

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 39 (1966)

**Heft:** 1

**Rubrik:** Preise der Militärspeisen 1966

### **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:** 18.04.2026

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

# Preise der Militärspeisen 1966

für 100 Mann

## Frühstücke

Kaffee / Frischmilch	36.—
Kaffee / Milchpulver	41.80
Schwarzer Kaffee	11.60
Schwarzer Kaffee (Marsch)	8.10
Kakao / Frischmilch	33.80
Kakao / Milchpulver	39.80
Kakao ohne Milch	26.80
Schwarztee (Mahlzeiten)	4.20
Schwarztee (Marsch)	3.30
Lindenblütentee	4.10
Frühstückskonserven	35.—
Schokolademilchpulver	31.20

## Suppen

	K*	G*
Bohnensuppe	9.80	12.10
Bouillon	8.10	8.10
Brotsuppe (Resten)	6.—	8.20
Erbsensuppe	9.80	12.10
Fleischsuppe	2.70	
Gemüsesuppe	7.30	9.50
Gerstensuppe	5.20	5.20
Griessuppe	9.40	9.40
Hafersuppe	3.10	5.30
Kartoffelsuppe	7.80	10.—
Konservensuppe (stationär)		10.50
Konservensuppe (Gamelle)		15.—
Mehlsuppe	7.80	7.80
Minestra (mit Käse)	22.—	24.20
Reissuppe	5.60	10.60
Teigwarensuppe	5.60	

\*) K = mit Knochenbrühe G = mit Gemüsebrühe

## Fleischgerichte

	V*	H*
Braten	102.80	126.80
Curry-Voressen	110.—	
Fleischbrät	66.20	
Fleischkugeln	78.70	
Fleischvögel 1. Art		115.50
Fleischvögel 2. Art		99.90
Geschnetzeltes	105.70	
Gulasch	113.10	
Gulasch Paprika	108.80	
Hackbeefsteaks	71.20	
Hackbraten	71.20	
Hackfleisch	81.10	
Pilaff / Reis	52.40	
Pilaff / Teigwaren	52.40	
Pot-au-feu	118.80	
Ragout	104.40	
Siedfleisch	101.60	
Voressen 1. Art	103.10	
Voressen 2. Art	108.—	
Pfeffer oder Sauerbraten	109.40	133.40
Plätzli		114.—

\*) V = Vorderviertel à 4.95

H = Hinterviertel à 6.15

Kutteln / Tomatensauce		79.50
Kutteln / weisse Sauce		79.—
Fleischkonserve / Tomatensauce		122.90
Leber (Schnitten, geschnetzelt)		106.20
Bratwürste	—,80	84.60
Cervelats, gebraten	—,45	51.90
Felchen / Egli, gebacken	3.50	100.—
Fischfilets, gebacken	2.85	72.50
Fischfilets, paniert		78.40
Champignons	4.40	90.—

## Käsespeisen

Käsesalat		84.20
Käseschnitten		89.60
Fondue		185.80
Käsespiessli mit Cervelats		105.—
Käsespiessli mit Fleischkonserven		120.—
Käse-Rissolen		74.—

## Eierspeisen

Sauceneier	—,20	55.40
------------	------	-------

## Kartoffeln

Bratkartoffeln	—,32	38.70
Bratkartoffeln mit Kümmel		30.40
Rösti		30.40
Kartoffelstock mit Butter		35.40
Kartoffelstock ohne Butter		26.—
Stocki		36.—
Pommes frites		47.30
Salzkartoffeln allein		13.—
Salzkartoffeln zu Gemüse		8.—
Saucenkartoffeln mit Käse		30.40
Schälkartoffeln		9.60

## Gemüse

Blumenkohl	1.—	35.20
grüne Bohnen	1.20	33.40
Kabis oder Kohl, gedämpft	—,45	14.60
Kabis oder Kohl, gehackt		22.20
Kohlraben	—,40	20.80
Krautstiele	—,60	26.—
Lattich	—,70	20.90
Lauchgemüse	—,90	31.60
Rotkraut	—,60	20.20
Rüebli, gedämpft	—,50	15.90
Rüebli mit Sauce		23.90
Rüebli / Erbsli		20.80
Rüebli / Erbsli mit Sauce		28.20
Sauerkraut / Sauerrüben	—,90	21.40
Spinat, gedämpft	—,80	35.40
Spinat, gehackt		31.60
weisse Rüben mit Sauce	—,40	20.40
weisse Rüben, gedämpft		13.40
Zuchetti / Tomaten	—,80	26.80

<b>Trockengemüse</b>	O*	K*	<b>Früchte</b>		
Risotto	15.40	28.20	Apfelmus (frisch)	—,50	21.—
Risotto mit Tomaten	18.50	31.30	Apfelmus (Dosen)		27.—
Trockenreis	15.40		Apfelschnitze (frische)		21.—
Teigwaren	15.40	28.20	Birnen (frische)	—,50	20.30
Teigwaren, napolitaine	19.80	32.60	Rhabarber	—,40	24.10
Knöpfli	35.20		Zwetschgen (frische)	—,60	27.50
Ravioli (400 g)	43.—	55.80			
Mais mit Wasser	6.80	19.60	<b>Desserts</b>		
Mais mit Milch	11.80		Fruchtsalat		34.—
Maisschnitten, gebacken	28.—		Haselnusscrème		55.60
weisse Bohnen (Konserven)	20.—		Schokoladecrème		47.—
*) O = ohne Käse		K = mit 2 kg Käse	Vanillecrème		37.—
			Berliner Pfannkuchen		14.—
<b>Süßspeisen</b>			<b>Saucen</b>		
Griesspudding		25.20	Velouté		3.40
Maispudding		23.40	Béchamel		10.20
Milchreis		28.10	Käsesauce		36.80
Maisschnitten, gebacken		31.20	Mayonnaise		22.60
Apfelrösti (frische)		52.—	Tomatensauce		8.20
Birchermüesli		67.—	Vinaigrette		10.—
Fotzelschnitten		50.20			
Haferbrei		17.20			
<b>Salate</b>			<b>Verschiedenes</b>		
Endiviensalat		12.60	Konfitüre		8.—
Russischer Salat (Mayonnaise)		42.90	Brot, Butter, Käse		Ortspreis
Kabissalat		13.60	Gewürze, Reinigungsmittel,		
Kartoffelsalat		16.40	Brennmaterial (GRB)		14.—
Kopfsalat		12.60	Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung		
Kuttelsalat		91.60	täglich aufzuführen		
Randensalat	—,40	16.60			
Rüebli-salat		19.60			
Tomatensalat	—,80	24.60			

## Die neue Unterkunftsabrechnung

*Oberst Zehnder, Chef der Sektion Rechnungswesen OKK*

Dem Ruf nach Vereinfachung der Unterkunftsabrechnung haben wir soweit wie möglich Rechnung getragen. Es ist verständlich, dass bei der Festsetzung der Ansätze und bei der Neugestaltung der Unterkunftsabrechnung nicht nur auf die Rechnungsführer der Armee, sondern ebenso sehr auch auf die Gemeindefunktionäre, Rücksicht genommen werden musste. Dieser Umstand setzte der Pauschalierung Grenzen.

Als Grundlage für eine Gemeindeabrechnung wurde die Einheit angenommen. Einer Kompagnie muss die Gemeinde u. a. sicher folgende Räumlichkeiten zur Verfügung stellen:

- Kantonnements inkl. Licht
- Kantonnementseinrichtungen
- Küchen inkl. Licht
- Essräume inkl. Licht

Diese Bedürfnisse sind deshalb in einem Betrage vereinigt (VRA 19/1). Falls nicht alle diese Leistungen von Seiten der Gemeinde erbracht werden, wird der entsprechende Ansatz von der Pauschalentschädigung in Abzug gebracht (VRA 19/3).

Die Unterkunftsabrechnung ist inskünftig nicht mehr pro Gebäude vorzunehmen, sondern in der Reihenfolge der Ziffern des VR-Anhangs; vergleiche Muster der neuen Unterkunftsabrechnung.