

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	46 (1973)
Heft:	4
Rubrik:	Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1973

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: 17.01.2026

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



Preise der Militärspeisen 1973

für 100 Mann

14

Für die **Preisberechnungen** wurden berücksichtigt:

- Preisliste des OKK vom 1. Januar 1973 für Armeeproviant.
- Für diverse Fleisch- und Wurstwarengerichte, Käse- und Eierspeisen, Kartoffeln, Gemüse und Früchte, sind die kg-Preise in einer Vorkolonne vermerkt.

Für die Berechnung der **Quantitäten** wurde auf die in den Kochrezepten für die Militärküche angegebenen Normalmengen basiert.

Wir verweisen ebenfalls auf den Artikel «Die Preise der Militärspeisen 1971» in der Zeitschrift «Der Fourier», Seite 129, Jahrgang 1971.

Getränke

Kaffee / Frischmilch	45.—
Kaffee / Vollmilchpulver	48.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	45.—
Kakao / Frischmilch	50.—
Kakao / Vollmilchpulver	53.—
Frühstückskonserven	40.—
Schokolademilchpulver	40.—
Schwarzer Kaffee	15.—
Lindenblütentee	6.—
Schwarztee	5.—

Hackbraten	101.—
Hackfleisch	105.—
Paprika-Gulasch	145.—
Pfeffer	146.—
Pilaff / Teigwaren oder Reis	77.—
Ragout	137.—
Sauerbraten	184.— 146.—
Siedefleisch	134.—
Voressen I. Art	134.—
Voressen II. Art	140.—
Pot-au-feu	150.—

* V = Vorderviertel à Fr. 6.50
* H = Hinterviertel à Fr. 8.40

Suppen

Bouillon / Konzentrat	5.—
Fleischsuppe	5.—
Gemüsesuppe	12.—
Teigwarensuppe	9.—
Reissuppe	9.—
Bohnensuppe	15.—
Brotsuppe	5.—
Erbsensuppe	13.—
Crèmesuppe	11.—
Gerstensuppe	7.—
Griessuppe	12.—
Haferflockensuppe	6.—

Fleischkonserven	130.—
Kutteln an Tomatensauce	95.—
Kutteln an weisser Sauce	96.—
Leber geschnetzt	82.—
Rauchfleisch	133.—
Speck geräuchert	81.—
Bratwürste	1.— 112.—
Cervelats gebraten	—.60 63.—
Felchen gebacken	4.— 117.—
Fischfilets gebacken	4.— 98.—
Fischfilets paniert	109.—

Kartoffel-Lauchsuppe

Konservensuppe (stationär)	10.—
Konservensuppe (Gamelle)	16.—
Mehlsuppe mit Käse	18.—
Minestrone mit Käse	41.—
passierte Suppe	3.—
Tomatencrèmesuppe	11.—

Saucen

Béchamel (Milchsauce)	14.—
Curry-Sauce	11.—
Paprika-Sauce	9.—
Tomatensauce	10.—
Velouté Fleischfond-Sauce)	7.—
Zwiebelsauce	13.—
Mayonnaise	19.—
Remoulade	28.—
Salatsauce	8.—
Sauce Vinaigrette	13.—

Fleischgerichte

	H *	V *
Braten	173.—	135.—
Saftplätzli	181.—	
Curry		147.—
Fleischbrät		95.—
Fleischkugeln		105.—
Fleischvögel	152.—	
Geschnetzeltes I. Art		140.—
Geschnetzeltes II. Art		145.—
Hackbeefsteaks I. Art		102.—
Hackbeefsteak II. Art		112.—

Käsespeisen

Fondue	per kg 8.70	230.—
Käseschnitten		102.—
Käserissolen		98.—
Käsespiessli		128.—
Käseküchlein		110.—
Käsesalat		115.—

Eierspeisen			
Eier gesotten	per Stück	—.20	40.—
Eier mit Sauce			59.—
Kartoffeln			
Bauernkartoffeln	per kg	—.38	52.—
Bratkartoffeln			36.—
Kartoffelrösti			34.—
Kartoffelstock			37.—
Pommes frites			53.—
Salzkartoffeln allein			11.—
Salzkartoffeln zu Gemüse			8.—
Saucenkartoffeln mit Käse			29.—
Schälkartoffeln			9.—
Stampfkartoffeln			19.—
Stocki			40.—
Gemüse			
	per kg		
Blumenkohl		1.30	43.—
Bodenrüben gelb		—.45	16.—
Bohnen, grüne		1.50	43.—
Bohnen, gedörrt		15.—	50.—
Erbsen mit Rüebli			24.—
Erbsen mit Rüebli mit Sauce			28.—
Fenchel mit Käse		—.90	35.—
Kabis oder Kohl gedämpft		—.60	20.—
Kabis oder Kohl gehackt			25.—
Kefen		1.80	51.—
Kohlrapen		—.80	28.—
Krautstiele mit Käse		—.80	36.—
Lattich		—.80	25.—
Lauchgemüse gedämpft		1.—	30.—
Lauchgemüse mit Sauce			32.—
Rosenkohl		1.50	42.—
Rotkraut		—.75	30.—
Rüebli gedämpft		—.80	24.—
Rüebli mit Kartoffeln			32.—
Rüebli mit weisse Sauce			28.—
Sauerkraut / Sauerrüben		1.40	26.—
Spinat gedämpft		—.85	39.—
Spinat gehackt			37.—
weisse Rüben		—.50	21.—
Zucchetti mit Tomaten		1.—	43.—
Getreideprodukte und Hülsenfrüchte			
Knöpfli (aus Packungen)			37.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse			18.—
Ravioli mit Käse			66.—
Risotto mit Käse			25.—
Risotto mit Tomaten und Käse			31.—
Teigwaren mit Käse			26.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine			34.—
Teigwaren zu Saucenfleisch			14.—
Trockenreis			18.—
weisse Bohnen			24.—
Salate			
Brüsseler Endiviensalat			28.—
Endiviensalat			18.—
Gurkensalat			29.—
Kabissalat			19.—
Kartoffelsalat			24.—
Kopfsalat			18.—
Nüsslisalat			43.—
Randensalat			23.—
Russischer Salat			44.—
Rüeblisalat gekocht			24.—
Rüeblisalat roh			21.—
Tomatensalat	per kg	1.30	38.—
Süßspeisen als Hauptgerichte			
Bircher Müesli			105.—
Fotzelschnitten			42.—
Götterspeise			67.—
Griesspudding			59.—
Haferbrei			22.—
Maispudding			48.—
Maisschnitten gebacken			45.—
Milchreis			30.—
Desserts			
Apfelküchlein			36.—
Berliner Pfannkuchen			18.—
Caramel-Crème			32.—
Fruchtsalat			47.—
Haselnuss-Crème			46.—
Schokolade-Crème			40.—
Vanille-Crème			30.—
Früchte und Kompotte			
Apfelmus (frisch)	per kg	—.70	30.—
Apfelmus (aus Dosen)			40.—
Apfelschnitte (frisch)			36.—
Aprikosenkompott		1.40	60.—
Birnen (frisch)		—.80	35.—
Kirschenkompott		1.70	55.—
Rhabarberkompott		—.70	38.—
Zwetschgen (frisch)		—.80	29.—
Spezielle Gerichte			
Blut- und Leberwürste		3.80	120.—
Cervelats nach Zigeunerart			93.—
Fleischkäse			76.—
Gnagi			90.—
Kalbskopf		4.—	60.—
Kalbskopf gebacken			85.—
Kutteln nach Schifferart			106.—
Poulets gebraten		4.—	169.—
Huhn an weisser Sauce		3.50	147.—
Speck panier			94.—
Szegediner Gulasch			154.—
Rindszunge		9.—	135.—
Kuchenteig			15.—
Reis Colonial			196.—
Risi-Bisi			58.—
Champignons		5.80	119.—
Verschiedenes			
Konfitüre			7.—
Brot, Butter, Käse			Ortspreis
Gewürze, Reinigungsmaterial, Brennmaterial (GRB)			15.—
Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.			