

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles 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: 23.01.2026

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



Oberkriegskommissariat

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.

14

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

Kartoffeln					
Bauernkartoffeln	per kg —.50	60.—	Rüeblisalat gekocht	31.—	
Bratkartoffeln		50.—	Rüeblisalat roh	27.—	
Kartoffelrösti		37.—	Tomatensalat	per kg 1.50	45.—
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 Rüebli		30.—			
Erbsen mit Rüebli 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.—			
Rüebli gedämpft	1.—	31.—			
Rüebli mit Kartoffeln		43.—			
Rüebli 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.—			
Randensalát		30.—			
Russischer Salat		65.—			
Süßspeisen als Hauptgerichte					
Bircher Müesli		153.—			
Fotzelschnitten		64.—			
Götterspeise		90.—			
Griesspudding		74.—			
Haferbrei		29.—			
Maispudding		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.—		
Apfelschnitte (frisch)			43.—		
Aprikosenkompost		1.60	73.—		
Birnen (frisch)		1.—	46.—		
Rhabarberkompost		—.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.					