

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	34 (1961)
Heft:	3
Rubrik:	Zusammenstellung der Normalmengen 1961

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: 26.12.2025

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

Winterübung 1960/61

der Zentraltechnischen Kommission des Schweizerischen Fourierverbandes

-er. Damit sich noch weitere Kameraden an der Winterübung 1960/61, die im Dezember 1960 in unserem Fachorgan veröffentlicht wurde, beteiligen können, wurde an der Sitzung der Zentraltechnischen Kommission mit den technischen Leitern der Sektionen vom 25. Februar in Olten beschlossen, den seinerzeit gesetzten Termin für die Einsendung der Lösungen an die technischen Leiter hinauszuschieben. Den Sektionen ist dadurch Gelegenheit gegeben, ihre Mitglieder nochmals zu Arbeitsabenden zusammenzurufen, um dort die hochinteressanten Probleme, die sich für die Verpflegung der Truppe in der Verteidigungsstellung ergeben, zu besprechen und die noch unbeteiligten Kameraden zur Mitarbeit für die Ausarbeitung weiterer Lösungen heranzuziehen. Bestimmt werden auch die in diesem Heft veröffentlichten Anregungen von Hptm. von Dach das ihre dazu beitragen, und um Lesern, die nicht der Infanterie angehören, die Arbeit weiter etwas zu erleichtern, geben wir nachstehend die Küchenausrüstung der Inf. Rgt. Einheiten und der Einheiten eines Auszugs-Füs. Bat. bekannt. Im übrigen verweisen wir außerdem nochmals auf unsere Tips im Januarheft des «Der Fourier», Seiten 16 / 17.

Küchen-Korpsmaterial

	Nr. Kp.	Gren. Kp.	Flab. Kp.	Pzaw. Kp.	Füs. Stabskp.	Füs. Kp.	Sch. Füs. Kp.
Kochkisten à 25 l	14	13	8	10	6	8	12
Bratpfannen dazu	7	7	4	5	3	4	6
Selbstkochkisten à 15 l	2	—	—	—	—	—	—
Bratpfannen dazu	1	—	—	—	—	—	—
Packbretter mit Küchenausrüstung	7	5	4	5	3	4	6
Benzinvergaserbrenner	8	6	4	5	3	4	6
Einheitsküchenkorb	1	1	1	1	1	1	1
Speiseträger	7	5	4	3	4	4	6
Sortimente Essbesteck für Of.	2	1	1	1	1	1	1
Fleischkorb, grosser	1	1	1	1	1	1	1
Fleischkörbe, Oberlast	3	2	2	2	2	2	2
Brotsäcke	14	10	8	12	8	10	14
Holzschuhe (Paar)	7	5	4	4	4	4	5
Putzlappen (kg)	1	1	1	1	1	1	1

Zusammenstellung der Normalmengen 1961

Frühstück

Kaffee mit Frischmilch	31.—
Kaffee mit Milchpulver	37.60
schwarzer Kaffee	11.60
schwarzer Kaffee (Marsch)	8.10
Kakao mit Frischmilch	35.—
Kakao mit Milchpulver	41.80
Kakao ohne Milch	29.80
Schwarztee (Mahlzeiten)	4.65
Schwarztee (Marsch)	3.55
Lindenblütentee	4.30
Frühstückskonserven	35.—

Suppen

	K*	G*
Bohnensuppe	10.60	12.80
Bouillon	—	8.30
Brotsuppe	5.60	7.80
Erbsensuppe	10.40	12.60
Fleischsuppe	2.50	—
Gemüsesuppe	6.30	8.50
Gerstensuppe	4.90	4.90
Grießsuppe	8.90	8.90
Hafersuppe	3.10	5.30
Kartoffelsuppe	6.60	8.80
Konservensuppe (stat.)	—	10.50

Konservensuppe (Abkochen)	15.—	Lattich / Kartoffeln	24.90
Mehluppe (Röstmehl)	7.20	Lauchgemüse	28.80
Mehluppe (Halbweissmehl)	11.50	Rotkraut / Kartoffeln	21.10
Minestra	14.—	Rübli / Kartoffeln	19.90
Reissuppe	4.40	Rübli, gedämpft / Kartoffeln	19.90
Teigwarensuppe	5.40	Rübli mit Sauce / Kartoffeln	26.—
Fleischgerichte			
Braten	3.60	Rübli / Erbsli / Kartoffeln	36.—
Curry-Voessen	8.70	Sauerkraut / Sauerrüben	20.90
Fleischbrät	1.50	Spinat, gedämpft / Kartoffeln	31.90
Fleischkugeln	12.30	Spinat, gehackt / Kartoffeln	29.—
Fleischvögel 1. Art	25.50	weisse Rüben / Kartoffeln	21.70
Fleischvögel 2. Art	7.30	weisse Rüben, gedämpft / Kartoffeln	16.15
Geschnetzeltes	6.30	Zucchetti / Tomaten / Kartoffeln	24.—
Gulasch	12.40		
Gulasch Paprika	10.20		
Hackbeefsteaks	6.—		
Hackbraten	6.—		
Hackfleisch	6.50		
Pilaw / Reis / Teigwaren	10.—		
Pot-au-feu	16.50		
Ragout	5.—		
Siedefleisch	—.—		
Voessen 1. Art	3.60		
Voessen 2. Art	7.90		
Pfeffer oder Sauerbraten	9.—		
Kutteln / Tomatensauce	64.—		
Kutteln / weisse Sauce	62.—		
Leberschnitten (geschnetzelte)	74.30		
Bratwürste	74.20		
Cervelats, gebraten	45.40		
Felchen / Egli, gebacken	87.—		
Fischfilets, gebacken	69.—		
Fischfilets, panierter	65.40		
Käsespeisen			
Käsesalat	6.60	Apfelerösti (frische)	36.50
Käseschnitten	27.50	Bircher Müesli	60.—
		Fotzelschnitten	34.80
Eierspeisen			
Sauceneier	59.50		
Kartoffeln / Grüngemüse			
Bratkartoffeln	34.40		
Bratkartoffeln / Kümmel	27.20		
Rösti	27.20		
Kartoffelstock	21.80		
Pommes frites	42.70		
Salzkartoffeln	10.80		
Saucenkartoffeln	20.30		
Schälkartoffeln	8.10		
Blumenkohl / Kartoffeln	35.40		
grüne Bohnen / Kartoffeln	29.90		
Kabis oder Kohl / Kartoffeln	19.60		
Kabis oder Kohl, gehackt / Kartoffeln	25.—		
Kohlraben / Kartoffeln	29.—		
Krautstiele / Kartoffeln	27.30		
Fleischgerichte			
Braten	3.60		
Curry-Voessen	8.70		
Fleischbrät	1.50		
Fleischkugeln	12.30		
Fleischvögel 1. Art	25.50		
Fleischvögel 2. Art	7.30		
Geschnetzeltes	6.30		
Gulasch	12.40		
Gulasch Paprika	10.20		
Hackbeefsteaks	6.—		
Hackbraten	6.—		
Hackfleisch	6.50		
Pilaw / Reis / Teigwaren	10.—		
Pot-au-feu	16.50		
Ragout	5.—		
Siedefleisch	—.—		
Voessen 1. Art	3.60		
Voessen 2. Art	7.90		
Pfeffer oder Sauerbraten	9.—		
Kutteln / Tomatensauce	64.—		
Kutteln / weisse Sauce	62.—		
Leberschnitten (geschnetzelte)	74.30		
Bratwürste	74.20		
Cervelats, gebraten	45.40		
Felchen / Egli, gebacken	87.—		
Fischfilets, gebacken	69.—		
Fischfilets, panierter	65.40		
Käsespeisen			
Käsesalat	6.60	Apfelerösti (frische)	36.50
Käseschnitten	27.50	Bircher Müesli	60.—
		Fotzelschnitten	34.80
Eierspeisen			
Sauceneier	59.50		
Kartoffeln / Grüngemüse			
Bratkartoffeln	34.40		
Bratkartoffeln / Kümmel	27.20		
Rösti	27.20		
Kartoffelstock	21.80		
Pommes frites	42.70		
Salzkartoffeln	10.80		
Saucenkartoffeln	20.30		
Schälkartoffeln	8.10		
Blumenkohl / Kartoffeln	35.40		
grüne Bohnen / Kartoffeln	29.90		
Kabis oder Kohl / Kartoffeln	19.60		
Kabis oder Kohl, gehackt / Kartoffeln	25.—		
Kohlraben / Kartoffeln	29.—		
Krautstiele / Kartoffeln	27.30		
Fleischgerichte			
Braten	3.60		
Curry-Voessen	8.70		
Fleischbrät	1.50		
Fleischkugeln	12.30		
Fleischvögel 1. Art	25.50		
Fleischvögel 2. Art	7.30		
Geschnetzeltes	6.30		
Gulasch	12.40		
Gulasch Paprika	10.20		
Hackbeefsteaks	6.—		
Hackbraten	6.—		
Hackfleisch	6.50		
Pilaw / Reis / Teigwaren	10.—		
Pot-au-feu	16.50		
Ragout	5.—		
Siedefleisch	—.—		
Voessen 1. Art	3.60		
Voessen 2. Art	7.90		
Pfeffer oder Sauerbraten	9.—		
Kutteln / Tomatensauce	64.—		
Kutteln / weisse Sauce	62.—		
Leberschnitten (geschnetzelte)	74.30		
Bratwürste	74.20		
Cervelats, gebraten	45.40		
Felchen / Egli, gebacken	87.—		
Fischfilets, gebacken	69.—		
Fischfilets, panierter	65.40		
Käsespeisen			
Käsesalat	6.60	Apfelerösti (frische)	36.50
Käseschnitten	27.50	Bircher Müesli	60.—
		Fotzelschnitten	34.80
Eierspeisen			
Sauceneier	59.50		
Kartoffeln / Grüngemüse			
Bratkartoffeln	34.40		
Bratkartoffeln / Kümmel	27.20		
Rösti	27.20		
Kartoffelstock	21.80		
Pommes frites	42.70		
Salzkartoffeln	10.80		
Saucenkartoffeln	20.30		
Schälkartoffeln	8.10		
Blumenkohl / Kartoffeln	35.40		
grüne Bohnen / Kartoffeln	29.90		
Kabis oder Kohl / Kartoffeln	19.60		
Kabis oder Kohl, gehackt / Kartoffeln	25.—		
Kohlraben / Kartoffeln	29.—		
Krautstiele / Kartoffeln	27.30		
Fleischgerichte			
Braten	3.60		
Curry-Voessen	8.70		
Fleischbrät	1.50		
Fleischkugeln	12.30		
Fleischvögel 1. Art	25.50		
Fleischvögel 2. Art	7.30		
Geschnetzeltes	6.30		
Gulasch	12.40		
Gulasch Paprika	10.20		
Hackbeefsteaks	6.—		
Hackbraten	6.—		
Hackfleisch	6.50		
Pilaw / Reis / Teigwaren	10.—		
Pot-au-feu	16.50		
Ragout	5.—		
Siedefleisch	—.—		
Voessen 1. Art	3.60		
Voessen 2. Art	7.90		
Pfeffer oder Sauerbraten	9.—		
Kutteln / Tomatensauce	64.—		
Kutteln / weisse Sauce	62.—		
Leberschnitten (geschnetzelte)	74.30		
Bratwürste	74.20		
Cervelats, gebraten	45.40		
Felchen / Egli, gebacken	87.—		
Fischfilets, gebacken	69.—		
Fischfilets, panierter	65.40		
Käsespeisen			
Käsesalat	6.60	Apfelerösti (frische)	36.50
Käseschnitten	27.50	Bircher Müesli	60.—
		Fotzelschnitten	34.80
Eierspeisen			
Sauceneier	59.50		
Kartoffeln / Grüngemüse			
Bratkartoffeln	34.40		
Bratkartoffeln / Kümmel	27.20		
Rösti	27.20		
Kartoffelstock	21.80		
Pommes frites	42.70		
Salzkartoffeln	10.80		
Saucenkartoffeln	20.30		
Schälkartoffeln	8.10		
Blumenkohl / Kartoffeln	35.40		
grüne Bohnen / Kartoffeln	29.90		
Kabis oder Kohl / Kartoffeln	19.60		
Kabis oder Kohl, gehackt / Kartoffeln	25.—		
Kohlraben / Kartoffeln	29.—		
Krautstiele / Kartoffeln	27.30		
Fleischgerichte			
Braten	3.60		
Curry-Voessen	8.70		
Fleischbrät	1.50		
Fleischkugeln	12.30		
Fleischvögel 1. Art	25.50		
Fleischvögel 2. Art	7.30		
Geschnetzeltes	6.30		
Gulasch	12.40		
Gulasch Paprika	10.20		
Hackbeefsteaks	6.—		
Hackbraten	6.—		
Hackfleisch	6.50		
Pilaw / Reis / Teigwaren	10.—		
Pot-au-feu	16.50		
Ragout	5.—		
Siedefleisch	—.—		
Voessen 1. Art	3.60		
Voessen 2. Art	7.90		
Pfeffer oder Sauerbraten	9.—		
Kutteln / Tomatensauce	64.—		
Kutteln / weisse Sauce	62.—		
Leberschnitten (geschnetzelte)	74.30		
Bratwürste	74.20		
Cervelats, gebraten	45.40		
Felchen / Egli, gebacken	87.—		
Fischfilets, gebacken	69.—		
Fischfilets, panierter	65.40		
Käsespeisen			
Käsesalat	6.60	Apfelerösti (frische)	36.50
Käseschnitten	27.50	Bircher Müesli	60.—
		Fotzelschnitten	34.80
Eierspeisen			
Sauceneier	59.50		
Kartoffeln / Grüngemüse			
Bratkartoffeln	34.40		
Bratkartoffeln / Kümmel	27.20		
Rösti	27.20		
Kartoffelstock	21.80		
Pommes frites	42.70		
Salzkartoffeln	10.80		
Saucenkartoffeln	20.30		
Schälkartoffeln	8.10		
Blumenkohl / Kartoffeln	35.40		
grüne Bohnen / Kartoffeln	29.90		
Kabis oder Kohl / Kartoffeln	19.60		
Kabis oder Kohl, gehackt / Kartoffeln	25.—		
Kohlraben / Kartoffeln	29.—		
Krautstiele / Kartoffeln	27.30		
Fleischgerichte			
Braten	3.60		
Curry-Voessen	8.70		
Fleischbrät	1.50		
Fleischkugeln	12.30		
Fleischvögel 1. Art	25.50		
Fleischvögel 2. Art	7.30		
Geschnetzeltes	6.30		
Gulasch	12.40		
Gulasch Paprika	10.20		
Hackbeefsteaks	6.—		
Hackbraten	6.—		
Hackfleisch	6.50		
Pilaw / Reis / Teigwaren	10.—		
Pot-au-feu	16.50		
Ragout	5.—		
Siedefleisch	—.—		
Voessen 1. Art	3.60		
Voessen 2. Art	7.90		
Pfeffer oder Sauerbraten	9.—		
Kutteln / Tomatensauce	64.—		
Kutteln / weisse Sauce	62.—		
Leberschnitten (geschnetzelte)	74.30		
Bratwürste	74.20		
Cervelats, gebraten	45.40		
Felchen / Egli, gebacken	87.—		
Fischfilets, gebacken	69.—		
Fischfilets, panierter	65.40		
Käsespeisen			
Käsesalat	6.60	Apfelerösti (frische)	36.50
Käseschnitten	27.50	Bircher Müesli	60.—
		Fotzelschnitten	34.80
Eierspeisen			
Sauceneier	59.50		
Kartoffeln / Grüngemüse			
Bratkartoffeln	34.40		
Bratkartoffeln / Kümmel	27.20		
Rösti	27.20		
Kartoffelstock	21.80		
Pommes frites	42.70		
Salzkartoffeln	10.80		
Saucenkartoffeln	20.30		
Schälkartoffeln	8.10		
Blumenkohl / Kartoffeln	35.40		
grüne Bohnen / Kartoffeln	29.90		
Kabis oder Kohl / Kartoffeln	19.60		
Kabis oder Kohl, gehackt / Kartoffeln	25.—		
Kohlraben / Kartoffeln	29.—		
Krautstiele / Kartoffeln	27.30		
Fleischgerichte			
Braten	3.60		
Curry-Voessen	8.70		
Fleischbrät	1.50		
Fleischkugeln	12.30		
Fleischvögel 1. Art	25.50		
Fleischvögel 2. Art	7.30		
Geschnetzeltes	6.30		
Gulasch	12.40		
Gulasch Paprika	10.20		
Hackbeefsteaks	6.—		
Hackbraten	6.—		
Hackfleisch	6.50		
Pilaw / Reis / Teigwaren	10.—		
Pot-au-feu	16.50		
Ragout	5.—		

Verschiedenes

Velouté	3.20
Béchamel	8.70
Käsesauce	8.70
Mayonnaise	23.—
Tomatensauce	7.40
Konfitüre	9.—

Gewürze / Brennmaterial**Reinigungsmaterial**

14.—

Dieser Betrag ist in der Kostenberechnung täglich aufzuführen.

K* = Knochenbrühe G* = Gemüsebrühe

Beilage zur Zusammenstellung der Normalmengen

Je nach der Jahreszeit und der Marktlage sollte die Kostenberechnung nach den derzeitigen Engrospreisen erstellt werden, wobei für Hauptgemüse pro kg nicht über Fr. —.80 bezahlt werden sollte. Gemüse, die den Ankaufspreis von Fr. —.80 übersteigen, belasten den Gemüseportionskredit zu stark. In diesem Falle sind saisonmässige Gemüse zu beschaffen, oder rechtzeitig andernorts zu günstigeren Bedingungen anzukaufen.

Die Normalmengen basieren auf nachstehenden durchschnittlichen Engrospreisen:

1. Fleischgerichte

Kutteln	kg	3.80
Leber, geschnetzelte	kg	4.40
Speck, geräuchert	kg	7.70
Rückenspeck	kg	3.—
Fleischkäse	kg	4.50
Auf schnitt	kg	8.50
Bratwürste	100 g	.70
Schüblinge	100 g	.70
Cervelats	100 g	.39
Wienerli	100 g	.65
Landjäger	per Paar	.90
Emmentalerli	per Paar	.80

2. Fische

Felchen	kg	3.—
Fischfilets, gefroren	kg	2.40

3. Eier

Landeier zum Tagespreis

4. Grüngemüse

Kartoffeln	kg	.27
Zwiebeln	kg	.50
Rübsli	kg	.40
Kabis	kg	.35
Rotkraut	kg	.40
weisse Rüben	kg	.25
Rübkohl (Kohlrabben)	kg	.60
Lauch, gebleicht	kg	.80
Sellerie	kg	.90
Spinat	kg	.55
Lattich	kg	.60
grüne Bohnen	kg	.80
Krautstiele	kg	.45
Sauerkraut	kg	.55
Randen	kg	.30
Zucchetti	kg	.45
Tomaten	kg	.60
Blumenkohl	kg	.80
Knoblauch	kg	2.80

Kopfsalat

per Harass 6.—

5. Früchte

Kochäpfel	kg	.30
Kochbirnen	kg	.40
Rhabarber	kg	.40
Zwetschgen	kg	.60
Kirschen	kg	.80
Trauben	kg	1.20
Orangen	kg	1.20
Bananen	kg	1.70
Zitronen	kg	1.80

6. Trockengemüse

gemäss Preisliste OKK ab 1. Januar 1961

7. Milch

Ortspreis von Thun Liter .56

8. Spezialitäten

weisse Bohnen	kg	1.35
Erbsen, glacierte	kg	1.35
Griess	kg	1.20
Halbweissmehl	kg	.70
Rotwein	Liter	2.—
Weisswein	Liter	2.—
Paniermehl	kg	1.90
Senf	kg	2.40
Mandeln	kg	7.20
Vanillepulver	kg	4.—
Haselnüsse	kg	7.20
Weinbeeren	kg	2.60
Essig	Liter	.50
Curry-Pulver	kg	10.—
Zimt	kg	11.50
Salz	kg	.25

9. Brennmaterial

Flammkohlen	100 kg	14.30
Tannenholz	Preis OKK	Ster 35.—
Buchenholz	Preis OKK	Ster 42.—
Briketts	100 kg	14.20
Reinbenzin	Liter	.25