	350.-	
-	16.27	0.150	800.-	120.-	0.255	136.27	1.978.80	
-	-	0.200	1000.-	200.-	0.200	200.-	1.454.-	
-	-	0.100	1000.-	100.-	0.100	100.-	500.-	
1.50	6.45	-	600.-	-	0.105	6.45	947.10	
-	6.82	0.100	800.-	80.-	0.205	86.82	842.55	
-	-	0.200	300.-	60.-	0.200	60.-	114.80	
5.70	7.45	0.400	450.-	180.-	0.690	187.45	2.829.-	
1.-	1.15	0.700	180.-	126.-	0.805	127.15	-	
8.-	336.-	- 1	60.-	60.-	1tr.8	396.-	5.264.-	
	681.91	1.600			2.334.25	47.115	3.016.16	79.996.90

nuali ed una per famiglie di impiegati.

APPENDIX "B"

Cost of Food-Stuff

Date June District BolzanoJUNE

Main items of Food	Measure	Official Price	Non-Official Price	Monthly Ration Per Person
1. Bread	Per KG.	4.50	30.-	6000 grs
2. Pasta	"	15.50	.-	
3. Rice	"	7.50-8.50	50.-60.-	2400 "
4. Flour	"	3.40	40.-50.-	
5. Dried Beans	"	10.20	-	-
6. Potatoes	"	3.80	-	-
7. Vegetables (State Type)	"		-	-
8. Beans and Beans	"	30.-40.-	-	-
9. Fruit (State Type)	"		-	-
10. Cereals	"	15.-25.-	-	-
11. Peaches	"	28.-	-	-
12. Jam	"	40.-	-	-
13. Meat (State Out)	"	48.-	-	300 "
14. Salami (Pork)	"	50.-55.-	200.-300.-	400
15. Fish (State Type)	"		1.000.-	-
16. Milk	Per litre	5.50		15 l (0-3 years)
17. Cheese Table	Per KG.	60.-65.-	250.-300.-	-
18. Eggs	Each egg	7.- 8.-	16.-	-
19. Fats (State Type)	Per KG.	65.- lard	1000.-	
20. Butter	"	72.- butter	600.-700	200 grams

as of 15th June if possible

LSC/911

Rice	"	7.50-8.50	-	-	-	-
Flour	"	3.40	-	-	-	-
2. Dried Beans	"	10.20	-	-	-	-
4. Potatoes	"	3.80	-	-	-	-
5. Vegetables (State Type)	"	30.-40.-	-	-	-	-
Eggs and Beans	"		-	-	-	-
6. Fruit (State Type)	"	15.-26.-	-	-	-	-
Cherries	"	28.-	-	-	-	-
Peaches	"	40.-	-	-	-	-
7. Jam	"	48.-	-	-	-	300 "
8. Meat (State Cut)	"	50.-55.-	200.-300.-	400	-	-
9. Salami (Pork)	"	50.-	1,000.-	-	-	-
10. Fish (State Type)	"	100.- 200	-	-	-	-
11. Milk	Per litre	5.50	-	-	15 1(0-3 years)	-
12. Cheese Table	Per KG.	60.-65.-	250.-300.-	-	-	-
13. Eggs	Each egg	7.- 8.-	16.-	-	-	-
14. Fats (State Type)	Per KG.	65.- lard. 72.- butter	1000.- 500.-700	-	-	200 grams
15. Cheese Seasoning	"	50.-65.-	200.-250	-	-	-
16. Tomato sauce	"	120.-	-	-	-	-
17. Sugar	"	25.70	300.-400.-	100.-250 "	-	-
18. Kitchen Salt	"	10.-	250.-	100.-	-	-
19. Wine	Per Litre	40.-	-	-	-	-

Supply Office
A.M.G. Bolzano

Signed

Date

11-6-41

Remarks.

1. The number of calories per kg. reported doesn't correspond to the figures normally established by physiologists. Especially incorrect appear the caloric value of the following food-stuffs:
flour, dried beans, ham, oil, fruit.
2. The heading of the table is not clear and it is not possible to understand the right meaning of the daily caloric value required by each member of the family. It is probably a theoretical basis only-and being the weekly budget computed on this basis-the total weekly expenditure results to be very high and in consequence any comparison with cost of living in other cities would be incorrect.
3. Even if having received the forms for the 4 weeks of July - it would be impossible to compute the monthly food expenditure for a typical family in as much as rations don't appear to be correctly referred to the week under survey because they don't correspond to figures reported in the forms attached to the printed one.
4. The shape of the form was dropped without any technical and statistic criterion and it was put in evidence that it was compiled by a person who is not expert in measurement of cost of living.
5. The results of this study appear to be quite useless for the purpose of getting a right measure and comparison of cost of living.

1094

Cost of Food-stuff

Date: June District: Bolzano

Main items of Food	Measure	Official price	Non-Official Price	Monthly ration per person
1. Bread	Per KG.	4.50	30.-	6000 grs
2. Pasta	"	15.50	50.-	2400 "
Rice	"	7.50-8.50	60.-	"
Flour	"	3.40	40.-60.-	"
3. Dried Beans	"	10.20	"	"
4. Potatoes	"	3.80	"	"
5. Vegetables Peas & Beans	"	30.-40.-	"	"
6. Fruit	"	15.-26.-	"	"
Cherries	"	28.-	"	"
Peaches	"	45.-	"	"
7. Jam	"	48.-	"	300 "
8. Meat	"	50.-55.-	200.-300.-	400 "
9. Salami	"	50.-	1000.-	"
10. Fish	"	100.-200.-	"	"
11. Milk	Per litre	5.50	"	15 l (0-3 years)
12. Cheese Table	" KG.	60.-65.-	250.-300.-	"
13. Eggs	Each egg	7.- 8.-	16.-	"
14. Fats	"	"	"	"
Lard	Per KG.	65.-	1000.-	200 grams
Butter	"	72.-	600.-700.-	"
15. Cheese Seasoning	"	50.-65.-	200.-250.-	"
16. Tomato sauce	"	120.-	"	"
17. Sugar	"	25.-70.-	300.-400.-	250 "
18. Kitchen salt	"	10.-	250.-	100.- "

2. Pasta	15.50	50.00	2400	
Rice	7.50-8.50	40.00		
Flour	3.40			
3. Dried Beans	10.20			
4. Potatoes	3.80			
5. Vegetables	30.00-40.00			
Peas & Beans	15.00-26.00			
6. Fruit	28.00			
Cerries	40.00			
Peaches	48.00			
7. Jam	50.00-55.00			
8. Meat	50.00			
9. Salami	140.00-200.00			
10. Fish	5.50			
11. Milk	60.00-65.00			
12. Cheese Table	7.00-8.00			
13. Eggs				
14. Fats	65.00			
Lard	72.00			
Butter	50.00-65.00			
15. Cheese Seasoning	120.00			
16. Tomato sauce	25.00-70.00			
17. Sugar	10.00			
18. Kitchen salt	40.00			
19. Wine				

Supply Office
AMG BolzanoSigned
Date

11-6-45

1693

0095