

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	44 (1971)
<b>Heft:</b>	1
<b>Rubrik:</b>	Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1971

#### **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:** 21.02.2026

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



## Preise der Militärspeisen 1971

für 100 Mann

### Getränke

Kaffee / Frischmilch	40.—
Kaffee / Vollmilchpulver	45.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	41.—
Kakao / Frischmilch	45.—
Kakao / Vollmilchpulver	50.—
Kakao ohne Milch	20.—
Frühstückskonserven	35.—
Schokolademilchpulver	36.—
Schwarzer Kaffee	14.—
Lindenblütentee	6.—
Schwarztee	4.—

### Suppen

Bouillon / Konzentrat	4.—
Fleischsuppe	3.—
Gemüsesuppe	11.—
Teigwarensuppe	9.—
Reissuppe	9.—
Bohnensuppe	14.—
Brotsuppe	4.—
Erbsensuppe	14.—
Crèmesuppe	10.—
Gerstensuppe	6.—
Griessuppe	11.—
Haferflockensuppe	5.—
Kartoffel-Lauchsuppe	11.—
Konservensuppe (stationär)	10.—
Konservensuppe (Gamelle)	15.—
Mehlsuppe mit Käse	17.—
Minestrone mit Käse	40.—
passierte Suppe	3.—
Tomatencrèmesuppe	10.—

### Fleischgerichte

	H*	V*
Braten	152.—	114.—
Saftplätzli	160.—	
Curry		124.—
Fleischbrät		82.—
Fleischkugeln		91.—
Fleischvögel	135.—	
Geschnetzeltes I. Art		118.—
Geschnetzeltes II. Art		123.—
Hackbeefsteaks I. Art		88.—
Hackbeefsteaks II. Art		97.—
Hackbraten		87.—
Hackfleisch		89.—
Paprika-Gulasch		123.—
Pfeffer		123.—
Pilaff / Teigwaren oder Reis		69.—
Ragout		116.—
Sauerbraten	161.—	123.—
Siedefleisch		113.—

Voressen I. Art

Voressen II. Art

Pot-au-feu

\* H = Hinterviertel à 7.40

\* V = Vorderviertel à 5.50

114.—

119.—

137.—

1

Fleischkonserven

Kutteln an Tomatensauce

Kutteln an weisser Sauce

Leber geschnetzelte

Rauchfleisch

Speck geräuchert

Bratwürste

Cervelats gebraten

Felchen gebacken

Fischfilets gebacken

Fischfilets paniert

125.—

83.—

85.—

81.—

113.—

81.—

90.—

47.—

117.—

80.—

92.—

### Saucen

Béchamel (Milchsauce)	13.—
Currysauce	9.—
Paprikasauce	7.—
Tomatensauce	15.—
Velouté (Fleischfond-Sauce)	6.—
Zwiebelsauce	10.—
Mayonnaise	19.—
Remoulade	28.—
Salatsauce	7.—
Sauce Vinaigrette	12.—

### Käsespeisen

Fondue	per kg 7.70	198.—
Käseschnitten		93.—
Käserissolli		90.—
Käsespiessli		111.—
Käseküchlein		99.—
Käsesalat		102.—

### Eierspeisen

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

### Kartoffeln

Bauernkartoffeln	per kg —.35	50.—
Bratkartoffeln		34.—
Kartoffelrösti		30.—
Kartoffelstock		32.—
Pommes frites		51.—
Salzkartoffeln allein		10.—

Salzkartoffeln zu Gemüse	7.—
Saucenkartoffeln mit Käse	29.—
Schälkartoffeln	7.—
Stampfkartoffeln	18.—
Stocki	36.—

#### Gemüse

Blumenkohl	per kg 1.—	34.—
Bodenrüben gelb	—.45	15.—
Bohnen grüne	1.20	34.—
Bohnen gedörrt	13.50	45.—
Erbosen mit Rüebli		23.—
Erbosen mit Rüebli mit Sauce		26.—
Fenchel mit Käse	—.80	33.—
Kabis oder Kohl gedämpft	—.55	17.—
Kabis oder Kohl gehackt		22.—
Kefen	1.20	33.—
Kohlraben	—.60	22.—
Krautstiele mit Käse	—.70	34.—
Lattich	—.65	20.—
Lauchgemüse gedämpft	—.90	26.—
Lauchgemüse mit Sauce		28.—
Rosenkohl	1.50	40.—
Rotkraut	—.60	24.—
Rüebli gedämpft	—.75	22.—
Rüebli mit Kartoffeln		29.—
Rüebli mit weisser Sauce		25.—
Sauerkraut / Sauerrüben	1.—	19.—
Spinat gedämpft	—.80	36.—
Spinat gehackt		33.—
weisse Rüben	—.40	17.—
Zucchetti mit Tomaten	—.80	34.—

#### Getreideprodukte und Hülsenfrüchte

Knöpfli (aus Packung)	34.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse	18.—
Ravioli mit Käse	63.—
Risotto mit Käse	24.—
Risotto mit Tomaten und Käse	29.—
Teigwaren mit Käse	26.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine	32.—
Teigwaren zu Saucenfleisch	13.—
Trockenreis	16.—
weisse Bohnen	21.—

#### Salate

Brüsseler Endiviensalat	28.—
Endiviensalat	16.—
Gurkensalat	34.—
Kabissalat	17.—
Kartoffelsalat	21.—
Kopfsalat	16.—
Nüsslisalat	32.—
Randensalat	28.—
Russischer Salat	41.—
Rüeblisalat gekocht	22.—
Rüeblisalat roh	19.—
Tomatensalat	per kg 1.—
	30.—

#### Süßspeisen als Hauptgerichte

Bircher Müesli	94.—
Fotzelschnitten	39.—
Götterspeise	58.—
Griesspudding	54.—
Haferbrei	19.—
Maispudding	43.—
Maisschnitten gebacken	38.—
Milchreis	23.—

#### Desserts

Apfelküchlein	33.—
Berliner Pfannkuchen	15.—
Caramelcrème	28.—
Fruchtsalat	42.—
Haselnusscrème	42.—
Schokoladecrème	36.—
Vanillecrème	27.—

#### Früchte und Kompotte

Apfelmus (frisch)	per kg —.60	24.—
Apfelmus (aus Dosen)		32.—
Apfelschnitte (frisch)		29.—
Aprikosenkompott	1.30	55.—
Birnen (frisch)	—.70	29.—
Kirschenkompott	1.20	38.—
Rhabarberkompott	—.50	27.—
Zwetschgen (frisch)	—.70	24.—

#### Spezielle Gerichte

Blut- und Leberwürste	95.—
Cervelats nach Zigeunerart	70.—
Champignons	per kg 5.—
Fleischkäse	66.—
Gnagi	90.—
Kalbskopf	3.—
Kalbskopf gebacken	70.—
Kuchenteig	12.—
Kutteln nach Schifferart	93.—
Poulets gebraten	4.—
Huhn an weisser Sauce	3.80
Reis Colonial	182.—
Risi-Bisi	56.—
Speck panier	90.—
Szegediner Gulasch	129.—
Rindszunge	112.—

#### Verschiedenes

Konfitüre	7.—
Brot, Butter, Käse	Ortspreise
Gewürze, Reinigungsmaterial, Brennmaterial (GRB)	15.—
Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.	