

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	49 (1976)
<b>Heft:</b>	1
<b>Rubrik:</b>	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>**



## 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.—

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.—

Tomatencrèmesuppe 12.—

### Fleischgerichte

Braten 195.—

Saftplätzli 206.—

Curry 169.—

Fleischbrät 111.—

Fleischkugeln 124.—

Fleischvögel 170.—

Geschnetzeltes I. Art 160.—

Geschnetzeltes II. Art 166.—

Hackbeefsteaks I. Art 120.—

Hackbeefsteaks II. Art 132.—

Hackbraten 119.—

Hackfleisch 121.—

Paprika-Gulasch 166.—

Pfeffer 166.—

H \* V \*

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 geschnetzelte 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.—

Käserössli 123.—

Käsespiessli 147.—

Käseküchlein 132.—

Käsesalat 132.—

### Eierspeisen

Eier gesotten —.30 60.—

Eier mit Sauce 83.—

<b>Kartoffeln</b>						
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.—			
<b>Gemüse</b>						
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.—			
<b>Getreideprodukte und Hülsenfrüchte</b>						
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.—			
<b>Salate</b>						
Brüsseler Endiviensalat			41.—			
Endiviensalat			27.—			
Gurkensalat			39.—			
Kabissalat			25.—			
Kartoffelsalat			32.—			
Kopfsalat			27.—			
Randensalát			30.—			
Russischer Salat			65.—			
<b>Süßspeisen als Hauptgerichte</b>						
Bircher Müesli				153.—		
Fotzelschnitten				64.—		
Götterspeise				90.—		
Griesspudding				74.—		
Haferbrei				29.—		
Maispudding				62.—		
Maisschnitten gebacken				57.—		
Milchreis				42.—		
<b>Desserts</b>						
Apfelküchlein				53.—		
Berliner Pfannkuchen				22.—		
Caramel-Crème				41.—		
Fruchtsalat				77.—		
Haselnuss-Crème				59.—		
Schokolade-Crème				56.—		
Vanille-Crème				42.—		
<b>Früchte und Kompotte</b>						
Apfelmus (frisch)			—.80	37.—		
Apfelmus (aus Dosen)				40.—		
Apfelschnitte (frisch)				43.—		
Aprikosenkompott				1.60	73.—	
Birnen (frisch)				1.—	46.—	
Rhabarberkompott				—.80	50.—	
Zwetschgen (frisch)				1.20	45.—	
<b>Spezielle Gerichte</b>						
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.—		
<b>Verschiedenes</b>						
Konfitüre				9.—		
Brot, Butter, Käse				Ortspreise		
Konfitüre in Portionen				25.—		
<b>Gewürze pro Tag</b>						
In der Kostenberechnung ist der Betrag von						
Fr. 20.— gesamthaft einzusetzen.						