

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles 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			
1. Getränke								
1	Kaffee mit Frischmilch	25.50	21	Bohnensuppe	7.60 10.80			
	„ m. Kondensmilch	40.50	22	Mehlsuppe	5.35 8.55			
	„ m. Vollmilchpulver	36.50	23	Konservensuppe	12.80 16.—			
2	Schokolade m. Frischmilch	25.50	3. Fleischgerichte					
	„ 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			
2. Suppen								
10	Knochenbrühe	2.50 2.70	33	Gulasch mit Paprica	4.05			
11	Gemüsebrühe	5.70 5.90	34	Voressen	1.70			
12	Fleischsuppe	2.50	35	Voressen	8.15			
13	Gemüsesuppe m. Kn. 8.—	8.40	36	Fleischkugeln	9.10			
	Gemüsesuppe m. Gem.	11.20 11.60	37	Pilaff mit Reis	11.15			
14	Kartoffelsuppe m. K.	8.50 12.10		„ mit Teigwaren	11.15			
	Kartoffelsuppe m. G.	11.70 12.80	43	Sauerbraten	5.60			
15	Minestra	10.60 13.80	44	Pfeffer	7.20			
16	Reissuppe	6.50 9.70	46	Geschnetzelte Leber	9.75			
17	Hafersuppe	4.60 7.80	48	Kutteln mit Sauce	5.30			
18	Gerstensuppe	8.10 8.10	49	Kutteln mit Tomatensauce	9.65			
19	Teigwarensuppe	5.50	4. Käsespeisen					
20	Erbsensuppe	7.60 10.80	51	Käsesalat	7.90			
			52	Käseschnitten	32.85			

Rezept Nr.	Preis	Rezept Nr.	Preis
5. Eierspeisen			
53 Gesottene Eier	105.—	100 Weisse Bohnen	12.— 17.10
54 Eier en sauce I	112.20	101 Erbsmus	12.—
55 Eier en sauce II	111.85	102 Erbsmus/Rübli/Kart.	19.80
56 Eier/Fleisch als Salat	76.20	103 Linsen	10.50
		104 Mais zu Saucenfleisch	5.50
		105 Mais/Milch	13.75
6. Kartoffeln und Gemüse			
57 Schälkartoffeln	9.—	106 Maispudding	23.70
58 Salzkartoffeln	12.20	107 Haferbrei	15.50
59 Gedämpfte Kartoffeln	15.90	108 Apfelmösti	46.95
60 Saucen-Kartoffeln	22.60	6. Salate	
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	10. Früchte	
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	11. Saucen	
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
8. Trockengemüse			
94 Risotto	12.70 19.80	12. Diverses	
95 Milchreis	19.40	Butter und Confitüre, früh	35.60
96 Teigwaren	10.— 12.70	Butter und Confitüre, abends	55.20
97 Teigwaren	16.30 19.80	tägl. Gewürze und Reinigungsmat.	1.—
98 Teigwaren	21.10	tägl. Brennmaterial	11.—