

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	47 (1974)
Heft:	2
Rubrik:	Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1974

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: 26.01.2026

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



Oberkriegskommissariat

Preise der Militärspeisen 1974

für 100 Mann

14

Für die **Preisberechnungen** wurden berücksichtigt:

- Preisliste des OKK vom 1. Januar 1974 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.

Getränke

Kaffee / Frischmilch	47.—
Kaffee / Vollmilchpulver	51.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	48.—
Kakao / Frischmilch	53.—
Kakao / Vollmilchpulver	57.—
Frühstückskonserven	45.—
Schokolademilchpulver	44.—
Schwarzer Kaffee	15.—
Lindenblütentee	6.—
Schwarztee	4.—

Pilaff / Teigwaren oder Reis	81.—
Ragout	137.—
Sauerbraten	184.—
Siedefleisch	134.—
Voressen I. Art	134.—
Voressen II. Art	140.—
Pot-au-feu	164.—

* V = Vorderviertel à Fr. 6.50
* H = Hinterviertel à Fr. 8.40

Suppen

Bouillon / Konzentrat	5.—
Fleischsuppe	5.—
Gemüsesuppe	13.—
Teigwarensuppe	9.—
Reissuppe	9.—
Bohnensuppe	17.—
Brotsuppe	5.—
Erbsensuppe	17.—
Crèmesuppe	13.—
Griessuppe	12.—
Haferflockensuppe	6.—
Kartoffel-Lauchsuppe	14.—
Konservensuppe (stationär)	10.—
Konservensuppe (Gamelle)	17.—
Mehlsuppe mit Käse	17.—
Minestrone mit Käse	42.—
Passierte Suppe	4.—
Tomatencremesuppe	11.—

Fleischkonserven	135.—
Kutteln an Tomatensauce	95.—
Kutteln an weisser Sauce	96.—
Leber geschnetzelt	84.—
Rauchfleisch	133.—
Speck geräuchert	82.—
Bratwürste	1.10
Cervelats gebraten	—.60
Felchen gebacken	6.—
Fischfilets gebacken	6.80
Fischfilets paniert	164.—

Saucen

Béchamel (Milchsauce)	15.—
Curry-Sauce	11.—
Paprika-Sauce	9.—
Tomatensauce	10.—
Velouté (Fleischfond-Sauce)	7.—
Zwiebelsauce	13.—
Mayonnaise	19.—
Remoulade	30.—
Salatsauce	8.—
Sauce Vinaigrette	17.—

Fleischgerichte

	H *	V *
Braten	173.—	135.—
Saftplätzli	182.—	
Curry		147.—
Fleischbrät		97.—
Fleischkugeln		107.—
Fleischvögel		152.—
Geschnetzeltes I. Art		140.—
Geschnetzeltes II. Art		145.—
Hackbeefsteaks I. Art		104.—
Hackbeefsteaks II. Art		117.—
Hackbraten		103.—
Hackfleisch		105.—
Paprika-Gulasch		144.—
Pfeffer		146.—

Käsespeisen

Fondue	per kg 8.70	230.—
Käseschnitten		102.—
Käserissolen		98.—
Käsespiessli		128.—
Käseküchlein		110.—
Käsesalat		115.—

Eierspeisen

Eier gesotten	per Stück	—.25	50.—
Eier mit Sauce			69.—

Kartoffeln				
Bauernkartoffeln	per kg —.44	54.—	Rüeblisalat gekocht	24.—
Bratkartoffeln		40.—	Rüeblisalat roh	21.—
Kartoffelrösti		37.—	Tomatensalat	per kg 1.40 40.—
Kartoffelstock		39.—		
Pommes frites		58.—		
Salzkartoffeln allein		13.—		
Salzkartoffeln zu Gemüse		10.—		
Saucenkartoffeln mit Käse		31.—		
Schälkartoffeln		10.—		
Stampfkartoffeln		21.—		
Stocki		42.—		
Gemüse				
Blumenkohl	per kg 1.40	46.—		
Bodenrüben gelb	—.50	17.—		
Bohnen, grüne	1.70	47.—		
Bohnen, gedörrt	16.—	53.—		
Erbsen mit Rüebli		25.—		
Erbsen mit Rüebli mit Sauce		29.—		
Fenchel mit Käse	1.—	37.—		
Kabis oder Kohl gedämpft	—.60	20.—		
Kabis oder Kohl gehackt		25.—		
Kefen	2.—	54.—		
Kohlräben	1.—	31.—		
Krautstiele mit Käse	—.90	37.—		
Lattich	1.—	30.—		
Lauchgemüse gedämpft	1.20	34.—		
Lauchgemüse mit Sauce		35.—		
Rosenkohl	1.80	47.—		
Rotkraut	—.80	31.—		
Rüebli gedämpft	—.80	24.—		
Rüebli mit Kartoffeln		32.—		
Rüebli mit weisser Sauce		28.—		
Sauerkraut / Sauerrüben	1.50	27.—		
Spinat gedämpft	—.85	39.—		
Spinat gehackt		37.—		
Weisse Rüben	—.50	21.—		
Zucchetti mit Tomaten	1.20	49.—		
Getreideprodukte und Hülsenfrüchte				
Knöpfli (aus Packungen)		37.—		
Mais zu Saucenfleisch mit Käse		18.—		
Ravioli mit Käse		67.—		
Risotto mit Käse		29.—		
Risotto mit Tomaten und Käse		35.—		
Teigwaren mit Käse		27.—		
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine		35.—		
Teigwaren zu Saucenfleisch		15.—		
Trockenreis		23.—		
Weisse Bohnen		25.—		
Salate				
Brüsseler Endiviensalat		32.—		
Endiviensalat		19.—		
Gurkensalat		35.—		
Kabissalat		19.—		
Kartoffelsalat		26.—		
Kopfsalat		19.—		
Nüsslisalat		53.—		
Randensalát		23.—		
Russischer Salat		45.—		
Süßspeisen als Hauptgerichte				
Bircher Müesli		105.—		
Fotzelschnitten		43.—		
Götterspeise		67.—		
Griesspudding		60.—		
Haferbrei		23.—		
Maispudding		49.—		
Maisschnitten gebacken		46.—		
Milchreis		33.—		
Dessert				
Apfelküchlein		37.—		
Berliner Pfannkuchen		19.—		
Caramel-Crème		33.—		
Fruchtsalat		47.—		
Haselnuss-Crème		52.—		
Schokolade-Crème		42.—		
Vanille-Crème		32.—		
Früchte und Kompott				
Apfelmus (frisch)	per kg —.70	30.—		
Apfelmus (aus Dosen)		40.—		
Apfelschnitze (frisch)		36.—		
Aprikosenkompott	1.60	69.—		
Birnen (frisch)	—.90	37.—		
Kirschenkompott	2.—	64.—		
Rhabarberkompott	—.70	39.—		
Zwetschgen (frisch)	—.80	29.—		
Spezielle Gerichte				
Blut- und Leberwürste	4.—	126.—		
Cervelats nach Zigeunerart		93.—		
Champignons	6.30	126.—		
Fleischkäse		76.—		
Gnagi		90.—		
Kalbskopf	4.—	60.—		
Kalbskopf gebacken		87.—		
Kuchenteig		16.—		
Kutteln nach Schiffer-Art		106.—		
Poulets gebraten	5.80	238.—		
Huhn an weisser Sauce	4.—	167.—		
Reis Colonial		231.—		
Risi-Bisi		63.—		
Speck paniert		94.—		
Szegediner Gulasch		155.—		
Rindszunge	10.—	150.—		
Verschiedenes				
Konfitüre		7.—		
Brot, Butter, Käse		Ortspreis		
Gewürze pro Tag		2.—		
In der Kostenberechnung ist der Betrag von				
Fr. 20.— gesamthaft einzusetzen.				