

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 42 (1969)

**Heft:** 1

  

**Rubrik:** Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1969

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

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



## Preise der Militärspeisen 1969

für 100 Mann

## Getränke

Kaffee / Frischmilch	39.—
Kaffee / Vollmilchpulver	44.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	40.—
Kakao / Frischmilch	43.—
Kakao / Vollmilchpulver	48.—
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.—
Bohnsuppe	14.—
Brotsuppe	4.—
Erbsensuppe	14.—
Crèmesuppe	10.—
Gerstensuppe	6.—
Griessuppe	11.—
Haferflockensuppe	5.—
Hafergrützsuppe geröstet	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	138.—	108.—
Saftplätzli	145.—	
Curry		118.—
Fleischbrät		78.—
Fleischkugeln		87.—
Fleischvögel	124.—	
Geschnetztes I. Art		112.—
Geschnetztes II. Art		116.—
Hackbeefsteaks I. Art		84.—
Hackbeefsteaks II. Art		93.—
Hackbraten		83.—
Hackfleisch		83.—
Paprika-Gulasch		114.—
Pfeffer		117.—
Pilaff / Teigwaren oder Reis		65.—
Ragout		109.—
Sauerbraten	147.—	117.—
Siedefleisch		107.—

Voressen I. Art	107.—
Voressen II. Art	112.—
Pot-au-feu	129.—

\* H = Hinterviertel à 6.70  
\* V = Vorderviertel à 5.20

Fleischkonserven	120.—
Kutteln an Tomatensauce	80.—
Kutteln an weisser Sauce	81.—
Leber geschnetzelt	81.—
Rauchfleisch	107.—
Speck geräuchert	85.—
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.—
Curry-Sauce	7.—
Paprika-Sauce	6.—
Tomatensauce	14.—
Velouté (Fleischfond-Sauce)	6.—
Zwiebelsauce	9.—
Mayonnaise	16.—
Remoulade	27.—
Salatsauce	6.—
Sauce Vinaigrette	11.—

## Käsespeisen

Fondue	7.30	190.—
Käseschnitten		85.—
Käserissolen		83.—
Käsespiessli		104.—
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		47.—
Salzkartoffeln allein		10.—

Salzkartoffeln zu Gemüse	7.—
Sauerkartoffeln 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 Rüebl		20.—
Erbsen mit Rüebl 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.—
Rüebl gedämpft	—,60	18.—
Rüebl mit Kartoffeln		25.—
Rüebl 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

Birchermüesli	91.—
Fotzelschnitten	35.—
Götterspeise	57.—
Griesspudding	53.—
Haferbrei	18.—
Maisspudding	42.—
Maisschnitten gebacken	34.—
Milchreis	27.—

#### Desserts

Apfelküchlein	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		62.—
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.