

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 48 (1975)

Heft: 1

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1975

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: 17.05.2025

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



Preise der Militärspeisen 1975

für 100 Mann

Für die **Preisberechnungen** wurden berücksichtigt:

- Preisliste des OKK vom 1. Januar 1975 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.**Getränke**

Kaffee / Frischmilch	41.—
Kaffee / Vollmilchpulver	43.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	40.—
Kakao / Frischmilch	45.—
Kakao / Vollmilchpulver	48.—
Frühstückskonserven	50.—
Schokolademilchpulver	41.—
Schwarzer Kaffee	26.—
Lindenblütentee	13.—
Schwarztee	11.—

Suppen

Bouillon / Konzentrat	3.—
Fleischsuppe	5.—
Gemüsesuppe	10.—
Teigwarensuppe	8.—
Reissuppe	8.—
Bohnensuppe	14.—
Brotsuppe	5.—
Erbsensuppe	14.—
Crèmesuppe	11.—
Griessuppe	10.—
Haferflockensuppe	3.—
Kartoffel-Lauchsuppe	9.—
Konservensuppe (stationär)	12.—
Konservensuppe (Gamelle)	18.—
Mehlsuppe mit Käse	17.—
Minestrone mit Käse	42.—
passierte Suppe	5.—
Tomatencrèmesuppe	12.—

Fleischgerichte

	H *	V *
Braten	193.—	151.—
Saftplätzli	204.—	
Curry		167.—
Fleischbrät		109.—
Fleischkugeln		123.—
Fleischvögel		168.—
Geschnetzeltes I. Art		158.—
Geschnetzeltes II. Art		164.—
Hackbeefsteaks I. Art		118.—
Hackbeefsteaks II. Art		130.—
Hackbraten		117.—
Hackfleisch		119.—
Paprika-Gulasch		164.—
Pfeffer		164.—

Pilaff / Teigwaren oder Reis	93.—
Ragout	153.—
Sauerbraten	206.— 164.—
Siedefleisch	149.—
Voressen I. Art	149.—
Voressen II. Art	157.—
Pot-au-feu	186.—

* H = Hinterviertel à Fr. 9.30

* V = Vorderviertel à Fr. 7.20

Fleischkonserven	145.—
Kutteln an Tomatensauce	107.—
Kutteln an weisser Sauce	104.—
Leber geschnetzelt	90.—
Rauchfleisch	147.—
Speck geräuchert	84.—
Bratwürste	1.20 134.—
Cervelats gebraten	—60 64.—
Fleischkäse gebraten	10.— 125.—
Fischfilets gebacken	7.— 142.—
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		45.—
Pommes frites		73.—
Salzkartoffeln allein		15.—
Salzkartoffeln zu Gemüse		12.—
Saucenkartoffeln mit Käse		36.—
Schälkartoffeln		12.—
Stampfkartoffeln		26.—
Stocki		45.—

Gemüse

Blumenkohl	per kg 1.50	50.—
Bodenrüben gelb	— .60	21.—
Bohnen, grüne	1.90	54.—
Bohnen, gedörnt	16.—	55.—
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	— .80	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)	43.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse	23.—
Ravioli mit Käse	72.—
Risotto mit Käse	35.—
Risotto mit Tomaten und Käse	42.—
Teigwaren mit Käse	32.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine	43.—
Teigwaren zu Saucenfleisch	21.—
Trockenreis	24.—
weisse Bohnen (Konserven)	27.—
Griess- oder Maisschnitten gebacken	27.—

Salate

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

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

Süssspeisen als Hauptgerichte

Birchermüesli	155.—
Fotzelschnitten	64.—
Götterspeise	94.—
Griesspudding	77.—
Haferbrei	32.—
Maisspudding	66.—
Maisschnitten gebacken	59.—
Milchreis	46.—

Desserts

Apfelküchlein	58.—
Berliner Pfannkuchen	22.—
Caramel-Crème	41.—
Fruchtsalat	77.—
Haselnuss-Crème	59.—
Schokolade-Crème	50.—
Vanille-Crème	42.—

Früchte und Kompotte

Apfelmus (frisch)	— .80	40.—
Apfelmus (aus Dosen)		40.—
Apfelschnitze (frisch)		49.—
Aprikosenkompott	1.60	76.—
Birnen (frisch)	1.—	48.—
Rhabarberkompott	— .80	57.—
Zwetschgen (frisch)	1.20	48.—

Spezielle Gerichte

Blut- und Leberwürste	5.—	130.—
Cervelats nach Zigeunerart		97.—
Champignons	7.—	123.—
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		218.—
Risi-Bisi		69.—
Speck paniert		97.—
Szegediner Gulasch		173.—
Rindszunge	10.—	180.—

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.