

<b>Zeitschrift:</b>	Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen
<b>Band:</b>	19 (1948)
<b>Heft:</b>	6
<b>Rubrik:</b>	Fragekasten des V.S.A.

#### 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:** 11.01.2026

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

## FRAGEKASTEN DES V.S.A.

**Antwort auf Frage 1:** Wir geben Ihnen nachstehend die Mengentabelle für SV.-Betriebe bekannt:

### Portionen für Mittagsmenu berechnet

		Gewicht pro Portion roh m. Bein	Gewicht pro Portion gekocht ohne Bein
<b>Fleisch</b>			
<b>Ochsenfleisch:</b> Siedefleisch	130—150	—	60—70
Siedefleisch mit Beilage (Wurst)	80—90	—	40—50
Braten	110—130	—	60—70
Sauerbraten	140—150	—	60
Ragout	140—160	—	60—70
Geschnetzeltes	120—140	90—110	60—70
Rindsplätzli	120—130	90—100	—
Beefsteak	—	100	—
Filet	—	100	—
Roastbeef	110—120	—	70—80
Zunge, frisch	—	100	70
„ gesalzen	—	100	70
„ geräuchert	—	90	70
Rindfleisch, geräuchert	—	80—100	60—80
Kutteln	—	100—120	80—100
Hackbraten (Fleisch od. Brät)	—	80—100	90—100
Leberschnitten	—	90—100	—
Leber, geschnetzelt	—	100—110	80—90
Fleischküsse	—	80—100	—
<b>Schweinefleisch:</b> Braten	110—120	—	60—70
Voresen	140	—	70
Schweinspfeffer	160	—	70
Côtelettes nature	100—120	—	—
„ paniert	90—110	—	—
Rippli, gesalzen	110—120	—	70—80
„ geräuchert	90—100	—	60—70
Plätzli	—	80—100	—
Schinken	—	—	60—80
Speck	—	70—90	60—70
<b>Kalbfleisch:</b> Brust ohne Füllung	120—130	—	100—120
Braten	120—140	—	60—70
Ragout	130—150	—	60—70
Schnitzel, paniert	—	80—90	—
„ nature	—	90—100	—
Geschnetzeltes	—	90—100	60—70
Lebern, Nieren	—	80—100	60—70
Kopf	200—220	—	100—110
Brätkügeli (Brät)	—	100—120	—
<b>Schafffleisch:</b> Ragout	140—160	—	70—80
Braten	120—140	—	60—70
Irish-Stew	140—160	—	60—70
Côtelettes (2 Stück)	130—140	—	—
<b>Wildbret:</b> Braten, Stotzen	150—180	—	80—90
Pfeffer	200	—	120—130
<b>Geflügel:</b> Sied- u. Brathähnlein	250	—	—
Masthuhn, Pouarde	200—250	—	—
Enten, Gänse, Truthahn	300—350	—	—
<b>Fische:</b> Felchen, ausgeweidet	150—200	—	—
Seeforellen, nicht ausgeweidet	200	—	—
Fischfilet	140—160	—	—
Cablieau	140—160	—	—
<b>Aufschmitt:</b> Aufschn. zum Menu	—	70—90	—

Rohgewicht pro Portion  
Gramm

### Gemüse

Grün-Gemüse: Bohnen	250—300
Erbsen und Karotten	250
Rosenkohl	200—250
Spinat	250—300
Kohl	250
Lauch	250—300
Schwarzwurzeln	200—250
Sauerkraut und Sauerrüben	200—250
Kabis-Salat	150—200
Rübsli	200—250
Blumenkohl	250—300
Kohlraben	200—250
Pilze, frisch	200
Dörr-Gemüse: Bohnen, weiss	80—100
Linsen	80—100
Kastanien	100—120
Dörrbohnen	30—40
Erbsen für Purée	80—100
Pilze, gedörrt	30—50

Portionen

Büchsengemüse (1/1 Dose): Bohnen	3—4
Erbsen	3—4
Spinat	4—5
Rübsli	3—4

Gramm

<b>Teigwaren:</b> Eier-Teigwaren	80—100
Gewöhnliche Teigwaren	100—120
Reis	80—100
Gries, Mais	80—100
Mehl für Omletten	100—120
Ravioli	140—180

<b>Kartoffeln:</b> Geschwellte	250—300
Salzkartoffeln	250—300

Rösti	450—500
Pommes frites	400—500
Pommes chipps	250—300
Saucenkartoffeln	250—400
Kartoffel-Purée	400—600

<b>Salate:</b> Kopfsalat, ungerüstet	80—100
Endivien, ungerüstet	80—100
Nüssli, gerüstet	40—50
Kresse, ungerüstet	40—50
Kabis, Rotkraut, ungerüstet	120—200

Cichorie	80—100
Randen, gekocht	120—180
Sellerie, roh	100—150
Rübsli, gekocht	100—200
Gurken	150—200

Tomaten	140—180
Rettich	140—180
Kartoffel	200—400
<b>Obst (Compotte):</b> Aepfel, frisch	200—300
Steinobst, frisch	200—300

Apfelschnitze, gedörrt	30—50
Aprikosen, gedörrt	40—60
Zwetschgen, gedörrt	50—70
Birnen, gedörrt	40—60

Rohgewicht pro Liter  
Gramm

### Suppen

#### Klare Suppen (Einlagen):

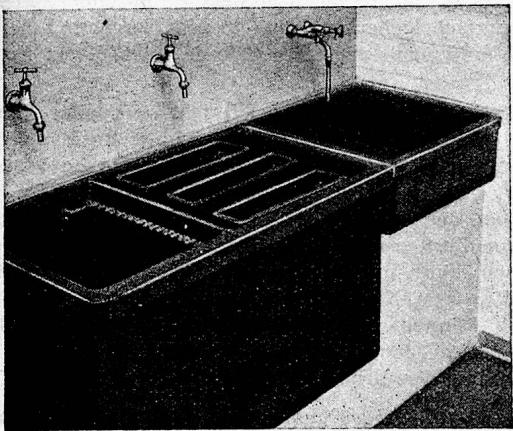
Teigwaren	30—50
Dünktli	30—40

**Küchenbatterien**

Spezialgeschirre für jede Heizart in rostfreiem Stahl Kupfer u. Aluminium

Verlangen Sie bei Bedarf unverbindlichen Vertreterbesuch

**CHRISTEN**  
CHRISTEN & Co. A.G. BERN  
Telephon 2 56 11



## Dunkelkammer-Einrichtungen Laboratoriumsbecken etc.

aus garantiert säurebeständigem **Steinzeug**  
braun salzglasiert, hygienisch, robust  
Temperaturwechselbeständige Spezialmassen  
Jahrzehntelange Erfahrung

**STEINZEUGFABRIK EMBRACH AG.**  
für Kanalisation und chemische Industrie

**Embrach / Kt. Zürich Tel. 96 23 21**

### Gebundene Suppen

(Mehl auf 1 l Flüssigkeit):

Mehlsuppe	50—70
Fertige Suppenmassen (Maggi, Knorr etc.)	50—80
Crèmesuppe	40—60
Tomatensuppe etc.	40—50
<b>Getreide-Suppen:</b> Mais, Gries, Hirse, Haferflocken, Gerste	40—60
<b>Schleimsuppen:</b> Brot	70—100
Hafer	50—80
Gerste	60—90
Reis	60—80
<b>Diverse Suppen:</b>	
Gemüsesuppe (Gemüse)	200—300
Geröstete Brotsuppe (Brot)	60—80
Kartoffelsuppe, nature	300—350
Hülsenfrüchte	100—150

### Saucen

Rohgewicht pro Liter

Saucen (Mehl auf 1 l Flüssigkeit):	
Helle Sauce	40—60
Geröstete Sauce	50—60
Warme Fleisch-Sauce pro Portion	1—2 dl
<b>Fertige Tomatensauce</b>	
pro 1 kg Teigwaren	8—10 dl
Salatsauce pro Portion	1/3—1/2 dl
Milch pro 1 kg Kartoffeln für Stock	3—5 dl

### Frühstück

pro Portion	
Milch	2 dl
Kaffee	2 dl
Butter	15 gr
Konfitüre	50—60 gr
Honig	40 gr
Käse	60 gr
Kaffeepulver mit Zusatz	40—50 gr pro 1
Lindenblüten	4—5 gr pro 1
Schwarztee	4—5 gr pro 1

### Achtung! Neu!

### Zur Wäsche-DESINFEKTION

**Zur Sterilisation** von Wäsche, Instrumenten, Geschirr und Sputum, ferner zur Händedesinfektion

### TEBEZID

leichtlösliches Pulver in Lösungen, unbeschränkt haltbar

Alkalisches Sterilisiermittel von hoher Keimtötungskraft und ohne Gewebsschädigung.— Kaum merklicher Chlorgeruch.

#### Anwendung:

In 1/2—1 %iger Lösung.

In 1/2 %iger Lösung ist gewöhnliche Krankenwäsche nach 2 Stunden, Tbc-Wäsche nach 8 Stunden steril.

#### Preise:

Kleinpackung à 250 g Fr. 4.—, à 1000 g Fr. 8.40.  
In Postcolis zu 4,5 kg Fr. 37.35 u. zu 9,5 kg Fr. 77.90.

Lieferung nur direkt vom

**LABORATORIUM CHIMA S. A., St. Gallen 6**