

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 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: 17.04.2026

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 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	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 Rüebl		30.—
Erbsen mit Rüebl mit Sauce		34.—
Fenchel mit Käse	1.20	45.—
Kabis oder Kohl gedämpft	—.80	26.—
Kabis oder Kohl gehackt		31.—
Kefen	2.20	61.—
Kohlrab	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.—
Rüebl gedämpft	1.—	31.—
Rüebl mit Kartoffeln		43.—
Rüebl 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.—
Randensalät		30.—
Russischer Salat		65.—

Rüeblisalat gekocht		31.—
Rüeblisalat 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.