

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 26 (1953)

**Heft:** 3

  

**Artikel:** Zusammenstellung der Kostenberechnung 1953

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

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-517116>

### **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:** 14.01.2026

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

## Zusammenstellung der Kostenberechnung 1953

Die nachstehende Zusammenstellung ist uns vom Kdo. UOS für Küchenchefs in Thun zur Verfügung gestellt worden. Die Berechnungen basieren auf:

- Armeeproviand: Preisliste gültig ab 1. 1. 53
- Gemüse, Früchte, Eier etc.: Ortspreise in Thun.

Wir hoffen, unsern Lesern die Ausarbeitung des Verpflegungsplanes und speziell der Kostenberechnung mit diesen Unterlagen erleichtern zu können. **Je nach Standort der Truppe und Saison wären die Berechnungen für Gerichte, die auf den Ortspreisen von Thun basieren, entsprechend abzuändern.**

Pro 100 Mann :	Fr.		Fr.
<b>1. Getränke</b>			
Kaffee mit Frischmilch	26.70	Mehlsuppe (Röstmehl) K	7.60
Kaffee mit Kondensmilch	44.60	Mehlsuppe (Röstmehl) G	7.60
Kaffee mit Milchpulver	25.10	Mehlsuppe (Halbw. Mehl) K	14.60
Schwarzer Kaffee (Ersatz)	10.90	Mehlsuppe (Halbw. Mehl) G	14.60
Schwarzer Kaffee (Marsch)	8.50	Minestra K	13.95
Kakao mit Frischmilch	30.10	Minestra G	16.25
Kakao mit Kondensmilch	43.90	Reissuppe K	5.50
Kakao mit Milchpulver	38.60	Reissuppe G	11.40
Kakao ohne Milch (Ersatz)	25.40	Teigwarensuppe	4.90
Schwarztee (Mahlzeiten)	5.25	G = Zubereitung mit Gemüsebrühe	
Schwarztee (Marsch)	4.—	K = Zubereitung mit Knochenbrühe	
Lindenblütentee	5.30	<b>3. Fleischgerichte</b>	
Apfeltee	8.40	Braten	4.35
Frühstückskonserven	35.—	Curry-Voessen	11.55
<b>2. Suppen</b>		Fleischbrät	1.35
Bohnensuppe K	7.90	Fleischkugeln	15.45
Bohnensuppe G	11.10	Fleischvögel 1. Art.	4.—
Bouillon	8.10	Fleischvögel 2. Art.	8.30
Brotsuppe K	7.40	Geschnitztes Kuhfleisch	8.55
Brotsuppe G	10.60	Gulasch	12.65
Erbsensuppe K	7.90	Gulasch mit Paprika	3.05
Erbsensuppe G	11.10	Hackbeefsteaks	6.90
Fleischsuppe	1.90	Hackbraten	6.90
Gemüsesuppe K	5.30	Hackfleisch	8.55
Gemüsesuppe G	8.50	Pilaff mit Reis und Teigwaren	15.65
Gerstensuppe K	5.85	Pot-au-feu	14.10
Gerstensuppe G	5.85	Ragout	5.95
Griessuppe K	11.10	Siedfleisch	—.—
Griessuppe G	11.10	Voessen 1. Art.	3.20
Haferuppe K	2.85	Voessen 2. Art.	8.45
Haferuppe G	6.05	Pfeffer	8.95
Kartoffelsuppe K	5.85	Sauerbraten	8.95
Kartoffelsuppe G	9.05	Kutteln mit Tomatensauce	8.20
Konservensuppe	11.20	Kutteln mit weisser Sauce	6.90
Konservensuppe (Einzelkochgeschirr)	16.—	Leber, geschnitzelt	11.30
		Leberschnitten	11.30
		Bratwürste	8.20

	Fr.
Servelat gebraten	8.20
Felchen oder Egli, gebacken	12.55
Fischfilets, gebacken	24.55
Fischfilets, paniert	27.65

#### 4. Käsespeisen

Käsesalat	7.10
Käseschnitten	30.20

#### 5. Eierspeisen

Sauceneier (nur Sauce)	10.—
------------------------	------

#### 6. Kartoffeln und Grüngemüse

Bratkartoffeln	36.—
Bratkartoffeln mit Kümmel	31.—
Kartoffelrösti	31.—
Kartoffelstock	29.25
Pommes frites	45.60
Salzkartoffeln	10.—
Saucenkartoffeln	19.80
Schälkartoffeln	7.50
Blumenkohl mit Kartoffeln	30.55
Grüne Bohnen mit Kartoffeln	25.35
Kabis oder Kohl, ged., m. Kart.	17.85
Kabis od. Kohl, gehackt, m. Kart.	23.85
Kohlraben mit Kartoffeln	27.25
Krautstiele mit Kartoffeln	22.30
Lattich mit Kartoffeln	17.85
Lauchgemüse mit Kartoffeln	23.85
Rotkraut mit Kartoffeln	21.55
Rübli mit Kartoffeln	19.10
Rübli gedämpft, mit Kartoffeln	19.10
Rübli mit Sauce und Kartoffeln	24.55
Rübli u. Erbsli mit Sauce u. Kart.	32.55
Sauerkraut mit Rüben u. Kart.	21.35
Spinat gedämpft, mit Kartoffeln	24.35
Spinat gehackt, mit Kartoffeln	25.30
Weisse Rüben mit Kartoffeln	21.80
Weisse Rüben gedämpft, m. Kart.	16.60
Zucchetti mit Tomaten u. Kart.	20.90

#### 7. Trockenkartoffeln und Dörrgemüse

Kartoffelrösti aus Trockenkart.	37.55
Salzkartoffeln aus Trockenkart.	18.—
Saucenkart. aus Trockenkart.	27.80

#### 8. Trockengemüse

Erbsmus	16.25
Griesspudding	30.30
Haferbrei	16.50
Linsen	14.90
Mais zu Saucenfleisch	8.05

	Fr.
Mais mit Milch	10.90
Mais-Pudding	25.10
Maisschnitten gebacken	33.80
Milchreis	24.45
Risotto	18.50
Reis mit Tomatensauce	22.10
Risotto mit Tomaten	22.50
Teigwaren mit Käse, 1. Art.	16.10
Teigwaren m. Tom.-Sauce 21.05 u.	19.45
Teigwaren mit Kartoffeln	15.10
Weisse Bohnen	18.20 und 15.—

#### 9. Salate

Endiviensalat	10.95
Gemüsesalat mit Mayonnaise	44.15
Kabissalat	12.95
Kartoffelsalat	14.—
Kopfsalat	12.15
Kuttelsalat	4.90
Randensalat	12.45
Rüblisalat	15.45
Tomatensalat	17.45

#### 10. Süss-Speisen

Apfelrösti	57.10
Birchermüsli	61.40
Fotzelschnitten	32.20
Dessert:	
Fruchtsalat	33.75
Haselnusscrème	64.30
Schokoladecrème	59.75
Vanillecrème	47.20

#### Früchte:

Apfelmus, frische Aepfel	15.25
Apfelmus, Büchsen	31.40
Apfelschnitze frisch 15.25, gedörnt	15.90
Birnen frisch 17.80, gedörnt	20.35
Kirschenkompott	23.75
Obisec (Apfelpulver)	16.—
Rhabarber	24.50
Zwetschgen, frisch	24.75
Zwetschgen, gedörnt	22.35

#### 11. Verschiedenes

Käsesauce	9.30
Mayonnaise	25.15
Tomatensauce	8.60
Butter 20 Frühstück	19.40
Konfitüre 80	11.20

#### 12. Gewürze, Reinigungs- und Brennmaterial

11.50