

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

**Herausgeber:** Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwerverziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

**Band:** 19 (1948)

**Heft:** 6

**Rubrik:** 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:** 03.03.2026

**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 Mittagmenu berechnet

	Gewicht pro Portion		
	m. Bein	roh ohne Bein	gekocht
<b>Fleisch</b>			
<b>Ochsenfleisch: Siedefleisch</b>	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
Fleischkäse	—	80—100	—
<b>Schweinefleisch: Braten</b>	110—120	—	60—70
Voressen	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: Brust ohne Füllung</b>	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: Ragout</b>	140—160	—	70—80
Braten	120—140	—	60—70
Irish—Stew	140—160	—	60—70
Côtelettes (2 Stück)	130—140	—	—
<b>Wildbret: Braten, Stotzen</b>	150—180	—	80—90
Pfeffer	200	—	120—130
<b>Geflügel: Sied- u. Brathähnlein</b>	250	—	—
Masthuhn, Poularde	200—250	—	—
Enten, Gänse, Truthahn	300—350	—	—
<b>Fische: Felchen, ausgeweidet</b>	150—200	—	—
Seeforellen, nicht ausgeweidet	200	—	—
Fischfilet	140—160	—	—
Cablieau	140—160	—	—
<b>Aufschnitt: Aufschn. zum Menu</b>	—	70—90	—

Rohgewicht pro Portion  
Gramm

### Gemüse

<b>Grün-Gemüse: Bohnen</b>	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
Rübli	200—250
Blumenkohl	250—300
Kohlraben	200—250
Pilze, frisch	200

<b>Dörr-Gemüse: Bohnen, weiss</b>	80—100
Linsen	80—100
Kastanien	100—120
Dörrbohnen	30—40
Erbsen für Purée	80—100
Pilze, gedörrt	30—50

Portionen

<b>Büchsgemüse (1/1 Dose): Bohnen</b>	3—4
Erbsen	3—4
Spinat	4—5
Rübli	3—4

Gramm

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

<b>Kartoffeln: Geschwellte</b>	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: Kopfsalat, ungerüstet</b>	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
Rübli, gekocht	100—200
Gurken	150—200
Tomaten	140—180
Retlich	140—180
Kartoffel	200—400

<b>Obst (Compotte): Äpfel, frisch</b>	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

<b>Klare Suppen (Einlagen):</b>	
Teigwaren	30—50
Dünkli	30—40

## Küchenbatterien

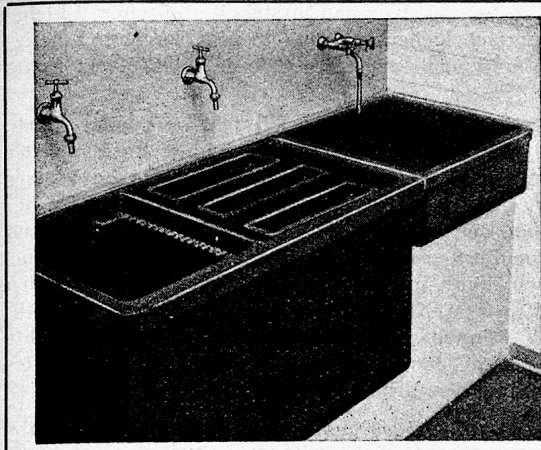
Spezialgeschirre für jede Heizart in rostfreiem Stahl Kupfer u. Aluminium

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 salzglasliert, 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

**Getreide-Suppen:** Mais, Gries,  
Hirse, Haferflocken, Gerste

	40—60
--	-------

**Schleimsuppen:** Brot

	70—100
--	--------

Hafer	50—80
-------	-------

Gerste	60—90
--------	-------

Reis	60—80
------	-------

**Diverse Suppen:**

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
---------------------------------	--------

Fertige Tomatensauce

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 l
-------------------------	----------------

Lindenblüten	4—5 gr pro l
--------------	--------------

Schwarztee	4—5 gr pro l
------------	--------------

## Hirserezepte

Hirse-Produkte helfen Reis, Gries und Mehl sparen. Wenn Goldhirse vor dem Kochen 1—3 mal mit heissem Wasser übergossen wird (abtropfen lassen), verliert sie den bitteren Geschmack.

In der Schweiz war die Hirse schon zur Zeit der Pfahlbauer das Hauptnahrungsmittel, wie diese auch heute noch in östlichen Ländern sehr geschätzt und weit verbreitet ist.

Ganz zu Unrecht wurde bei uns die Hirse durch den Reis verdrängt. Die Hirse enthält nämlich fast alle zum Körperaufbau notwendigen Bestandteile, wie Phosphor, Kali, Magnesium, und ist besonders reich an Kieselsäure.

Für Kinder ist sie eines der zuträglichsten Nahrungsmittel, denn gerade im Entwicklungsalter sind die in der Hirse enthaltenen, aufbauenden Stoffe nötig und von grosser Bedeutung.

Hirse ist ein recht schmackhaftes Nahrungsmittel und kann wie Reis, auf mancherlei Art zubereitet werden. Zudem ist sie vor allem ausgiebig und billig.

#### Goldhirse

**Hirseschleim-Suppe.** 125 g Goldhirse, 1 1/2 l Wasser, Salz, Kalbsknochen. — Hirse kalt aufstellen und mit Knochen und Salz auf schwachem Feuer ca. 1 Std. kochen, durch ein Sieb pressen und nach Belieben über einem verquirlten Eigelb anrichten.

**Hirse-Suppe.** 100 g Goldhirse, 1 Löffel Butter, Fleischbrühe oder Salzwasser, 1 kleine Selleriewurzel, einige Löffel Rahm zum Verfeinern. — Die Goldhirse in süsser But-

### 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**