

# Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1976

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **49 (1976)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.07.2024**

## **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 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.—
Brottsuppe	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**

	H *	V *
Braten	195.—	153.—
Saftplätzli	206.—	
Curry		169.—
Fleischbrät		111.—
Fleischkugeln		124.—
Fleischvögel		170.—
Geschnetztes I. Art		160.—
Geschnetztes II. Art		166.—
Hackbeefsteaks I. Art		120.—
Hackbeefsteaks II. Art		132.—
Hackbraten		119.—
Hackfleisch		121.—
Paprika-Gulasch		166.—
Pfeffer		166.—

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 geschnetzelt		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.—
Käserissolen		123.—
Käsespiessli		147.—
Käseküchlein		132.—
Käsesalat		132.—

**Eierspeisen**

Eier gesotten	—30	60.—
Eier mit Sauce		83.—

**Kartoffeln**

Bauernkartoffeln	per kg —.50	60.—
Bratkartoffeln		50.—
Kartoffelrösti		37.—
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 Rüebl		30.—
Erbsen mit Rüebl 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.—
Rüebl gedämpft	1.—	31.—
Rüebl mit Kartoffeln		43.—
Rüebl 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.—
Randensalät		30.—
Russischer Salat		65.—

Rüeblsalat gekocht		31.—
Rüeblsalat roh		27.—
Tomatensalat	per kg 1.50	45.—

**Süßspeisen als Hauptgerichte**

Birchermüesli		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.—
Apfelschnitze (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.