Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 46 (1973)

Heft: 4

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1973

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.11.2025

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



Preise der Militärspeisen 1973

für 100 Mann

Für die Preisberechnungen wurden berücksichtig:

- Preisliste des OKK vom 1. Januar 1973 für Armeeproviant.
- 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.

Wir verweisen ebenfalls auf den Artikel «Die Preise der Militärspeisen 1971» in der Zeitschrift «Der Fourier», Seite 129, Jahrgang 1971.

Getränke			Hackbraten 101.—	-
Kaffee / Frischmilch	ch 45.—		Hackfleisch 105.—	-
Kaffee / Vollmilchpulver		48.—	Paprika-Gulasch 145.—	•
Milchkaffee / Kaffee Extrakt		45.—	Pfeffer 146.—	-
Kakao / Frischmilch		50.—	Pilaff / Teigwaren oder Reis 77.—	-
Kakao / Vollmilchpulver		53.—	Ragout 137.—	•
,			Sauerbraten 184.— 146.—	
Frühstückskonserven		40.—	Siedefleisch 134.—	-
Schokolademilchpulver		40.—	Voressen I. Art 134.—	-
Schwarzer Kaffee	(4)	15.—	Voressen II. Art 140.—	-
Lindenblütentee	6.—		Pot-au-feu 150.—	•
Schwarztee		5.—	* V = Vorderviertel à Fr. 6.50	
			* H = Hinterviertel à Fr. 8.40	
Suppen			4.6	
		-	Fleischkonserven 130.—	
Bouillon / Konzentrat		5.—	Fleischkonserven 130.— Kutteln an Tomatensauce 95.—	
Fleischsuppe		5.—	Kutteln an Vollatensauce 95.— Kutteln an weisser Sauce 96.—	
Gemüsesuppe		12.—	Leber geschnetzelt 82.—	
Teigwarensuppe		9.—	Rauchfleisch 133.—	
Reissuppe		9.—		
Bohnensuppe		15.—	Speck geräuchert 81.— Bratwürste 1.— 112.—	
Brotsuppe		5.—	Cervelats gebraten — .60 63.—	
Erbsensuppe		13.— 11.—	Felchen gebacken 4.— 117.—	
Crèmesuppe		7.—	Fischfilets gebacken 4.— 98.—	
Gerstensuppe		12.—	Fischfilets paniert 109.—	
Griessuppe		6.—	rischinets paniert	
Haferflockensuppe		0.—		
Kartoffel-Lauchsuppe		12.—	Saucen	
Konservensuppe (stationär)		10.—	Béchamel (Milchsauce) 14.—	e
Konservensuppe (Gamelle)		16.—	Curry-Sauce 11.—	
Mehlsuppe mit Käse		18.—	Paprika-Sauce 9.—	e
Minestrone mit Käse		41.—	Tomatensauce 10.—	
passierte Suppe		3	Velouté Fleischfond-Sauce) 7.—	e
Tomatencrèmesuppe		11.—	Zwiebelsauce 13.—	
			Mayonnaise 19.—	K
Fleischgerichte	н*	V *	Remoulade 28.—	
	100000		Salatsauce 8.—	
Braten	173.—	135.—	Sauce Vinaigrette 13.—	Ğ
Saftplätzli	181.—	4.49		
Curry		147.—	Käsespelsen	
Fleischbrät		95.—		
Fleischkugeln	150	105.—	Fondue per kg 8.70 230.— Käseschnitten per kg 8.70 102.—	
Fleischvögel Geschnetzeltes I. Art	152.—	140	Käserissolen 98.—	
Geschnetzeltes I. Art Geschnetzeltes II. Art		140.— 145.—	Käsespiessli 128.—	
Hackbeefsteaks I. Art		145.—	Käseküchlein 110.—	
Hackbeefsteak II. Art		(505 TO 51	Käsesalat 115.—	
THURDOUSIGER II. AIL		112.—	1/05050101	

	Figrandian		Nüsslisalat	43.—	
	Eierspeisen	20	Randensalat	23.—	
	Eier gesotten per Stück —.20	40.—	Russischer Salat	44.—	
	Eier mit Sauce	59.—		24	
			Rüeblisalat gekocht		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Kartoffeln		Rüeblisalat roh	21.—	
	Bauernkartoffeln per kg —.38	52.—	Tomatensalat	per kg 1.30 38.—	
	Bratkartoffeln	36.—	0.00		
	Kartoffelrösti	34.—	Süßspeisen als Hauptgeric	hte	
	Kartoffelstock	37.—	Birchermüesli	105.—	Á
	Pommes frites	53.—	Fotzelschnitten	42.—	t
	Salzkartoffeln allein	11.—	Götterspeise	67.—	i.
	Salzkartoffeln zu Gemüse	8.—	Griesspudding	59.—	ŝ
	Saucenkartoffeln mit Käse	29.—	Haferbrei	22.—	i
	Schälkartoffeln	9.—	Maispudding	48.—	
	Stampfkartoffeln	19.—	Maisschnitten gebacken	45.—	
	Stocki	40.—	Milchreis	30.—	
	Gemüse per kg		Desserts		
u u	Blumenkohl 1.30	40	The second second		
	Bodenrüben gelb —.45	43.— 16.—	Apfelküchlein	36	
			Berliner Pfannkuchen	18.—	
	Bohnen, grüne 1.50 Bohnen, gedörrt 15.—	43.— 50.—	Caramel-Crème	32.—	
	Erbsen mit Rüebli	24.—	Fruchtsalat	47.—	
	Erbsen mit Rüebli mit Sauce	28.—	HaseInuss-Crème	46.—	
	Fenchel mit Käse —.90	35.—	Schokolade-Crème	40.—	
	Kabis oder Kohl gedämpft —.60	20.—	Vanille-Crème	30.—	•
	Kabis oder Kohl gehackt	25.— 25.—			
	Kefen 1.80	51.—	Früchte und Kompotte		
	Kohlraben —.80	28.—	Apfelmus (frisch)	per kg70 30	
	Krautstiele mit Käse —.80	36.—	Apfelmus (aus Dosen)	40.—	-
	Lattich —.80	25.—	Apfelschnitte (frisch)	36.—	-
	Lauchgemüse gedämpft 1.—	30.—	Aprikosenkompott	1.40 60.—	_
	Lauchgemüse mit Sauce	32.—	Birnen (frisch)	— .80 35.—	-
	Rosenkohl 1.50	42.—	Kirschenkompott	1.70 55.—	
	Rotkraut —.75	30.—	Rhabarberkompott	— .70 38. —	-
	Rüebli gedämpft —.80	24.—	Zwetschgen (frisch)	- .80 29	
	Rüebli mit Kartoffeln	32.—			
	Rüebli mit weisse Sauce	28.—	Spezielle Gerichte		
	Sauerkraut / Sauerrüben 1.40	26.—	Blut- und Leberwürste	3.80 120.—	
	Spinat gedämpft —.85	39.—			
	Spinat gehackt	37.—	Cervelats nach Zigeunerart Fleischkäse	76.—	
	weisse Rüben —.50	21.—			
	Zucchetti mit Tomaten 1.—	43.—	Gnagi Kalbakant	90.—	
	2 document in the foliation		Kalbskopf Kalbskopf gebacken	4.— 60.— 85.—	
,	Getreideprodukte und Hülsenfrüchte		Kutteln nach Schifferart	106.—	
	Knöpfli (aus Packungen)	07	Poulets gebraten	4.— 169.—	
		37.—	Huhn an weisser Sauce	3.50 147.—	
	Mais zu Saucenfleisch mit Käse	18.—	Speck paniert	94.—	
	Ravioli mit Käse Risotto mit Käse	66.—		154.—	
		25.—	Szegediner Gulasch Rindszunge	9.— 135.—	
	Risotto mit Tomaten und Käse	31.—	Kuchenteig	9.— 135.— 15.—	
	Teigwaren mit Käse	26.—	Reis Colonial	196.—	
	Teigwaren mit Tomaten, napolitaine	34.—	Risi-Bisi	58.—	
	Teigwaren zu Saucenfleisch	14.—		5.80 119.—	
	Trockenreis	18.—	Champignons	5.60 119.—	•
	weisse Bohnen	24.—	Verschiedenes		
	Salate		Konfitüre	7.—	-
	Brüsseler Endiviensalat	28.—	Brot, Butter, Käse	Ortspreis	
	Endiviensalat	18.—	Diot, Dutter, Nase	Ortspiels	,
	Gurkensalat	29.—	Gewürze, Reinigungsmater	ial,	
	Kabissalat	19.—	Brennmaterial (GRB)	15.—	
	Kartoffelsalat	24.—	Dieser Betrag ist in der	Kostenherechnung	1
	Kopfsalat	18.—	täglich aufzuführen.		
	and formation		agnon datedidinon,		