

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 45 (1972)

Heft: 1

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Preise der Militärspeisen 1972

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: 15.03.2025

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



Preise der Militärspeisen 1972

für 100 Mann

Getränke

Kaffee / Frischmilch	43.—
Kaffee / Vollmilchpulver	47.—
Milchkaffee / Kaffee Extrakt	44.—
Kakao / Frischmilch	48.—
Kakao / Vollmilchpulver	53.—
Kakao ohne Milch	22.—
Frühstückskonserven	40.—
Schokolademilchpulver	37.—
Schwarzer Kaffee	14.—
Lindenblütentee	6.—
Schwarztee	4.—

Suppen

Bouillon / Konzentrat	4.—
Fleischsuppe	4.—
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.—
Tomatencremesuppe	10.—

Fleischgerichte

	H*	V*
Braten	152.—	123.—
Saftplätzli	169.—	
Curry		135.—
Fleischbrät		87.—
Fleischkugeln		100.—
Fleischvögel	141.—	
Geschnetztes I. Art		128.—
Geschnetztes II. Art		132.—
Hackbeefsteaks I. Art		93.—
Hackbeefsteaks II. Art		104.—
Hackbraten		93.—
Hackfleisch		96.—
Paprika-Gulasch		131.—
Pfeffer		132.—
Pilaff / Teigwaren oder Reis		70.—
Ragout		124.—
Sauerbraten	170.—	132.—
Siedefleisch		122.—

Voressen I. Art	122.—
Voressen II. Art	127.—
Pot-au-feu	146.—

* H = Hinterviertel à 7.80
* V = Vorderviertel à 5.90

Fleischkonserven	125.—
Kutteln an Tomatensauce	84.—
Kutteln an weisser Sauce	85.—
Leber geschnetzelt	82.—
Rauchfleisch	121.—
Speck geräuchert	81.—
Bratwürste	—.90 101.—
Cervelats gebraten	—.55 58.—
Felchen gebacken	4.— 117.—
Fischfilets gebacken	3.80 96.—
Fischfilets paniert	107.—

Saucen

Béchamel (Milchsauce)	14.—
Currysauce	11.—
Paprikasauce	8.—
Tomatensauce	9.—
Velouté (Fleischfond-Sauce)	6.—
Zwiebelsauce	12.—
Mayonnaise	20.—
Remoulade	29.—
Salatsauce	8.—
Sauce Vinaigrette	13.—

Käsespeisen

Fondue	per kg 8.40	215.—
Käseschnitten		100.—
Käserissolen		98.—
Käsespiessli		124.—
Käseküchlein		107.—
Käsesalat		111.—

Eierspeisen

Eier gesotten	per Stück —.20	40.—
Eier mit Sauce		58.—

Kartoffeln

Bauernkartoffeln	per kg —.36	51.—
Bratkartoffeln		36.—
Kartoffelrösti		34.—
Kartoffelstock		34.—
Pommes frites		53.—
Salzkartoffeln allein		11.—

Salzkartoffeln zu Gemüse		7.—
Saucenkartoffeln mit Käse		30.—
Schälkartoffeln		9.—
Stampfkartoffeln		18.—
Stocki		40.—

Gemüse

Blumenkohl	per kg	1.10	38.—
Bodenrüben gelb		—.45	16.—
Bohnen grüne		1.30	38.—
Bohnen gedörrt		14.—	47.—
Erbsen mit Rüebli			24.—
Erbsen mit Rüebli mit Sauce			28.—
Fenchel mit Käse		—.80	33.—
Kabis oder Kohl gedämpft		—.55	18.—
Kabis oder Kohl gehackt			23.—
Kefen		1.40	39.—
Kohlraben		—.80	27.—
Krautstiele mit Käse		—.70	34.—
Lattich		—.70	23.—
Lauchgemüse gedämpft		—.90	27.—
Lauchgemüse mit Sauce			30.—
Rosenkohl		1.50	40.—
Rotkraut		—.60	24.—
Rüebli gedämpft		—.80	23.—
Rüebli mit Kartoffeln			30.—
Rüebli mit weisser Sauce			27.—
Sauerkraut / Sauerrüben		1.—	20.—
Spinat gedämpft		—.80	37.—
Spinat gehackt			35.—
weisse Rüben		—.40	18.—
Zucchetti mit Tomaten		—.90	38.—

Getreideprodukte und Hülsenfrüchte

Knöpfli (aus Packungen)		34.—
Mais zu Saucenfleisch mit Käse		18.—
Ravioli mit Käse		62.—
Risotto mit Käse		24.—
Risotto mit Tomaten und Käse		29.—
Teigwaren mit Käse		26.—
Teigwaren mit Tomaten, napolitaine		33.—
Teigwaren zu Saucenfleisch		14.—
Trockenreis		16.—
weisse Bohnen		21.—

Salate

Brüsseler Endiviensalat		28.—
Endiviensalat		16.—
Gurkensalat		28.—
Kabissalat		17.—
Kartoffelsalat		23.—
Kopfsalat		16.—
Nüsslisalat		43.—
Randensalat		22.—
Russischer Salat		44.—
Rüebli-salat gekocht		24.—
Rüebli-salat roh		20.—
Tomatensalat	per kg	1.— 30.—

Süßspeisen als Hauptgerichte

Birchermüesli		99.—
Fotzelschnitten		39.—
Götterspeise		63.—
Griesspudding		55.—
Haferbrei		21.—
Maispudding		46.—
Maisschnitten gebacken		42.—
Milchreis		27.—

Desserts

Apfelküchlein		35.—
Berliner Pfannkuchen		16.—
Caramelcrème		28.—
Fruchtsalat		44.—
Haselnusscrème		42.—
Schokoladecrème		37.—
Vanillecrème		27.—

Früchte und Kompotte

Apfelmus (frisch)	—.70	28.—
Apfelmus (aus Dosen)		35.—
Apfelschnitze (frisch)		34.—
Aprikosenkompott	1.30	56.—
Birnen (frisch)	—.70	29.—
Kirschenkompott	1.40	45.—
Rhabarberkompott	—.60	32.—
Zwetschgen (frisch)	—.70	25.—

Spezielle Gerichte

Blut- und Leberwürste	3.50	111.—
Cervelats nach Zigeunerart		87.—
Champignons	5.80	117.—
Fleischkäse		70.—
Gnagi		90.—
Kalbskopf	3.—	45.—
Kalbskopf gebacken		70.—
Kuchenteig		14.—
Kutteln nach Schifferart		94.—
Poulets gebraten	4.—	168.—
Huhn an weisser Sauce	3.80	157.—
Reis Colonial		187.—
Risi-Bisi		56.—
Speck paniert		94.—
Szegediner Gulasch		137.—
Rindszunge	8.—	120.—

Verschiedenes

Konfitüre		7.—
Brot, Butter, Käse		Ortspreise

Gewürze, Reinigungsmaterial, Brennmaterial (GRB)		15.—
---	--	------

Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.