

**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 Miilitärspesen 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:** 23.01.2026

**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 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	42.—
Kaffee / Vollmilchpulver	43.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	42.—
Kakao / Frischmilch	51.—
Kakao / Vollmilchpulver	52.—
Frühstückskonserven	50.—
Schokolademilchpulver	47.—
Schwarzer Kaffee	23.—
Lindenblütentee	13.—
Schwarztee	8.—

**Suppen**

Bouillon / Konzentrat	4.—
Fleischsuppe	5.—
Gemüsesuppe	10.—
Teigwarensuppe	8.—
Reissuppe	8.—
Bohnensuppe	14.—
Brotsuppe	5.—
Erbsensuppe	14.—
Crèmesuppe	11.—

Griessuppe	10.—
Haferflockensuppe	5.—

Kartoffel-Lauchsuppe	9.—
Konservensuppe (stationär)	12.—
Konservensuppe (Gamelle)	20.—
Mehlsuppe mit Käse	17.—
Minestrone mit Käse	42.—
passierte Suppe	5.—
Tomatencremesuppe	12.—

<b>Fleischgerichte</b>	<b>H *</b>	<b>V *</b>
Braten	195.—	153.—
Saftplätzli	206.—	
Curry		169.—
Fleischbrät		111.—
Fleischkugeln		124.—
Fleischvögel		170.—
Geschnetztes I. Art		160.—
Geschnetztes II. Art		166.—
Hackbeefsteaks I. Art		120.—
Hackbeefsteaks II. Art		132.—
Hackbraten		119.—
Hackfleisch		121.—
Paprika-Gulasch		166.—
Pfeffer		166.—

Pilaff / Teigwaren oder Reis	95.—
Ragout	155.—
Sauerbraten	208.— 166.—
Siedefleisch	151.—
Voressen I. Art	151.—
Voressen II. Art	159.—
Pot-au-feu	188.—

\* H = Hinterviertel à Fr. 9.40

\* V = Vorderviertel à Fr. 7.30

Fleischkonserven	145.—
Kutteln an Tomatensauce	109.—
Kutteln an weisser Sauce	104.—
Leber geschnetzelt	90.—
Rauchfleisch	150.—
Speck geräuchert	91.—
Bratwürste	1.20 134.—
Cervelats gebraten	—,60 64.—
Fleischkäse gebraten	10.— 115.—
Fischfilets gebacken	7.— 147.—
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		47.—
Pommes frites		73.—
Salzkartoffeln allein		15.—
Salzkartoffeln zu Gemüse		12.—
Saucenkartoffeln mit Käse		36.—
Schälkartoffeln		12.—
Stampfkartoffeln		26.—
Stocki		50.—

**Gemüse**

Blumenkohl	per kg 1.50	50.—
Bodenrüben gelb	—.60	21.—
Bohnen, grüne	1.90	54.—
Bohnen, gedörrt	14.—	48.—
Erbsen mit Rübli		30.—
Erbsen mit Rübli 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	—.30	35.—
Rübli gedämpft	1.—	31.—
Rübli mit Kartoffeln		43.—
Rübli 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)	50.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse	23.—
Ravioli mit Käse	85.—
Risotto mit Käse	35.—
Risotto mit Tomaten und Käse	42.—
Teigwaren mit Käse	35.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine	45.—
Teigwaren zu Saucenfleisch	24.—
Trockenreis	24.—
weisse Bohnen (Konserven)	28.—
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	153.—
Fotzelschnitten	64.—
Götterspeise	90.—
Griesspudding	74.—
Haferbrei	29.—
Maisspudding	62.—
Maisschnitten gebacken	57.—
Milchreis	42.—

**Desserts**

Apfelküchlein	53.—
Berliner Pfannkuchen	22.—
Caramel-Crème	41.—
Fruchtsalat	77.—
Haselnuss-Crème	59.—
Schokolade-Crème	56.—
Vanille-Crème	42.—

**Früchte und Kompotte**

Apfelmus (frisch)	—.80	37.—
Apfelmus (aus Dosen)		40.—
Apfelschnitze (frisch)		43.—
Aprikosenkompott	1.60	73.—
Birnen (frisch)	1.—	46.—
Rhabarberkompott	—.80	50.—
Zwetschgen (frisch)	1.20	45.—

**Spezielle Gerichte**

Blut- und Leberwürste	5.—	130.—
Cervelats nach Zigeunerart		97.—
Champignons	6.—	106.—
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		252.—
Risi-Bisi		69.—
Speck paniert		97.—
Szegediner Gulasch		173.—
Rindszunge	8.—	150.—

**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.