

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>



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.

14

Für die Berechnung der **Quantitäten** wurde auf die in den Kochrezepten für die Militärküche angegebenen Normalmengen basiert.

Getränke

Kaffee / Frischmilch 42.—
Kaffee / Vollmilchpulver 43.—

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

* H = Hinterviertel à Fr. 9.40

* V = Vorderviertel à Fr. 7.30

SUPPEn

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

Fleischkonserven	145.—
Kutteln an Tomatensauce	109.—
Kutteln an weisser Sauce	104.—
Leber geschnetzelte	90.—
Rauchfleisch	150.—
Speck geräuchert	91.—
Bratwürste	1.20
Cervelats gebraten	—.60
Fleischkäse gebraten	10.—
Fischfilets gebacken	7.—
Fischfilets paniert	151.—
Fischfilets in Portionen	1.—
	120.—

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.—

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.—

Fleischgerichte

Braten	195.—	153.—
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.—

Käsespeisen	
Fondue	per kg 9.80
Käseschnitten	256.—
Käserissolten	124.—
Käsespiessli	123.—
Käseküchlein	147.—
Käsesalat	132.—

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.—		
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.						