

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 24 (1951)

**Heft:** 2

  

**Artikel:** Kostenberechnung der Menus

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-517018>

### **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:** 09.01.2026

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

## Kostenberechnung der Menus

Um denjenigen, die einen Verpflegungsplan mit Kostenberechnung aufstellen müssen, zu helfen, hat einer unserer Mitarbeiter es in verdankenswerter Weise übernommen, die Preise gesamthaft für die im Reglement A 57 d (**Kochrezepte für die Militärküche 1946**) auszurechnen, und zwar nach der in der Januar-Nummer enthaltenen Preisliste des O. K. K., den Richtpreisen und den zivilen Tagespreisen, wie sie gegenwärtig gültig sind. Diese Preise können im Verpflegungsplan eingesetzt werden, ohne sie für die einzelnen benötigten Artikel gesondert berechnen zu müssen.

Die Preise verstehen sich pro **100 Mann**, nach den **Normalmengen** berechnet. Wo in den Kochrezepten unter einer Nummer zwei Speisen aufgeführt sind, sind nachstehend auch 2 Preise angegeben.

Rezept Nr.	Preis	Rezept Nr.	Preis
<b>1. Getränke</b>		21 Bohnensuppe	7.60 10.80
1 Kaffee mit Frischmilch	25.50	22 Mehlsuppe	5.35 8.55
„ m. Kondensmilch	40.50	23 Konservensuppe	12.80 16.—
„ m. Vollmilchpulver	36.50		
2 Schokolade m. Frischmilch	25.50	<b>3. Fleischgerichte</b>	
„ m. Kondensmilch	45.—	24 Siedfleisch	2.50
„ m. Vollmilchpulver	35.20	25 Pot-au-feu	14.95
3 Schokolade ohne Milch	23.40	26 Braten	4.15
4 Schwarzer Kaffee	11.50	27 Hackbraten	6.20
5 „ „ (Marsch)	10.45	28 Hackbraten m. Kart.	5.95
6 Schwarztee (Marsch)	4.85	29 Fleischvögel	4.15 9.60
7 Schwarztee	6.30	30 Ragout	4.80
8 Lindenblütentee	5.40	31 Gulasch	13.15
9 Militärovomaltine	35.—	32 Gulasch mit Sauerkraut	8.50
		33 Gulasch mit Paprica	4.05
<b>2. Suppen</b>		34 Voressen	1.70
10 Knochenbrühe	2.50 2.70	35 Voressen	8.15
11 Gemüsebrühe	5.70 5.90	36 Fleischkugeln	9.10
12 Fleischsuppe	2.50	37 Pilaff mit Reis	11.15
13 Gemüsesuppe m. Kn.	8.— 8.40	„ mit Teigwaren	11.15
Gemüsesuppe m. Gem.	11.20 11.60	43 Sauerbraten	5.60
14 Kartoffelsuppe m. K.	8.50 12.10	44 Pfeffer	7.20
Kartoffelsuppe m. G.	11.70 12.80	46 Geschnetzelte Leber	9.75
15 Minestra	10.60 13.80	48 Kutteln mit Sauce	5.30
16 Reissuppe	6.50 9.70	49 Kutteln mit Tomatensauce	9.65
17 Hafersuppe	4.60 7.80		
18 Gerstensuppe	8.10 8.10	<b>4. Käsespeisen</b>	
19 Teigwarensuppe	5.50	51 Käsesalat	7.90
20 Erbsensuppe	7.60 10.80	52 Käseschnitten	32.85

Rezept Nr.	Preis	Rezept Nr.	Preis
<b>5. Eierspeisen</b>		100	Weisse Bohnen 12.— 17.10
53	Gesottene Eier 105.—	101	Erbsmus 12.—
54	Eier en sauce I 112.20	102	Erbsmus/Rübli/Kart. 19.80
55	Eier en sauce II 111.85	103	Linsen 10.50
56	Eier/Fleisch als Salat 76.20	104	Mais zu Saucenfleisch 5.50
<b>6. Kartoffeln und Gemüse</b>		105	Mais/Milch 13.75
57	Schälkartoffeln 9.—	106	Maispudding 23.70
58	Salzkartoffeln 12.20	107	Haferbrei 15.50
59	Gedämpfte Kartoffeln 15.90	108	Apfelrösti 46.95
60	Saucen-Kartoffeln 22.60	<b>6. Salate</b>	
61	Kartoffelstock 19.50	109	Salat-Sauce 6.20
62	Rösti 27.80	110	Kopfsalat 12.20
63	Bratkartoffeln mit Kümmel 28.15	111	Endiviensalat 13.70
64	Bratkart. m. Käsesauce 28.90	112	Tomatensalat 16.20
65	Salzkart. m. Senfsauce 20.70	113	Kabissalat 13.70
66	Ged. Kabis/Kartoffeln 17.80	116	Randensalat 15.20
67	Geh. Kabis/Kartoffeln 23.10	117	Rüblisalat 18.20
68	Rotkraut mit Kartoffeln 22.30	120	Kartoffelsalat 17.50
69	Gedämpfte Rübli 18.70	<b>10. Früchte</b>	
71	Rübli mit Sauce 25.45	121	Gedörrte Apfelschnitze 16.10
72	Kohlraben 25.45	122	Frische Apfelschnitze 17.15
73	Weisse Rüben 21.—	123	Apfelpüree in Büchsen 18.75
74	Red. Rüben/Kartoffeln 17.80	124	Apfelpüree in Büchsen 21.95
75	Blumenkohl/Kartoffeln 27.40	125	Gedörrte Birnen 19.60
76	Gedämpfer Spinat 24.30	126	Frische Birnen 17.85
77	Geh. Spinat/Kartoffeln 28.70	127	Gedörrte Zwetschgen 21.60
78	Krautstiele/Kartoffeln 22.95	128	Frische Zwetschgen 21.25
79	Grüne Bohnen/Kart. 21.20	129	Rhabarber 17.50
80	Lattich/Kartoffeln 20.30	<b>11. Saucen</b>	
81	Lauchgemüse/Kart. 20.10	130	Milchsauce (Béchamel) 8.90
82	Zucchetti/Tomaten/Kart. 23.75	131	Gemüsefonds-Sauce 4.40
83	Sauerkraut/Kartoffeln 20.30	132	Tomatensauce 8.10
<b>8. Trockengemüse</b>		<b>12. Diverses</b>	
94	Risotto 12.70 19.80	Butter und Confitüre, früh 35.60	
95	Milchreis 19.40	Butter und Confitüre, abends 55.20	
96	Teigwaren 10.— 12.70	tägl. Gewürze und Reinigungsmat. 1.—	
97	Teigwaren 16.30 19.80	tägl. Brennmaterial 11.—	
98	Teigwaren 21.10		