

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	37 (1964)
<b>Heft:</b>	1
<b>Rubrik:</b>	Preise der Militärspeisen 1964

### 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:** 04.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Preise der Militärspeisen 1964

für 100 Mann

### **Frühstücks**

Kaffee / Frischmilch	33.—
Kaffee / Milchpulver	39.70
Schwarzer Kaffee	12.70
Schwarzer Kaffee (Marsch)	9.—
Kakao / Frischmilch	35.20
Kakao / Milchpulver	41.80
Kakao ohne Milch	28.—
Schwarztee (Mahlzeiten)	5.60
Schwarztee (Marsch)	4.20
Lindenblütentee	5.30
Frühstückskonserven	35.—
Schokolademilchpulver	30.40

### **Suppen**

	K*	G*
Bohnensuppe	7.10	9.30
Bouillon	8.20	8.20
Brotsuppe (Resten)	5.60	7.80
Erbsensuppe	7.10	9.30
Fleischsuppe	2.50	
Gemüsesuppe	6.—	8.20
Gerstensuppe	4.90	4.90
Griessuppe	10.—	10.—
Hafersuppe	2.80	5.—
Kartoffelsuppe	7.10	9.30
Konservensuppe (stationär)		10.50
Konservensuppe (Gamelle)		15.—
Mehlsuppe		7.40
Minestra (mit Käse)	25.60	27.80
Reissuppe	3.80	9.50
Teigwarensuppe	5.70	

K\* = Knochenbrühe

G\* = Gemüsebrühe

### **Fleischgerichte**

	V*	H*
Braten	93.—	120.—
Curry-Voessen	100.—	
Fleischbrät	59.—	
Fleischkugeln	70.50	
Fleischvögel 1. Art		111.—
Fleischvögel 2. Art		94.50
Geschnetzeltes	95.70	
Gulasch	102.20	
Gulasch Paprika	98.80	
Hackbeefsteacks	63.60	
Hackbraten	63.60	
Hackfleisch	73.30	
Pilaff / Reis	47.80	
Pilaff / Teigwaren	50.30	
Pot-au-feu	105.20	
Ragout	94.—	
Siedfleisch	89.—	
Voessen 1. Art	92.50	
Voessen 2. Art	97.40	
Pfeffer oder Sauerbraten	97.—	124.30
Plätzli		104.—

V\* = Vorderviertel à 4.45

H\* = Hinterviertel à 5.80

Kutteln / Tomatensauce	67.—
Kutteln / weisse Sauce	66.—
Fleischkonserve / Tomatensauce	116.—
Leber (Schnitten, geschnetzelt)	98.—
Bratwürste —.72	76.20
Cervelats gebraten —.41	45.20
Felchen / Egli gebacken 3.20	91.60
Fischfilets gebacken 2.50	70.90
Fischfilets paniert	76.—
Champignons	90.—

### **Käsespeisen**

Käsesalat	80.—
Käseschnitten	104.—
Fondue	165.—
Käsespiessli mit Cervelats	108.—
Käsespiessli mit Fleischkonserven	129.20
Käse-Rissolen	76.90

### **Eierspeisen**

Sauceneier (2 Stück)	60.40
----------------------	-------

### **Kartoffeln**

Bratkartoffeln —.30	36.60
Bratkartoffeln mit Kümmel	29.—
Rösti	29.—
Kartoffelstock mit Butter	32.10
Kartoffelstock ohne Butter	24.10
Stocki	34.20
Pommes frites	44.80
Salzkartoffeln allein	12.—
Salzkartoffeln zu Gemüse	7.50
Saucenkartoffeln (mit Käse)	34.10
Schälkartoffeln	9.—

### **Gemüse**

Blumenkohl —.80	29.70
grüne Bohnen —.70	20.70
Kabis oder Kohl, gedämpft —.30	10.70
Kabis oder Kohl, gehackt —.30	17.70
Kohlraben —.40	20.50
Krautstile —.40	20.10
Lattich —.50	15.70
Lauchgemüse —.80	22.—
Rotkraut —.40	15.30
Rüebli gedämpft —.45	14.40
Rüebli mit Sauce	21.70
Rüebli / Erbsli	21.20
Rüebli / Erbsli mit Sauce	28.50
Sauerkraut / Sauerrüben —.85	20.20
Spinat, gedämpft —.60	27.10
Spinat, gehackt	25.—
weisse Rüben mit Sauce —.30	17.10
weisse Rüben, gedämpft	10.70
Zucchetti / Tomaten	20.20

<b>Trockengemüse</b>	<b>O*</b>	<b>K*</b>	<b>Früchte</b>	
Risotto	13.40	25.40	Apfelmus (frisch) — .40	19.—
Risotto mit Tomaten	16.40	28.40	Apfelmus (Dosen)	24.40
Trockenreis	13.40		Apfelschnitze (frische)	19.—
Teigwaren	16.—	28.—	Birnen (frische) — .50	21.50
Teigwaren, napolitaine	21.30	33.30	Rhabarber — .40	25.40
Knöpfli	35.20		Zwetschgen (frische) — .40	21.—
Ravioli (400 g)	47.—	59.—		
Mais mit Wasser	7.10	19.10		
Mais mit Milch	11.10		<b>Desserts</b>	
Maisschnitten, gebacken	26.70		Fruchtsalat	34.—
weisse Bohnen (Konserven)	20.—		Haselnusscrème	54.—
			Schokoladecrème	46.80
O* = ohne Käse		K* = mit 2 kg Käse	Vanillecrème	36.—
			Berliner Pfannkuchen	13.10
<b>Süßspeisen</b>				
Griesspudding		22.—		
Maispudding		23.70	<b>Saucen</b>	
Milchreis		22.80	Velouté	3.40
Maisschnitten, gebacken		30.70	Béchamel	9.50
Apfelrösti (frische)		55.—	Käsesauce	33.40
Bircher Müesli		60.60	Mayonnaise	23.—
Fotzelschnitten		52.70	Tomatensauce	7.40
Haferbrei		17.50	Vinaigrette	9.90
<b>Salate</b>				
Endiviensalat		11.50		
Russischer Salat (Mayonnaise)		35.—	<b>Verschiedenes</b>	
Kabissalat		11.10	Konfitüre	7.—
Kartoffelsalat		15.—	Brot, Butter, Käse	Ortspreis
Kopfsalat		11.50	Gewürze, Reinigungsmaterial,	
Kuttelnsalat		64.70	Brennmaterial (GRB)	14.—
Randensalat		13.50	Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung	
Rüeblisalat		17.—	täglich aufzuführen	
Tomatensalat — .70		18.50		

---



### Oberkriegskommissariat

### Neufestsetzung der Pflichtbezüge für Dosenkäse

(Administrative Weisungen des OKK Nr. 1, Ziffer 2.6 und Nr. 2, Ziffer 1.1)

In WK, UK, Einf.-Kursen für HD	zu 20 Tagen	2 Port. pro Mann
	zu 13 Tagen	1 Port. pro Mann
	zu 6 Tagen	—
In Rekrutenschulen		4 Port. pro Mann
In Kaderschulen, Kursen für Fachausbildung		—

Bern, den 23. 12. 63