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 Miilitärspeisen 1976

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: 02.10.2025

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 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		Pilaff / Teigwaren oder Reis		95.—
	10	Ragout		95.— 155.—
Kaffee / Frischmilch	42.—		208.—	166.—
Kaffee / Vollmilchpulver	43.—	Siedefleisch	200	151.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	42.—	Voressen I. Art		151.—
Kakao / Frischmilch	51.—	Voressen II. Art		159.—
Kakao / Vollmilchpulver	52.—	Pot-au-feu		188.—
Frühstückskonserven	50.—			100.
Schokolademilchpulver	47.—	* H = Hinterviertel à Fr. 9.40		
Schwarzer Kaffee	23.—	* V = Vorderviertel à Fr. 7.30		
Lindenblütentee	13.—			
Schwarztee	8.—	Fleischkonserven		145.—
		Kutteln an Tomatensauce		109.—
Suppen		Kutteln an weisser Sauce		104.—
Bouillon / Konzentrat	4.—	Leber geschnetzelt		90.—
Fleischsuppe	5.—	Rauchfleisch		150.—
Gemüsesuppe	10.—	Speck geräuchert		91.—
Teigwarensuppe	8.—	Bratwürste	1.20	134.—
Reissuppe	8.—	Cervelats gebraten	60	64.—
Bohnensuppe	14.—	Fleischkäse gebraten	10.—	115.—
Brotsuppe	5.—	Fischfilets gebacken	7.—	147.—
Erbsensuppe	14.—	Fischfilets paniert		151.—
Crèmesuppe	11.—	Fischfilets in Portionen	1.—	120.—
Griessuppe	10.—			
Haferflockensuppe	5.—	Saucen		
		Béchamel (Milchsauce)		16.—
Kartoffel-Lauchsuppe	9.—	Curry-Sauce		12.—
Konservensuppe (stationär)	12.—	Paprika-Sauce		10.—
Konservensuppe (Gamelle)	20.—	Tomatensauce		13.—
Mehlsuppe mit Käse	17.—	Velouté (Fleischfond-Sauce)		9.—
Minestrone mit Käse	42.—	Zwiebelsauce		16.—
passierte Suppe	5.—	Mayonnaise		27.—
Tomatencrèmesuppe	12.—	Remoulade		38.—
Flairabassiakta		Salatsauce		11.—
Fleischgerichte	H. A.	Sauce Vinaigrette		17.—
Braten	195.— 153.—			
Saftplätzli	206.—	Väasanalaan		
Curry	169.—	Käsespelsen		
Fleischbrät	111.—		g 9.80	256.—
Fleischkugeln	124.—	Käseschnitten		124.—
Fleischvögel	170.—	Käserissolen		123.—
Geschnetzeltes I. Art	160.—	Käsespiessli		147.—
Geschnetzeltes II. Art	166.— 120.—	Käseküchlein		132.—
Hackbeefsteaks I. Art Hackbeefsteaks II. Art		Käsesalat		132.—
Hackbeefsteaks II. Art Hackbraten	132.— 119.—			
Hackfleisch	119.— 121.—	Eierspeisen		
Paprika-Gulasch	166.—	Eier gesotten	— .30	60.—
Pfeffer	166.—	Eier mit Sauce	50	83.—
1 101101	100.—	Liei iiit Gauce		00

Kartoffeln		Rüeblisalat gekocht		31.—
Bauernkartoffeln per kg — .50	60.—	Rüeblisalat roh		27.—
Bratkartoffeln	50.—	Tomatensalat per	kg 1.50	45.—
Kartoffelrösti	37.—			
Kartoffelstock	47.—	CiiConnicon ala Mauntennichta		
Pommes frites	73.—	Süßspeisen als Hauptgerichte		
Salzkartoffeln allein	15.—	Birchermüesli		153.—
Salzkartoffeln zu Gemüse	12.—	Fotzelschnitten Götterspeise		64.— 90.—
Saucenkartoffeln mit Käse Schälkartoffeln	36.— 12.—	Griesspudding		74.—
Stampfkartoffeln	26.—	Haferbrei		29.—
Stocki	50.—	Maispudding		62.—
		Maisschnitten gebacken		57.—
Gemüse		Milchreis		42.—
Blumenkohl per kg 1.50	50.—			
Bodenrüben gelb —.60	21.—	Desserts		
Bohnen, grüne 1.90	54.—	Apfelküchlein		53.—
Bohnen, gedörrt 14.—	48.—	Berliner Pfannkuchen		22.—
Erbsen mit Rüebli	30.—	Caramel-Crème		41.—
Erbsen mit Rüebli mit Sauce	34.—	Fruchtsalat		77.—
Fenchel mit Käse 1.20 Kabis oder Kohl gedämpft —.80	45.— 26.—	HaseInuss-Crème		59.—
Kabis oder Kohl gehackt	31.—	Schokolade-Crème		56.—
Kefen 2.20	61.—	Vanille-Crème		42.—
Kohlraben 1.20	38.—			
Krautstiele mit Käse —.90	32.—	Früchte und Kompotte		
Lattich 1.20	37.—	Apfelmus (frisch)	—.80	37.—
Lauchgemüse gedämpft 1.80	50.—	Apfelmus (aus Dosen)	00	40.—
Lauchgemüse mit Sauce	50.—	Apfelschnitze (frisch)		43.—
Rosenkohl 2.— Rotkraut —.30	54.— 35.—	Aprikosenkompott	1.60	73.—
Rotkraut —.30 Rüebli gedämpft 1.—	31.—	Birnen (frisch)	1.—	46.—
Rüebli mit Kartoffeln	43.—	Rhabarberkompott	80	50.—
Rüebli mit weisser Sauce	34.—	Zwetschgen (frisch)	1.20	45.—
Sauerkraut / Sauerrüben 1.60	31.—			
Spinat gedämpft 1.—	47.—	Spezielle Gerichte		
Spinat gehackt	44.—	Blut- und Leberwürste	-	100
weisse Rüben —.50	23.—	Cervelats nach Zigeunerart	5.—	130.— 97.—
Zucchetti mit Tomaten 1.30	48.—	Champignons	6.—	106.—
		Fleischkäse	0.	88.—
Getreideprodukte und Hülsenfrüchte		Gnagi		90.—
Knöpfli (aus Packungen)	50.—	Kalbskopf	4.—	60.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse	23.—	Kalbskopf gebacken		96.—
Ravioli mit Käse	85	Kuchenteig	_	20.—
Risotto mit Käse	35.—	Kutteln nach Schiffer-Art	6.—	117.—
Risotto mit Tomaten und Käse Teigwaren mit Käse	42.— 35.—	Poulets gebraten Huhn an weisser Sauce	5.80 4.—	242.— 166.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine	45.—	Reis Colonial	4.—	252.—
Teigwaren zu Saucenfleisch	24.—	Risi-Bisi		69.—
Trockenreis	24.—	Speck paniert		97.—
weisse Bohnen (Konserven)	28.—	Szegediner Gulasch		173.—
Griess- oder Maisschnitten gebacken	27.—	Rindszunge	8.—	150.—
Coloto				
Salate	44	Verschiedenes		
Brüsseler Endiviensalat Endiviensalat	41.— 27.—	Konfitüre		9.—
Gurkensalat	27.— 39.—	Brot, Butter, Käse	Orts	spreise
Kabissalat	25.—	Konfitüre in Portionen		25.—
Kartoffelsalat	32.—			
Kopfsalat	27.—	Gewürze pro Tag		
Randensalát	30.—	In der Kostenberechnung ist d	er Betra	ag von
Russischer Salat	65.—	Fr. 20.— gesamthaft einzusetzen		