

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 42 (1969)

Heft: 1

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1969

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: 16.04.2026

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



Preise der Militärspeisen 1969

für 100 Mann

Getränke

Kaffee / Frischmilch	39.—
Kaffee / Vollmilchpulver	44.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	40.—
Kakao / Frischmilch	43.—
Kakao / Vollmilchpulver	48.—
Kakao ohne Milch	20.—
Frühstückskonserven	35.—
Schokolademilchpulver	35.—
Schwarzer Kaffee	13.—
Lindenblütentee	6.—
Schwarztee	3.—

Suppen

Bouillon / Konzentrat	4.—
Fleischsuppe	3.—
Gemüsesuppe	10.—
Teigwarensuppe	8.—
Reissuppe	8.—
Bohnensuppe	14.—
Brotsuppe	4.—
Erbsensuppe	14.—
Crèmesuppe	10.—
Gerstensuppe	6.—
Griessuppe	11.—
Haferflockensuppe	5.—
Hafergrützsuppe geröstet	5.—
Kartoffel-Lauchsuppe	11.—
Konservensuppe (stationär)	10.—
Konservensuppe (Gamelle)	15.—
Mehlsuppe mit Käse	16.—
Minestrone mit Käse	36.—
passierte Suppe	3.—
Tomatencrèmesuppe	9.—

Fleischgerichte

	H*	V*
Braten	138.—	108.—
Saftplätzli	145.—	
Curry		118.—
Fleischbrät		78.—
Fleischkugeln		87.—
Fleischvögel	124.—	
Geschnetztes I. Art		112.—
Geschnetztes II. Art		116.—
Hackbeefsteaks I. Art		84.—
Hackbeefsteaks II. Art		93.—
Hackbraten		83.—
Hackfleisch		83.—
Paprika-Gulasch		114.—
Pfeffer		117.—
Pilaff / Teigwaren oder Reis		65.—
Ragout		109.—
Sauerbraten	147.—	117.—
Siedefleisch		107.—

Voressen I. Art	107.—
Voressen II. Art	112.—
Pot-au-feu	129.—

* H = Hinterviertel à 6.70
* V = Vorderviertel à 5.20

Fleischkonserven	120.—
Kutteln an Tomatensauce	80.—
Kutteln an weisser Sauce	81.—
Leber geschnetzelt	81.—
Rauchfleisch	107.—
Speck geräuchert	85.—
Bratwürste	— .80 89.—
Cervelats gebraten	— .45 47.—
Felchen gebacken	3.50 102.—
Fischfilets gebacken	2.85 74.—
Fischfilets paniert	86.—

Saucen

Béchamel (Milchsauce)	12.—
Demi-Glace (braune Sauce)	10.—
Curry-Sauce	7.—
Paprika-Sauce	6.—
Tomatensauce	14.—
Velouté (Fleischfond-Sauce)	6.—
Zwiebelsauce	9.—
Mayonnaise	16.—
Remoulade	27.—
Salatsauce	6.—
Sauce Vinaigrette	11.—

Käsespeisen

Fondue	7.30	190.—
Käseschnitten		85.—
Käserissolen		83.—
Käsespiessli		104.—
Käseküchlein		93.—
Käsesalat		96.—

Eierspeisen

Eier gesotten	— .20	40.—
Eier mit Sauce		56.—

Kartoffeln

Bauernkartoffeln	per kg — .35	50.—
Bratkartoffeln		32.—
Kartoffelrösti		30.—
Kartoffelstock		31.—
Pommes frites		47.—
Salzkartoffeln allein		10.—

Salzkartoffeln zu Gemüse		7.—
Sauerkartoffeln mit Käse		27.—
Schälkartoffeln		7.—
Stampfkartoffeln		18.—
Stocki		36.—

Gemüse

Blumenkohl	1.—	34.—
Bodenrüben gelb	—,45	15.—
Bohnen, grüne	1.20	34.—
Bohnen, gedörrt	14.—	46.—
Erbsen mit Rüebl		20.—
Erbsen mit Rüebl mit Sauce		24.—
Fenchel mit Käse	—,80	32.—
Kabis oder Kohl gedämpft	—,45	15.—
Kabis oder Kohl gehackt		19.—
Kefen	1.20	33.—
Kohlraben	—,45	19.—
Krautstiele mit Käse	—,60	31.—
Lattich	—,65	20.—
Lauchgemüse gedämpft	—,90	26.—
Lauchgemüse mit Sauce		28.—
Rosenkohl	1.50	40.—
Rotkraut	—,55	22.—
Rüebl gedämpft	—,60	18.—
Rüebl mit Kartoffeln		25.—
Rüebl mit weisser Sauce		22.—
Sauerkraut / Sauerrüben	—,85	17.—
Spinat gedämpft	—,80	36.—
Spinat gehackt		32.—
Weisse Rüben	—,40	17.—
Zucchetti mit Tomaten	—,80	32.—

Getreideprodukte und Hülsenfrüchte

Knöpfli (aus Packungen)		33.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse		17.—
Ravioli mit Käse		61.—
Risotto mit Käse		25.—
Risotto mit Tomaten und Käse		30.—
Teigwaren mit Käse		24.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine		31.—
Teigwaren zu Saucenfleisch		13.—
Trockenreis		18.—
weisse Bohnen		20.—

Salate

Brüsseler Endiviensalat		26.—
Endiviensalat		14.—
Gurkensalat		27.—
Kabissalat		14.—
Kartoffelsalat		20.—
Kopfsalat		14.—
Nüsslisalat		41.—
Randensalat		20.—
Russischer Salat		37.—
Rüeblisalat gekocht		18.—
Rüeblisalat roh		15.—
Tomatensalat		24.—

Süßspeisen als Hauptgerichte

Birchermüesli		91.—
Fotzelschnitten		35.—
Götterspeise		57.—
Griesspudding		53.—
Haferbrei		18.—
Maisspudding		42.—
Maisschnitten gebacken		34.—
Milchreis		27.—

Desserts

Apfelküchlein		32.—
Berliner Pfannkuchen		14.—
Caramelcrème		26.—
Fruchtsalat		43.—
Haselnusscrème		41.—
Schokoladecrème		35.—
Vanillecrème		26.—

Früchte und Kompotte

Apfelmus (frisch)	—,60	24.—
Apfelmus (aus Dosen)		33.—
Apfelschnitze (frisch)		29.—
Aprikosenkompott	1.30	55.—
Birnen (frisch)	—,50	22.—
Kirschenkompott	1.20	38.—
Rhabarberkompott	—,40	22.—
Zwetschgen (frisch)	—,60	21.—

Spezielle Gerichte

Blut- und Leberwürste		95.—
Cervelats nach Zigeunerart		69.—
Champignons	4.80	98.—
Fleischkäse		62.—
gefüllte Kalbsbrust		173.—
Gnagi		90.—
Kalbskopf	3.—	45.—
Kalbskopf gebacken		67.—
Kuchenteig		12.—
Kutteln nach Schifferart		89.—
Poulets gebraten	4.—	167.—
Huhn an weisser Sauce	3.80	157.—
Reis Colonial		192.—
Risi-Bisi		59.—
Speck paniert		91.—
Szegediner Gulasch		124.—
Rindszunge		112.—

Verschiedenes

Konfitüre		8.—
Brot, Butter, Käse		Ortspreise
Gewürze, Reinigungsmaterial, Brennmaterial (GRB)		15.—

Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.