

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles 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.—
Bohnsuppe	15.—
Brottsuppe	5.—
Erbsensuppe	13.—
Crèmesuppe	11.—
Gerstensuppe	7.—
Griessuppe	12.—
Haferflockensuppe	6.—
Kartoffel-Lauchsuppe	12.—
Konservensuppe (stationär)	10.—
Konservensuppe (Gamelle)	16.—
Mehlsuppe mit Käse	18.—
Minestrone mit Käse	41.—
passierte Suppe	3.—
Tomatencremesuppe	11.—

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

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.—
Kohlraben	—.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.—
Rüebli-salat gekocht	24.—
Rüebli-salat roh	21.—
Tomatensalat	per kg 1.30 38.—

Süßspeisen als Hauptgerichte

Birchermüesli	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 paniert		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.	