

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 43 (1970)

**Heft:** 1

**Rubrik:** 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>**



## 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.—
Tomatencremesuppe	9.—

## Fleischgerichte

	H*	V*
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	124.—
Pot-au-feu	141.—

\* H = Hinterviertel à 7.30  
 \* V = Vorderviertel à 5.80

Fleischkonserven	120.—
Kutteln an Tomatensauce	80.—
Kutteln an weisser Sauce	81.—
Leber geschnetzelt	81.—
Rauchfleisch	119.—
Speck geräuchert	82.—
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.—
Currysauce	7.—
Paprikasauce	6.—
Tomatensauce	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.—

## Eierspeisen

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.—
Kohlraaben	—,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.—
Rüebli-salat gekocht	18.—
Rüebli-salat roh	15.—
Tomatensalat	24.—

#### Süssspeisen als Hauptgerichte

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

#### Desserts

Apfelkuchlein	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		68.—
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.