

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles 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: 18.04.2026

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

	Nu. 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
Brottsuppe	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
Mehlsuppe (Röstmehl)	7.20	Lauchgemüse	28.80
Mehlsuppe (Halbweissmehl)	11.50	Rotkraut / Kartoffeln	21.10
Minestra	14.— 16.20	Rübli / Kartoffeln	19.90
Reissuppe	4.40 9.10	Rübli, gedämpft / Kartoffeln	19.90
Teigwarensuppe	5.40	Rübli mit Sauce / Kartoffeln	26.—
Fleischgerichte		Rübli / Erbsli / Kartoffeln	36.—
Braten	3.60	Sauerkraut / Sauerrüben	20.90
Curry-Voessen	8.70	Spinat, gedämpft / Kartoffeln	31.90
Fleischbrät	1.50	Spinat, gehackt / Kartoffeln	29.—
Fleischkugeln	12.30	weisse Rüben / Kartoffeln	21.70
Fleischvögel 1. Art	25.50	weisse Rüben, gedämpft / Kartoffeln	16.15
Fleischvögel 2. Art	7.30	Zucchetti / Tomaten / Kartoffeln	24.—
Geschnetzeltes	6.30	Trockengemüse	
Gulasch	12.40	Griesspudding	24.30
Gulasch Paprika	10.20	Haferbrei	16.20
Hackbeefsteaks	6.—	Mais / Saucenfleisch	6.60
Hackbraten	6.—	Mais / Milch	10.50
Hackfleisch	6.50	Mais / Pudding	23.—
Pilaw / Reis / Teigwaren	10.—	Mais / Schnitten, gebacken	29.—
Pot-au-feu	16.50	Milchreis	20.60
Ragout	5.—	Risotto	12.—
Siedefleisch	—.—	Reis / Tomatensauce (Kochkisten)	13.20
Voessen 1. Art	3.60	Reis / Tomatensauce (stat.)	14.50
Voessen 2. Art	7.90	Teigwaren / Käse	15.70
Pfeffer oder Sauerbraten	9.—	Teigwaren / Tomaten	20.—
Kutteln / Tomatensauce	64.—	Teigwaren / Kartoffeln	14.80
Kutteln / weisse Sauce	62.—	weisse Bohnen (Konserven)	20.—
Leberschnitten (geschnetzelt)	74.30	Süssspeisen	
Bratwürste	74.20	Apfelrösti (frische)	36.50
Cervelats, gebraten	45.40	Birchermüesli	60.—
Felchen / Egli, gebacken	87.—	Fotzelschnitten	34.80
Fischfilets, gebacken	69.—	Salate	
Fischfilets, paniert	65.40	Endiviensalat	10.50
Käsespeisen		Gemüsesalat (Mayonnaise)	35.—
Käsesalat	6.60	Kabissalat	11.10
Käseschnitten	27.50	Kartoffelsalat	14.—
Eierspeisen		Kopfsalat	10.50
Sauceneier	59.50	Kuttelnalat	72.70
Kartoffeln / Grüngemüse		Randensalat	13.10
Bratkartoffeln	34.40	Rüblisalat	16.10
Bratkartoffeln / Kümmel	27.20	Tomatensalat	19.50
Rösti	27.20	Früchte	
Kartoffelstock	21.80	Apfelmus (frisch)	14.50
Pommes frites	42.70	Apfelmus (Dosen)	21.—
Salzkartoffeln	10.80	Apfelschnitze, frische	14.50
Saucenkartoffeln	20.30	Birnen, frische	17.20
Schälkartoffeln	8.10	Rhabarber	24.70
Blumenkohl / Kartoffeln	35.40	Zwetschgen, frische	28.—
grüne Bohnen / Kartoffeln	29.90	Desserts	
Kabis oder Kohl / Kartoffeln	19.60	Fruchtsalat	34.—
Kabis oder Kohl, gehackt / Kartoffeln	25.—	Haselnusscrème	54.—
Kohlraben / Kartoffeln	29.—	Schokoladecrème	46.80
Krautstiele / Kartoffeln	27.30	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