

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 49 (1976)

Heft: 1

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1976

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: 14.03.2025

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



Preise der Militärspeisen 1976

für 100 Mann

Für die Preisberechnungen wurden berücksichtigt:

— Preisliste des OKK vom 1. Januar 1976 für Armeeproviand.

— Für diverse Fleisch- und Wurstwarengerichte, Käse- und Eierspeisen, Kartoffeln, Gemüse und Früchte, sind die kg-Preise in einer Vorkolonne vermerkt.

Für die Berechnung der Quantitäten wurde auf die in den Kochrezepten für die Militärküche angegebenen Normalmengen basiert.

14

Getränke

Kaffee / Frischmilch	42.—
Kaffee / Vollmilchpulver	43.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	42.—
Kakao / Frischmilch	51.—
Kakao / Vollmilchpulver	52.—
Frühstückskonserven	50.—
Schokolademilchpulver	47.—
Schwarzer Kaffee	23.—
Lindenblütentee	13.—
Schwarztee	8.—

Suppen

Bouillon / Konzentrat	4.—
Fleischsuppe	5.—
Gemüsesuppe	10.—
Teigwarensuppe	8.—
Reissuppe	8.—
Bohnensuppe	14.—
Brottsuppe	5.—
Erbsensuppe	14.—
Crèmesuppe	11.—
Griessuppe	10.—
Haferflockensuppe	5.—
Kartoffel-Lauchsuppe	9.—
Konservensuppe (stationär)	12.—
Konservensuppe (Gamelle)	20.—
Mehlsuppe mit Käse	17.—
Minestrone mit Käse	42.—
passierte Suppe	5.—
Tomatencrèmesuppe	12.—

Fleischgerichte

	H *	V *
Braten	195.—	153.—
Saftplätzli	206.—	
Curry		169.—
Fleischbrät		111.—
Fleischkugeln		124.—
Fleischvögel		170.—
Geschnetztes I. Art		160.—
Geschnetztes II. Art		166.—
Hackbeefsteaks I. Art		120.—
Hackbeefsteaks II. Art		132.—
Hackbraten		119.—
Hackfleisch		121.—
Paprika-Gulasch		166.—
Pfeffer		166.—

Pilaff / Teigwaren oder Reis		95.—
Ragout		155.—
Sauerbraten	208.—	166.—
Siedefleisch		151.—
Voressen I. Art		151.—
Voressen II. Art		159.—
Pot-au-feu		188.—

* H = Hinterviertel à Fr. 9.40

* V = Vorderviertel à Fr. 7.30

Fleischkonserven		145.—
Kutteln an Tomatensauce		109.—
Kutteln an weisser Sauce		104.—
Leber geschnetzelt		90.—
Rauchfleisch		150.—
Speck geräuchert		91.—
Bratwürste	1.20	134.—
Cervelats gebraten	—60	64.—
Fleischkäse gebraten	10.—	115.—
Fischfilets gebacken	7.—	147.—
Fischfilets paniert		151.—
Fischfilets in Portionen	1.—	120.—

Saucen

Béchamel (Milchsauce)		16.—
Curry-Sauce		12.—
Paprika-Sauce		10.—
Tomatensauce		13.—
Velouté (Fleischfond-Sauce)		9.—
Zwiebelsauce		16.—
Mayonnaise		27.—
Remoulade		38.—
Salatsauce		11.—
Sauce Vinaigrette		17.—

Käsespeisen

Fondue	per kg 9.80	256.—
Käseschnitten		124.—
Käserissolen		123.—
Käsespiessli		147.—
Käseküchlein		132.—
Käsesalat		132.—

Eierspeisen

Eier gesotten	—30	60.—
Eier mit Sauce		83.—

Kartoffeln

Bauernkartoffeln	per kg —.50	60.—
Bratkartoffeln		50.—
Kartoffelrösti		37.—
Kartoffelstock		47.—
Pommes frites		73.—
Salzkartoffeln allein		15.—
Salzkartoffeln zu Gemüse		12.—
Saucenkartoffeln mit Käse		36.—
Schälkartoffeln		12.—
Stampfkartoffeln		26.—
Stocki		50.—

Gemüse

Blumenkohl	per kg 1.50	50.—
Bodenrüben gelb	—.60	21.—
Bohnen, grüne	1.90	54.—
Bohnen, gedörrt	14.—	48.—
Erbsen mit Rüebli		30.—
Erbsen mit Rüebli mit Sauce		34.—
Fenchel mit Käse	1.20	45.—
Kabis oder Kohl gedämpft	—.80	26.—
Kabis oder Kohl gehackt		31.—
Kefen	2.20	61.—
Kohlraben	1.20	38.—
Krautstiele mit Käse	—.90	32.—
Lattich	1.20	37.—
Lauchgemüse gedämpft	1.80	50.—
Lauchgemüse mit Sauce		50.—
Rosenkohl	2.—	54.—
Rotkraut	—.30	35.—
Rüebli gedämpft	1.—	31.—
Rüebli mit Kartoffeln		43.—
Rüebli mit weisser Sauce		34.—
Sauerkraut / Sauerrüben	1.60	31.—
Spinat gedämpft	1.—	47.—
Spinat gehackt		44.—
weisse Rüben	—.50	23.—
Zucchetti mit Tomaten	1.30	48.—

Getreideprodukte und Hülsenfrüchte

Knöpfli (aus Packungen)		50.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse		23.—
Ravioli mit Käse		85.—
Risotto mit Käse		35.—
Risotto mit Tomaten und Käse		42.—
Teigwaren mit Käse		35.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine		45.—
Teigwaren zu Saucenfleisch		24.—
Trockenreis		24.—
weisse Bohnen (Konserven)		28.—
Griess- oder Maisschnitten gebacken		27.—

Salate

Brüsseler Endiviensalat		41.—
Endiviensalat		27.—
Gurkensalat		39.—
Kabissalat		25.—
Kartoffelsalat		32.—
Kopfsalat		27.—
Randensalát		30.—
Russischer Salat		65.—

Rüebli-salat gekocht		31.—
Rüebli-salat roh		27.—
Tomatensalat	per kg 1.50	45.—

Süßspeisen als Hauptgerichte

Birchermüesli		153.—
Fotzelschnitten		64.—
Götterspeise		90.—
Griesspudding		74.—
Haferbrei		29.—
Maisspudding		62.—
Maisschnitten gebacken		57.—
Milchreis		42.—

Desserts

Apfelküchlein		53.—
Berliner Pfannkuchen		22.—
Caramel-Crème		41.—
Fruchtsalat		77.—
Haselnuss-Crème		59.—
Schokolade-Crème		56.—
Vanille-Crème		42.—

Früchte und Kompotte

Apfelmus (frisch)	—.80	37.—
Apfelmus (aus Dosen)		40.—
Apfelschnitze (frisch)		43.—
Aprikosenkompott	1.60	73.—
Birnen (frisch)	1.—	46.—
Rhabarberkompott	—.80	50.—
Zwetschggen (frisch)	1.20	45.—

Spezielle Gerichte

Blut- und Leberwürste	5.—	130.—
Cervelats nach Zigeunerart		97.—
Champignons	6.—	106.—
Fleischkäse		88.—
Gnagi		90.—
Kalbskopf	4.—	60.—
Kalbskopf gebacken		96.—
Kuchenteig		20.—
Kutteln nach Schiffer-Art	6.—	117.—
Poulets gebraten	5.80	242.—
Huhn an weisser Sauce	4.—	166.—
Reis Colonial		252.—
Risi-Bisi		69.—
Speck paniert		97.—
Szegediner Gulasch		173.—
Rindszunge	8.—	150.—

Verschiedenes

Konfitüre		9.—
Brot, Butter, Käse		Ortspreise
Konfitüre in Portionen		25.—

Gewürze pro Tag

In der Kostenberechnung ist der Betrag von Fr. 20.— gesamthaft einzusetzen.