

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	43 (1970)
<b>Heft:</b>	1
<b>Rubrik:</b>	Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1970

### 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:** 23.01.2026

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



## Oberkriegskommissariat

# Preise der Militärspeisen 1970

für 100 Mann

## Getränke

Kaffee / Frischmilch	39.—
Kaffee / Vollmilchpulver	45.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	40.—
Kakao / Frischmilch	43.—
Kakao / Vollmilchpulver	49.—
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	5.—
Kartoffel-Lauchsuppe	11.—
Konservensuppe (stationär)	10.—
Konservensuppe (Gamelle)	15.—
Mehlsuppe mit Käse	16.—
Minestrone mit Käse	36.—
passierte Suppe	3.—
Tomatencrèmesuppe	9.—

## Fleischgerichte

Braten	140.—	120.—
Saftplätzli	157.—	
Curry		130.—
Fleischbrät		86.—
Fleischkugeln		95.—
Fleischvögel	134.—	
Geschnetzeltes I. Art		124.—
Geschnetzeltes II. Art		128.—
Hackbeefsteaks I. Art		92.—
Hackbeefsteaks II. Art		101.—
Hackbraten		91.—
Hackfleisch		92.—
Paprika-Gulasch		126.—
Pfeffer		129.—
Pilaff / Teigwaren oder Reis		70.—
Ragout		121.—
Sauerbraten	159.—	129.—
Siedefleisch		119.—

Voressen I. Art 119.—

Voressen II. Art.

## Pot-au-feu

\* H = Hinterviertel à 7.30

\* V = Vorderviertel à 5.80

## Fleischkonserven 120.—

Kutteln an Tomatensauce 80.—

Kutteln an weisser Sauce 81.—

Leber geschnetzelte 81.—

Rauchfleisch 119.—  
Speck geräuchert 82

Speck geräuchert 82.—  
Bratwürste — 80 89 —

Cervelats gebraten = .45 47 —

Felchen gebacken 3.50 102.—

Fischfilets gebacken 2.85 74.—

### Saucen

Béchamel (Milchsauce)	12.—
Demi-Glace (braune Sauce)	10.—
Currysauce	7.—
Paprikasauce	6.—
Tomaten sauce	14.—
Velouté (Fleischfond-Sauce)	6.—
Zwiebelsauce	9.—
Mayonnaise	17.—
Remoulade	27.—
Salatsauce	6.—
Sauce Vinaigrette	11.—

### Käsespeisen

Fondue	7.30	190.—
Käseschnitten		85.—
Käserissolen		84.—
Käsespiessli		105.—
Käseküchlein		93.—
Käsesalat		96.—

#### **Fierspeisen**

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

### Kartoffeln

Bauernkartoffeln	per kg	.35	50.—
Bratkartoffeln			32.—
Kartoffelrösti			30.—
Kartoffelstock			31.—
Pommes frites			48.—
Salzkartoffeln allein			10.—

Salzkartoffeln zu Gemüse	7.—
Saucenkartoffeln 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 Rüebli		20.—
Erbsen mit Rüebli 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.—
Rüebli gedämpft	—.60	18.—
Rüebli mit Kartoffeln		25.—
Rüebli 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

Bircher Müesli	91.—
Fotzelschnitten	36.—
Götterspeise	57.—
Griesspudding	53.—
Haferbrei	18.—
Maispudding	42.—
Maisschnitten gebacken	34.—
Milchreis	27.—

#### Desserts

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

#### Früchte und Komposte

Apfelmus (frisch)	—.60	24.—
Apfelmus (aus Dosen)		33.—
Apfelschnitte (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
Fleischkäse	68.—
gefüllte Kalbsbrust	173.—
Gnagi	90.—
Kalbskopf	3.—
Kalbskopf gebacken	67.—
Kuchenteig	12.—
Kutteln nach Schifferart	89.—
Poulets gebraten	4.—
Huhn an weisser Sauce	3.80
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.	