

Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1974

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **47 (1974)**

Heft 2

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Preise der Militärspeisen 1974

für 100 Mann

Für die Preisberechnungen wurden berücksichtigt:

— Preisliste des OKK vom 1. Januar 1974 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.

Getränke				
Kaffee / Frischmilch	47.—		Pilaff / Teigwaren oder Reis	81.—
Kaffee / Vollmilchpulver	51.—		Ragout	137.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	48.—		Sauerbraten	184.— 146.—
Kakao / Frischmilch	53.—		Siedefleisch	134.—
Kakao / Vollmilchpulver	57.—		Voressen I. Art	134.—
			Voressen II. Art	140.—
Frühstückskonserven	45.—		Pot-au-feu	164.—
Schokolademilchpulver	44.—			
Schwarzer Kaffee	15.—		* V = Vorderviertel à Fr. 6.50	
Lindenblütentee	6.—		* H = Hinterviertel à Fr. 8.40	
Schwarztee	4.—			
			Fleischkonserven	135.—
Suppen			Kutteln an Tomatensauce	95.—
Bouillon / Konzentrat	5.—		Kutteln an weisser Sauce	96.—
Fleischsuppe	5.—		Leber geschnetzelt	84.—
Gemüsesuppe	13.—		Rauchfleisch	133.—
Teigwarensuppe	9.—		Speck geräuchert	82.—
Reissuppe	9.—		Bratwürste	1.10 122.—
Bohnsuppe	17.—		Cervelats gebraten	—,60 63.—
Brotsuppe	5.—		Felchen gebacken	6.— 169.—
Erbsensuppe	17.—		Fischfilets gebacken	6.80 150.—
Crèmesuppe	13.—		Fischfilets paniert	164.—
Griessuppe	12.—			
Haferflockensuppe	6.—		Saucen	
			Béchamel (Milchsauce)	15.—
Kartoffel-Lauchsuppe	14.—		Curry-Sauce	11.—
Konservensuppe (stationär)	10.—		Paprika-Sauce	9.—
Konservensuppe (Gamelle)	17.—		Tomatensauce	10.—
Mehlsuppe mit Käse	17.—		Velouté (Fleischfond-Sauce)	7.—
Minestrone mit Käse	42.—		Zwiebelsauce	13.—
Passierte Suppe	4.—		Mayonnaise	19.—
Tomatencremesuppe	11.—		Remoulade	30.—
			Salatsauce	8.—
Fleischgerichte			Sauce Vinaigrette	17.—
Braten	173.—	135.—		
Saftplätzli	182.—		Käsespeisen	
Curry		147.—	Fondue	per kg 8.70 230.—
Fleischbrät		97.—	Käseschnitten	102.—
Fleischkugeln		107.—	Käserisolen	98.—
Fleischvögel		152.—	Käsespiessli	128.—
Geschnetzeltes I. Art		140.—	Käseküchlein	110.—
Geschnetzeltes II. Art		145.—	Käsesalat	115.—
Hackbeefsteaks I. Art		104.—		
Hackbeefsteaks II. Art		117.—	Eierspeisen	
Hackbraten		103.—	Eier gesotten	per Stück —,25 50.—
Hackfleisch		105.—	Eier mit Sauce	69.—
Paprika-Gulasch		144.—		
Pfeffer		146.—		

Kartoffeln			Rüebli Salat gekocht	24.—
Bauernkartoffeln	per kg —.44	54.—	Rüebli Salat roh	21.—
Bratkartoffeln		40.—	Tomatensalat	per kg 1.40 40.—
Kartoffelrösti		37.—		
Kartoffelstock		39.—		
Pommes frites		58.—		
Salzkartoffeln allein		13.—		
Salzkartoffeln zu Gemüse		10.—		
Saucenkartoffeln mit Käse		31.—		
Schälkartoffeln		10.—		
Stampfkartoffeln		21.—		
Stocki		42.—		
Gemüse			Süßspeisen als Hauptgerichte	
Blumenkohl	per kg 1.40	46.—	Birchermüesli	105.—
Bodenrüben gelb	— .50	17.—	Fotzelschnitten	43.—
Bohnen, grüne	1.70	47.—	Götterspeise	67.—
Bohnen, gedörrt	16.—	53.—	Griesspudding	60.—
Erbsen mit Rüebli		25.—	Haferbrei	23.—
Erbsen mit Rüebli mit Sauce		29.—	Maispudding	49.—
Fenchel mit Käse	1.—	37.—	Maisschnitten gebacken	46.—
Kabis oder Kohl gedämpft	— .60	20.—	Milchreis	33.—
Kabis oder Kohl gehackt		25.—		
Kefen	2.—	54.—		
Kohlraben	1.—	31.—		
Krautstiele mit Käse	— .90	37.—		
Lattich	1.—	30.—		
Lauchgemüse gedämpft	1.20	34.—		
Lauchgemüse mit Sauce		35.—		
Rosenkohl	1.80	47.—		
Rotkraut	— .80	31.—		
Rüebli gedämpft	— .80	24.—		
Rüebli mit Kartoffeln		32.—		
Rüebli mit weisser Sauce		28.—		
Sauerkraut / Sauerrüben	1.50	27.—		
Spinat gedämpft	— .85	39.—		
Spinat gehackt		37.—		
Weisse Rüben	— .50	21.—		
Zucchetti mit Tomaten	1.20	49.—		
Getreideprodukte und Hülsenfrüchte			Dessert	
Knöpfli (aus Packungen)		37.—	Apfelküchlein	37.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse		18.—	Berliner Pfannkuchen	19.—
Ravioli mit Käse		67.—	Caramel-Crème	33.—
Risotto mit Käse		29.—	Fruchtsalat	47.—
Risotto mit Tomaten und Käse		35.—	Haselnuss-Crème	52.—
Teigwaren mit Käse		27.—	Schokolade-Crème	42.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine		35.—	Vanille-Crème	32.—
Teigwaren zu Saucenfleisch		15.—		
Trockenreis		23.—		
Weisse Bohnen		25.—		
Salate			Früchte und Kompott	
Brüsseler Endiviansalat		32.—	Apfelmus (frisch)	per kg —.70 30.—
Endiviansalat		19.—	Apfelmus (aus Dosen)	40.—
Gurkensalat		35.—	Apfelschnitze (frisch)	36.—
Kabissalat		19.—	Aprikosenkompott	1.60 69.—
Kartoffelsalat		26.—	Birnen (frisch)	— .90 37.—
Kopfsalat		19.—	Kirschenkompott	2.— 64.—
Nüssli Salat		53.—	Rhabarberkompott	— .70 39.—
Randensalát		23.—	Zwetschgen (frisch)	— .80 29.—
Russischer Salat		45.—		
			Spezielle Gerichte	
			Blut- und Leberwürste	4.— 126.—
			Cervelats nach Zigeunerart	93.—
			Champignons	6.30 126.—
			Fleischkäse	76.—
			Gnagi	90.—
			Kalbskopf	4.— 60.—
			Kalbskopf gebacken	87.—
			Kuchenteig	16.—
			Kutteln nach Schiffer-Art	106.—
			Poulets gebraten	5.80 238.—
			Huhn an weisser Sauce	4.— 167.—
			Reis Colonial	231.—
			Risi-Bisi	63.—
			Speck paniert	94.—
			Szegediner Gulasch	155.—
			Rindszunge	10.— 150.—
			Verschiedenes	
			Konfitüre	7.—
			Brot, Butter, Käse	Ortspreis
			Gewürze pro Tag	2.—
			In der Kostenberechnung ist der Betrag von Fr. 20.— gesamthaft einzusetzen.	