

Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1977

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **50 (1977)**

Heft 1

PDF erstellt am: **15.08.2024**

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 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 Armeeproviand 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

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

2. Suppen

x o	Bouillon aus Konzentrat	3 dl	4.—
x o	Fleischsuppe (nur bei Siedfleisch)	3 dl	4.—
x o	Gemüsesuppe	3 dl	12.—
x	Teigwarensuppe (aus Resten)	3 dl	6.—
x	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 o	Gerstensuppe	3 dl	7.—
x o	Griessuppe	3 dl	9.—
x o	Haferflockensuppe	3 dl	5.—
x o	Kartoffel-Lauchsuppe	3 dl	12.—
x o	Konservensuppe (aus 80 Portionen)	3 dl	16.—
x o	Konservensuppe aus Suppenmehl (SM)	3 dl	13.—
x o	Mehlsuppe mit Käse 10	3 dl	19.—
x	Passierte Suppe I. oder II. Art (aus Resten)	3 dl	6.—
x	Tomatencreme	3 dl	11.—

3. Hauptgerichte zu Hauptmahlzeiten

		Selbstsorge		Nachschub	
		VV Fr. 7.05	HV Fr. 9.15	HV/VV Fr. 7.45	
3.1 Fleischgerichte aus Kuhfleisch					
x	Braten	200 g	148.—	191.—	157.—
x o	Saftplätzli (Carbonnade)	200 g		200.—	166.—
x o	Curry	200 g	162.—		170.—
x	Fleischvögel	160 g		172.—	145.—
x o	Geschnetzeltes I. Art	200 g	154.—		162.—
x	Geschnetzeltes II. Art	200 g	160.—		168.—
x	Geschnetzeltes mit Champignons	150 g	153.—		159.—
x o	Hackfleisch	150 g	117.—		123.—
x	Paprikagulasch	200 g	160.—		168.—
x	Pfeffer	200 g	162.—		170.—
x o	Ragout	200 g	150.—		158.—
x	Sauerbraten	200 g	160.—	181.—	168.—
x	Siedfleisch	200 g	148.—		156.—
x o	Voressen I. Art (Blanquette)	200 g	150.—		158.—
x	Voressen II. Art (Blanquette)	200 g	158.—		166.—
x	Fleischkäse (Selbsterstellung)	100 g	88.—		92.—
x o	Fleischkugeln	130 g	124.—		129.—
x o	Hackbeefsteaks I. Art	130 g	118.—		123.—
x o	Hackbeefsteaks II. Art	130 g	120.—		125.—
x	Hackbeefsteaks III. Art	130 g	140.—		145.—
x	Hackbraten I. Art	130 g	118.—		123.—
x	Hackbraten II. Art	130 g	132.—		137.—
x	Rauchfleisch	200 g	142.—		147.—
x	Szegedinerulasch	200 g	150.—		158.—
3.2 Eintopfgerichte vorwiegend für Feldverhältnisse					
	o Gulasch	200 g	179.—		187.—
	o Pot-au-feu	200 g	188.—		196.—
	o Siedfleisch (Spatz)	200 g	157.—		165.—
				Preis pro kg / Stück	
	o Gnagi — Bauerkartoffeln	200 g		6.—	167.—
	o Speck, Dörrbohnen, Kartoffeln	130 g		7.—	153.—
3.3 Andere Fleischsorten und Fleischersatz					
x o	Kutteln an Tomatensauce *	150 g		6.50	115.—
x o	Kutteln an weisser Sauce *	150 g		6.50	112.—
x	Kutteln Schifferart *	150 g		6.50	125.—
x	Leber geschnetzelt *	150 g		5.—	89.—
x	Speck geräuchert / gesalzen	130 g		7.—	91.—
x	Speck paniert	100 g		7.—	115.—
x	Rindszunge	180 g		12.—	216.—
x o	Champignons **	150 g		5.50	102.—
x	gefüllte Kalbsbrust	180 g		11.—	210.—
x	Gnagi (mit Knochen)	300 g		7.—	210.—
x	Kalbskopf	150 g		7.—	107.—
x	Kalbskopf gebacken	150 g		7.—	140.—
x	Poulets gebraten	400 g		4.20	222.—
x	Huhn an weisser Sauce	500 g		3.60	188.—
x	Reis Colonial (ohne Knochen)	150 g		14.—	250.—
3.4 Fleisch- und Wurstwaren					
x	Fleischkäse gebraten	120 g		10.—	125.—
x	Bratwürste mit Sauce	1 Stück		1.30	150.—
x	Schüblinge	1 Stück		1.30	130.—
x	Emmentalerli	1 Paar		1.40	140.—
x	Schweinswürste	1 Paar		2.20	220.—
x	Zungenwurst / Bauernwurst	120 g		14.—	168.—
x	Cervelats / Bauernwurst	1 Stück		—,65	105.—
x	Blut-Leberwurst	200 g		6.—	120.—

* 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

x o	Schweinefleisch Konserven, kalt	100 g		180.—
x o	Schweinefleisch Konserven, zu Gemüse	100 g		180.—
x o	Schweinefleisch Konserven, Béchamel	100 g		196.—
x o	Fleischkäse Konserven, kalt	100 g		130.—
x o	Fleischkäse Konserven, gebraten	100 g		135.—
x o	Fleischkäse Konserven, Zwiebelsauce	100 g		150.—
x o	Fleischkonserve gebraten	1 Port.		155.—
x o	Fleischkonserve, Tomatensauce	1 Port.		177.—
x o	Fleischkonserve, Zwiebelsauce	1 Port.		175.—
x	Fleischkonserve gebacken	1 Port.		180.—
x	Fleischkonserve mit Dosenkäse	$\frac{3}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Port.		180.—

4. Hauptgerichte zu Nebenmahlzeiten

4.1 gemischte Gerichte

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.—
x o	Speckrösti	50 g		71.—
x o	Minestrone mit Käse 15			50.—
x o	Ravioli mit Käse 20	400 g		92.—

4.2 Fleisch- und Wurstwaren

x	Fleischkäse gebraten	100 g	10.—	105.—
x	Cervelats	1 Stück	—65	65.—
x	Wienerli	1 Paar	1.25	125.—
x	Cervelats gebraten	1 Stück	—65	70.—
x	Wurstsalat mit Cervelats	1,5 Stück	—65	107.—
x	Zigeunersalat (Cervelats / Käse)	1 Stück / 80 g		130.—

4.3 Käsespeisen

x	Fondue (inkl. Brot)	220 g		310.—
x o	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	120 g		145.—
x	Käseplatte garniert	150 g		175.—

4.4 Fischkonserven

x	Thonsalat	150 g		134.—
---	-----------	-------	--	-------

4.5 Eierspeisen

x	Eier gesotten	2 Stück		50.—
x	Eier mit Russischem Salat	2 Stück	Eierpreis	113.—
x	Eier an weisser Sauce	2 Stück	—25	73.—
x	Eier an Tomatensauce	2 Stück		70.—
x	Eier an Paprikasauce	2 Stück		60.—
x	Eier an Currysauce	2 Stück		61.—

4.6 Süßspeisen als Hauptgericht

x	Birchermüesli			140.—
x	Fotzelschnitten inkl. Brot			85.—
x	Götterspeise mit Biscuits			124.—
x	Griesspudding			77.—

x o	Haferbrei (Porridge)			30.—
x	Maispudding			65.—
x	Maisschnitten gebacken			57.—
x	Milchreis			43.—

5. I. Beilagen zu Haupt- und Nebenmahlzeiten

5.1 Kartoffeln

x o	Bauernkartoffeln	300 g		61.—
x o	Bratkartoffeln	500 g		50.—
x o	Rösti	400 g		36.—
x	Kartoffelstock (frisch)	500 g		45.—
x	Pommes frites	800 g	Kartoffelpreis	72.—
x o	Salzkartoffeln	300 g	— .50	15.—
x o	Saucenkartoffeln mit Käse 20	250 g		50.—
x o	Schälkartoffeln	250 g		13.—
x o	Stampfkartoffeln	400 g		25.—
x o	Kartoffelstock aus Flocken	1 Port.		70.—
x	Kartoffelsalat	400 g		32.—

5.2 Getreideprodukte

x	Griess-Maisschnitten gebraten	80 g		29.—
x o	Knöpfli (aus Packungen)	100 g		52.—
x o	Polenta mit Käse 20	80 g		35.—
x o	Polenta ohne Käse	80 g		13.—
x	Risotto mit Käse 20	100 g		48.—
x	Risotto ohne Käse	100 g		26.—
x	Risotto mit Tomaten ohne Käse	100 g		34.—
x	Teigwaren I. Art ohne Käse	100 g		26.—
x	Teigwaren II. Art mit Käse 20	100 g		49.—
o	Teigwaren in Kochkisten ohne Käse	100 g		31.—
x o	Trockenreis	100 g		26.—

6. II. Beilagen zu Haupt- und Nebenmahlzeiten

6.1 Gemüse und Hülsenfrüchten

x	Blumenkohl an weisser Sauce	250 g	1.40	50.—
x	Blumenkohl Polonaise	250 g	1.40	47.—
x	Bodenrüben gedämpft	250 g	— .70	24.—
x o	grüne Bohnen	250 g	1.80	52.—
x o	Dörrbohnen	30 g	14.—	49.—
x	Erbsen mit Rüebli	100 / 150 g	1.—	30.—
x	Erbsli / Rüebli weisser Sauce	100 / 150 g	1.—	35.—
x	Fenchel mit Käse 20	250 g	1.20	57.—
x o	Kabis / Kohl gedämpft	250 g	— .90	28.—
x	Kabis / Kohl gehackt	200 g	— .90	34.—
x	Kefen	250 g	2.20	60.—
x o	Kohlraben	200 g	1.20	39.—
x o	Krautstiele mit Käse 20	200 g	1.10	59.—
x o	Lättich	250 g	1.20	36.—
x	Lauchgemüse gedämpft	250 g	1.80	51.—
x o	Lauchgemüse an weisser Sauce	200 g	1.80	51.—
x	Rosenkohl	200 g	2.40	63.—
x o	Rotkraut	250 g	— .90	35.—
x o	Rüebli gedämpft	250 g	1.—	31.—
x o	Rüebli mit weisser Sauce	200 g	1.—	35.—
x o	Sauerkraut / Sauerrüben	150 g	1.70	32.—
x	Spinat gedämpft	300 g	1.20	43.—
x	Spinat gehackt	250 g	1.20	49.—
x o	weisse Rüben (Navets)	200 g	— .80	32.—
x	Zucchetti mit Tomaten	200 g	1.60	54.—
x o	Linsen	80 g	1.80	24.—
x o	weisse Bohnen Konserven	240 g		30.—

6.2 Salate

x	Brüsselersalat	100 g	3.—	40.—
x	Endiviensalat	pro 100 — 20 Stück	12.— Dtzd.	20.—
x	Gurkensalat	300 g	1.20	46.—
x o	Kabissalat (rot oder weiss)	150 g	— .90	25.—
x	Kopfsalat	pro 100 — 20 Stück	12.— Dtzd.	20.—
x	Nüsslisalat	50 g	12.—	70.—
x o	Randensalat	200 g	— .90	28.—
x o	Rüebli-salat gekocht	200 g	1.—	30.—
x o	Rüebli-salat roh	200 g	1.—	27.—
x o	Tomatensalat	250 g	1.50	45.—

6.3 Kompotte

x o	Apfelmus frisch	350 g	— .70	34.—
x	Apfelmus aus Dosen	350 g		44.—
x	Apfelschnitze frisch	400 g	— .70	38.—
x o	Apfelschnitze gedörrt	80 g	6.—	54.—
x	Aprikosenkompott	400 g	1.20	57.—
x o	Birnen frisch	350 g	1.—	44.—
x o	Birnen gedörrt	100 g	6.—	65.—
x	Rhabarberkompott	400 g	1.—	58.—
x o	Zwetschgen frisch	300 g	1.30	48.—

7. Saucen

x o	Béchamel	10 l		16.—
x o	Currysauce	10 l		11.—
x o	Paprikasauce	10 l		10.—
x o	Tomatensauce	12 l		17.—
x o	Zwiebelsauce	10 l		15.—
x	Mayonnaise	5 l		26.—
x	Remoulade	6 l		35.—
x	Salatsauce	3 l		10.—
x	Vinaigrette	3 l		15.—

8. Desserts

x	Apfelkuchlein		— .70	43.—
x	Berliner Pfannkuchen			22.—
x	Caramelcrème			42.—
x	Fruchtsalat			65.—
x	Haselnusscrème			50.—
x	Schokoladecrème			55.—
x	Vanillecrème			40.—

9. Verschiedenes

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.