Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 50 (1977)

Heft: 1

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1977

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 1977

für 100 Mann

Die in den vorliegenden Berechnungen angegebenen Preise wurden auf Grund der Normalmengen (Kochrezepte für die Militärküche) berechnet.

Als Grundlagen für die Berechnung dienten:

- Preisliste für Armeeproviant gültig ab 1. 1. 1977
- Richtpreise OKK (Stand Ende 1976)
- Verzeichnis der Lieferanten Waffenplatz Thun
- Durchschnittliche Preise 1976 für Selbstsorge-Artikel

Bei der Berechnung von Verpflegungsplänen sind die Preise dem voraussichtlichen Bedarf (Erfahrungszahlen), den gültigen Richtpreisen sowie den bei der Rekognoszierung festgelegten Preisen für Selbstsorge-Artikel anzupassen.

Legende: x = Gerichte in stabilen Küchen zubereitet

o = Gerichte in Kochkisten zubereitet

1. Getränke

Χ	0	Milchkaffee mit Frischmilch I. oder II. Art	5,5	dl	42.—
X	0	Milchkaffee mit Vollmilchpulver (VMP)	5,5	dl	43.—
Х	0	Milchkaffee aus Sofortkaffee	5,5	dl	42.—
X		Schwarzer Kaffee	4	dl	23.—
	0	Schwarzer Kaffee aus Sofortkaffee	5	dl	26.—
х	0	Kakao mit Frischmilch	5,5	dl	50.—
X	0	Kakao mit Vollmilchpulver (VMP)	5,5	dl	51.—
X	0	Kakao ohne Milch (nur in Notfällen)	5,5	dl	30.→
X		Schokolademilchpulver (SMP)	5,5	dl	51.—
X		Frühstückkonserve	5	dl	50.→
x	0	Lindenblütentee	5	dI	10.—
X	0	Schwarztee	5	dl	6.—
Х	0	Hagebuttentee	5	dl	8.—

2. Suppen

phe	•				
X	0	Bouillon aus Konzentrat	3	dl	4.—
X	0	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)	3	dl	4.—
Х	0	Gemüsesuppe	3	dl	12.—
X		Teigwarensuppe (aus Resten)	3	dl	6.—
Х		Reissuppe (aus Resten)	3	dl	6.—
X		Brotsuppe geröstet (aus Brotresten) mit Käse 10	3	dl	15.—
X		Brotsuppe gebunden (aus Brotresten)	3	dl	6.—
X		Erbsen-Bohnensuppe (Trockengemüse)	3	dl	12.—
X		Crèmesuppe	3	dl	12.—
X	0	Gerstensuppe	3	dl	7.—
Х	0	Griessuppe	3	dl	9.—
Х	0	Haferflockensuppe	3	dl	5.—
X	0	Kartoffel-Lauchsuppe	3	dl	12.—
X	0	Konservensuppe (aus 80 Portionen)	3	dl	16.—
X	0	Konservensuppe aus Suppenmehl (SM)	3	dl	13.—
X	0	Mehlsuppe mit Käse 10	3	dl	19.—
X		Passierte Suppe I. oder II. Art (aus Resten)	3	dl	6.—
Х		Tomatencrème	3	dI	11.—

3. Ha u	ıptger	ichte zu Hauptmahlzeiten			Calhatanaa	Mashashiib
		chgerichte aus Kuhfleisch		VV Fr.	Selbstsorge 7.05 HV Fr. 9.15	Nachschub HV/VV Fr. 7.45
3.1		Test to the second seco				
	X	Braten	200			157.—
	х о	Saftplätzli (Carbonnade)	200	5 3	200.—	166.—
		Curry	200			170.—
	X	Fleischvögel	160	-	172.—	145.—
	х о		200			162.—
	X	Geschnetzeltes II. Art	200	S-5		168.—
	X	Geschnetzeltes mit Champignons	150	N-0		159.—
		Hackfleisch	150			123.—
	X	Paprikagulasch	200	- ·		168.—
	X	Pfeffer	200	•		170.—
	x 0	3	200	-		158.—
	X	Sauerbraten	200	=		168.—
	X	Siedfleisch	200	(1-1-1)		156.—
		Voressen I. Art (Blanquette)	200			158.—
	X	Voressen II. Art (Blanquette)	200	•		166.—
	X	Fleischkäse (Selbstherstellung)	100			92.—
	x 0	Fleischkugeln	130	_		129.—
	х о	Hackbeefsteaks I. Art	130			123.—
	х о	Hackbeefsteaks II. Art	130	•		125.—
	X	Hackbeefsteaks III. Art	130			145.—
	X	Hackbraten I. Art	130	70		123.—
	X	Hackbraten II. Art Rauchfleisch	130			137.—
	X X		200			147.—
	X	Szegedinergulasch	200	g 150		158.—
3.2	Einto	pfgerichte vorwiegend für Feldverhältni	sse			
		Gulasch	200	q 179		187.—
	0	Pot-au-feu	200	•		196.—
	0	Siedfleisch (Spatz)	200	9		165.—
	·	Crodition (Cputz)	200	g 157.		
	0	Gnagi — Bauerkartoffeln	200		Preis pro kg /	
	0	and the same of th	200	•	6.— 7.—	167.—
	U	opeck, borrbonnen, Kartoneni	130	9	7.—	153.—
3.3	Ande	ere Fleischsorten und Fleischersatz				
	х о	Kutteln an Tomatensauce *	150	a	6.50	115.—
		Kutteln an weisser Sauce *	150		6.50	112.—
	X	Kutteln Schifferart *	150	-	6.50	125,—
	X	Leber geschnetzelt *	150	7	5.—	89.—
	X	Speck geräuchert / gesalzen	130	-	7.—	91.—
	X	Speck paniert	100		7.—	115.—
	X	Rindszunge	180		12.—	216.—
	х о	Champignons **	150		5.50	102.—
	X	gefüllte Kalbsbrust	180	1.T	11.—	210.—
	X	Gnagi (mit Knochen)	300	-	7.—	210.—
	X	Kalbskopf	150	107	7.—	107.—
	X	Kalbskopf gebacken	150	_	7.—	140.—
	X	Poulets gebraten	400	(C=3)	4.20	222.—
	X	Huhn an weisser Sauce	500	_	3.60	188.—
	X	Reis Colonial (ohne Knochen)	150	, -	14.—	250.—
0.4	Eleie	ab and Manakarana				
3.4		ch- und Wurstwaren			10	405
	X	Fleischkäse gebraten	120	V = 0	10.—	125.—
	X	Bratwürste mit Sauce		Stück	1.30	150.—
	X	Schüblinge Emmantalarii		Stück	1.30	130.—
	X	Emmentalerli Sebweinewürste		Paar	1.40	140.—
	X	Schweinswürste		Paar	2.20	220.—
	X	Zungenwurst / Bauernwurst Cervelats / Bauernwurst	120	g Stück	14.—	168.—
	X	Blut-Leberwurst			—.65	105.—
	X	Didt-Lebel wurst	200	У	6.—	120.—

 $^{^\}star$ sofern dieses Fleisch von einer Kuh stammt, ist es bei den 10 % nicht zu berücksichtigen. ** dieser Fleischersatz ist bei den 10 % nicht zu berücksichtigen.

3.5	Fische								
	x	Felchen gebraten	250 g		6.80	195.—			
	X	Fischfilets gebacken	150 g		7.80	150.—			
	X	Fischfilets paniert	150 g		7.80	166.—			
	X	Portionen-Filets gebacken	1 Port.	:=	80	100.—			
3.6	Fleischkonserven								
	х о	Schweinefleisch Konserven, kalt	100 g			180.—			
		Schweinefleisch Konserven, zu Gemüse	100 g			180.—			
	15.5	Schweinefleisch Konserven, Béchamel	100 g			196.—			
		Fleischkäse Konserven, kalt	100 g			130.—			
		Fleischkäse Konserven, gebraten Fleischkäse Konserven, Zwiebelsauce	100 g 100 g			135.— 150.—			
		Fleischkonserve gebraten	1 Port.			155.—			
		Fleischkonserve, Tomatensauce	1 Port.			177.—			
		Fleischkonserve, Zwiebelsauce	1 Port.			175.—			
	X	Fleischkonserve gebacken	1 Port.			180.—			
	X	Fleischkonserve mit Dosenkäse	³ / ₄ — ¹ / ₂ Port.			180.—			
4. Hau 4.1		chte zu Nebenmahlzeiten schte Gerichte							
7.1	x	Teigwaren mit Tomaten mit Käse 20				60.—			
	X	Teigwarenpilaff mit Käse	80 + 20 g			107.—			
	x	Reispilaff mit Käse	80 + 20 g			105.—			
	X	Risi-Bisi	50 g			71.—			
	х о	Speckrösti	50 g			71.—			
		Minestrone mit Käse 15				50.—			
	х о	Ravioli mit Käse 20	400 g			92.—			
4.2	Fleis	ch- und Wurstwaren							
	X	Fleischkäse gebraten	100 g		10.—	105.—			
	X	Cervelats	1 Stück		—.65	65.—			
	x x	Wienerli Cervelats gebraten	1 Paar 1 Stück		1.25 —.65	125.— 70.—			
	X	Wurstsalat mit Cervelats	1,5 Stück		—.65 —.65	107.—			
	x	Zigeunersalat (Cervelats / Käse)	1 Stück / 8		.00	130.—			
4.3	Käse	speisen							
	x	Fondue (inkl. Brot)	220 g			310.—			
	х о	Käseschnitten (inkl. Brot)	80 g			158.—			
	X	Käserissolen	50 g	Käsepreis		108.—			
	X	Käsespiessli	80 g	11.—		167.—			
	X	Käseküchlein (Tätschli)	100 g			140.—			
	X	Käsesalat Käseplatte garniert	120 g			145.— 175.—			
	X		150 g			175.—			
4.4		konserven	450			104			
	X	Thonsalat	150 g			134.—			
4.5		peisen	0.04"			50			
	x x	Eier gesotten Eier mit Russischem Salat	2 Stück 2 Stück	Eierpreis		50.— 113.—			
	X	Eier an weisser Sauce	2 Stück 2 Stück	—.25		73.—			
	x	Eier an Tomatensauce	2 Stück	.20		70.—			
	x	Eier an Paprikasauce	2 Stück			60.—			
	x	Eier an Currysauce	2 Stück			61.—			
4.6	Süßs	peisen als Hauptgericht							
	x	Birchermüesli				140			
	X	Fotzelschnitten inkl. Brot				85.—			
	X	Götterspeise mit Biscuits				124			
	X	Griesspudding				77.—			

	x x x	0	Haferbrei (Porridge) Maispudding Maisschnitten gebacken Milchreis			30.— 65.— 57.— 43.—
5. I	l. Beil	age	n zu Haupt- und Nebenmahlzeiten			
5	5.1 Ka	arto	ffeln			
	х	0	Bauernkartoffeln	300 g		61.—
	х	0	Bratkartoffeln	500 g		50.—
	X	0	Rösti	400 g		36.—
	Х		Kartoffelstock (frisch)	500 g		45.—
	Х		Pommes frites	800 g	Cartoffelpreis	72.—
	X		Salzkartoffeln	300 g	 .50	15.—
	Х		Saucenkartoffeln mit Käse 20	250 g		50.—
			Schälkartoffeln	250 g	*	13.—
			Stampfkartoffeln	400 g		25.—
	X	0	Kartoffelstock aus Flocken Kartoffelsalat	1 Port. 400 g		70.— 32.—
	5.2 G	etre	eideprodukte			
	х		Griess-Maisschnitten gebraten	80 g		29.—
			Knöpfli (aus Packungen)	100 g		52.—
			Polenta mit Käse 20	80 g		35.—
	Х	0	Polenta ohne Käse	80 g		13.—
	X		Risotto mit Käse 20	100 g		48.—
	X		Risotto ohne Käse Risotto mit Tomaten ohne Käse	100 g 100 g		26.— 34.—
	×		Teigwaren I. Art ohne Käse	100 g		26.—
	x		Teigwaren II. Art mit Käse 20	100 g		49.—
		0	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	100 g		31.—
	X	0	Trockenreis	100 g		26.—
	6.1 G	emi	en zu Haupt- und Nebenmahlzeiten üse und Hülsenfrüchten Blumenkohl an weisser Sauce	050 -	1.40	50
	X X		Blumenkohl Polonaise	250 g	1.40	50.—
	X		Bodenrüben gedämpft	250 g 250 g	1.40 —.70	47.— 24.—
	x	0	grüne Bohnen	250 g	1.80	52.—
			Dörrbohnen	30 g	14.—	49.—
	x		Erbsen mit Rüebli	100 / 150 g	1.—	30.—
	X		Erbsli / Rüebli weisser Sauce	100 / 150 g	1.—	35.—
	Х		Fenchel mit Käse 20	250 g	1.20	57.—
	X	0	Kabis / Kohl gedämpft	250 g	90	28.—
	Х		Kabis / Kohl gehackt	200 g	—.90	34.—
	X	_	Kefen	250 g	2.20	60.—
	X X		Kohlraben Krautstiele mit Käse 20	200 g 200 g	1.20 1.10	39.— 59.—
	X		Lattich	250 g	1.10	36.—
	X	Ü	Lauchgemüse gedämpft	250 g	1.80	51.—
	X	0	Lauchgemüse an weisser Sauce	200 g	1.80	51.—
	x		Rosenkohl	200 g	2.40	63.—
	Х	0	Rotkraut	250 g	—.90	35.—
	x	0	Rüebli gedämpft	250 g	1.—	31.—
	X		Rüebli mit weisser Sauce	200 g	1.—	35.—
	Х	0	Sauerkraut / Sauerrüben	150 g	1.70	32.—
	X		Spinat gedämpft	300 g	1.20	43.—
	X	^	Spinat gehackt weisse Rüben (Navets)	250 g	1.20	49.— 32.—
	X X	U	Zucchetti mit Tomaten	200 g 200 g	—.80 1.60	54.—
	x	0	Linsen	80 g	1.80	24.—
	X		weisse Bohnen Konserven	240 g		30.—
			10 To	•		

6.2	Salat	е			
	X	Brüsselersalat	100 g	3.—	40.—
	x	Endiviensalat	pro 100 — 20 Stück	12.— [Otzd. 20.—
	X	Gurkensalat	300 g	1.20	46.—
	х о	Kabissalat (rot oder weiss)	150 g	— .90	25.—
	X	Kopfsalat	pro 100 — 20 Stück		Otzd. 20.—
	X	Nüsslisalat	50 g	12.—	70.—
	х о	Randensalat	200 g	— .90	28.—
	х о	Rüeblisalat gekocht	200 g	1.—	30.—
	х о	Rüeblisalat roh	200 g	1.—	27.—
	х о	Tomatensalat	250 g	1.50	45.—
6.3	Kom	potte			
	х о	Apfelmus frisch	350 g	 .70	34.—
	X	Apfelmus aus Dosen	350 g		44.—
	X	Apfelschnitze frisch	400 g	— .70	38.—
	х о	Apfelschnitze gedörrt	80 g	6.—	54.—
	X	Aprikosenkompott	400 g	1.20	57.—
	х о	Birnen frisch	350 g	1.—	44.—
	х о	Birnen gedörrt	100 g	6.—	65.—
	X	Rhabarberkompott	400 g	1.—	58.—
	х о	Zwetschgen frisch	300 g	1.30	48.—
7.0					
7. Sa i					40
	х о	Béchamel	10		16.—
	х о	Currysauce	10 1		11.—
	х о	Paprikasauce	10		10.—
	х о	Tomatensauce	12		17.—
	х о		10		15.—
	×	Mayonnaise	5 1		26.—
	X	Remoulade	6 1		35.—
	X	Salatsauce	3 1		10.—
	X	Vinaigrette	3 1		15.—
8 De	sserts				
0. 20.		Anfolküahlain		— .70	43.—
	X	Apfelküchlein Berliner Pfannkuchen		., 0	22.—
	X X	Caramelorème			42.—
		Fruchtsalat			65.—
	x x	Haselnusscrème			50.—
	X	Schokoladecrème			55.—
	x	Vanillecrème			40.—
	^	vannicoronic			
9. Ve	rschied	denes			
		Konfitüre aus Dosen	ca. 40 g		9.—
		Konfitüre Portionen	50 g		25.—
		Brot			Ortspreis
		Käse, Butter			Richtpreis
					(·/. 5 Rp.)
		Gewürze	pro 100 Mann und SP		20.—

Kameraden . . .

bitte berücksichtigt beim freien Einkauf (Selbstsorge) unsere Inserenten.