Zusammenstellung der Normalmengen 1961

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **34 (1961)**

Heft 3

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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

	Na. 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
Frühstückkonserven	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.—
Mehlsuppe (Röstmehl)		7.20
Mehlsuppe (Halbweissmehl)		11.50
Minestra	14.—	16.20
Reissuppe	4.40	9.10
Teigwarensuppe	5.40	

Fleischgerichte

Braten	3.60
Curry-Voressen	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	—.—
Voressen 1. Art	3.60
Voressen 2. Art	7.90
Pfeffer oder Sauerbraten	9.—
Kutteln / Tomatensauce	64.—
Kutteln / weisse Sauce	62.—
Leberschnitten (geschnetzelt)	74.30
Bratwürste	74.20
Cervelats, gebraten	45.40
Felchen / Egli, gebacken	87.—
Fischfilets, gebacken	69.—
Fischfilets, paniert	65.40

Käsespeisen

Käsesalat	6.60
Käseschnitten	27.50

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
Lattich / Kartoffeln	24.90
Lauchgemüse	28.80
Rotkraut / Kartoffeln	21.10
Rübli / Kartoffeln	19.90
Rübli, gedämpft / Kartoffeln	19.90
Rübli mit Sauce / Kartoffeln	26.—
Rübli / Erbsli / Kartoffeln	36.—
Sauerkraut / Sauerrüben	20.90
Spinat, gedämpft / Kartoffeln	31.90
Spinat, gehackt / Kartoffeln	29.—
weisse Rüben / Kartoffeln	21.70
weisse Rüben, dedämpft / Kartoffeln	16.15
Zucchetti / Tomaten / Kartoffeln	24.—

Trockengemüse

Griesspudding	24.30
Haferbrei	16.20
Mais / Saucenfleisch	6.60
Mais / Milch	10.50
Mais / Pudding	23.—
Mais / Schnitten, gebacken	29.—
Milchreis	20.60
Risotto	12.—
Reis / Tomatensauce (Kochkisten)	13.20
Reis / Tomatensauce (stat.)	14.50
Teigwaren / Käse	15.70
Teigwaren / Tomaten	20.—
Teigwaren / Kartoffeln	14.80
weisse Bohnen (Konserven)	20.—

Süßspeisen

Apfelrösti (frische)	36.50
Birchermüesli	60.—
Fotzelschnitten	34.80

Salate

Endiviensalat	10.50
Gemüsesalat (Mayonnaise)	35.—
Kabissalat	11.10
Kartoffelsalat	14.—
Kopfsalat	10.50
Kuttelnsalat	72.70
Randensalat	13.10
Rüblisalat	16.10
Tomatensalat	19.50

Früchte

Apfelmus (frisch)	14.50
Apfelmus (Dosen)	21.—
Apfelschnitze, frische	14.50
Birnen, frische	17.20
Rhabarber	24.70
Zwetschgen, frische	28.—

Desserts

Fruchtsalat	34.—
Haselnusscrème	54.—
Schokoladecrème	46.80
Vanillecrème	36.—

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, geschnetzelt	kg	4.40
Speck, geräuchert	kg	7.70
Rückenspeck	kg	3.—
Fleischkäse	kg	4.50
Aufschnitt	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
Rübli	kg	—.40
Kabis	kg	—.35
Rotkraut	kg	—.40
weisse Rüben	kg	—.25
Rübkohl (Kohlraben)	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.—
Endiviensalat	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, glaciert	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