Zusammenstellung der Normalmengen 1960

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **33 (1960)**

Heft 2

PDF erstellt am: **05.06.2024**

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

Zusammenstellung der Normalmengen 1960

Frühstück

Kaffee mit Frischmilch	30.60
Kaffee mit Milchpulver	39.—
schwarzer Kaffee	12.—
schwarzer Kaffee (Marsch)	8.60
Kakao mit Frischmilch	35.10
Kakao mit Milchpulver	41.20
Kakao ohne Milch	30.40
Schwarztee (Mahlzeiten)	4.90
Schwarztee (Marsch)	3.75
Lindenblütentee	4.50
Frühstückkonserven	35.—

Suppen

	K*	G*
Bohnensuppe	10.40	12.70
Bouillon		8.10
Brotsuppe	5.50	7.70
Erbsensuppe	10.40	12.70
Fleischsuppe	2.—	
Gemüsesuppe	6.30	8.50
Gerstensuppe	4.90	4.90
Grießsuppe	8.90	8.90
Hafersuppe	2.70	4.90
Kartoffelsuppe	6.60	8.80
Konservensuppe (stat.)		10.50
Konservensuppe (Abkochen)		15.—
Mehlsuppe (Röstmehl)		7.—
Mehlsuppe (Halbweissm.)	11.50	11.50
Minestra	15.90	18.10
Reissuppe	4.70	9.20
Teigwarensuppe	5.40	

Fleischgerichte

Braten	3.60
Curry-Voressen	9.60
Fleischbrät	1.40
Fleischkugeln	12.—
Fleischvögel 1. Art	25.50
Fleischvögel 2. Art	7.80
Geschnetzeltes	6.70
Gulasch	12.70
Gulasch / Paprika	10.20
Hackbeefsteaks	6.30
Hackbraten	6.30
Hackfleisch	7.20
Pilaff / Reis / Teigwaren	13.20
Pot-au-feu	16.70
Ragout	5.30
Siedefleisch	—.—
Voressen 1. Art	3.60
Voressen 2. Art	7.90
Pfeffer oder Sauerbraten	9.10
Kutteln / Tomatensauce	65.10
Kutteln / weisse Sauce	61.—
Leberschnitten (geschnetzelt)	74.30
Bratwürste	74.20
Cervelats, gebraten	45.40
Felchen / Egli, gebacken	86.80
Fischfilets, gebacken	68.40
Fischfilets, paniert	65.40

Käsespeisen

Käsesalat	6.60

Eierspeisen

Sauceneier	59.50

Kartoffeln / Grüngemüse

Bratkartoffeln	34.40
Bratkartoffeln / Kümmel	27.20
Rösti	26.90
Kartoffelstock	21.70
Pommes frites	42.70
Salzkartoffeln	10.80
Saucenkartoffeln	20.10
Schälkartoffeln	8.10
Blumenkohl / Kartoffeln	35.40
grüne Bohnen / Kartoffeln	29.90
Kabis oder Kohl / Kartoffeln	18.60
Kabis oder Kohl, gehackt / Kartoffeln	24.80
Kohlraben / Kartoffeln	31.40
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	26.40
Rübli / Erbsli / Kartoffeln	34.40
Sauerkraut / Sauerrüben	20.90
Spinat, gedämpft / Kartoffeln	31.90
Spinat, gehackt / Kartoffeln	30.40
weisse Rüben / Kartoffeln	21.70
weisse Rüben, gedämpft / Kartoffeln	16.10
Zucchetti / Tomaten / Kartoffeln	23.40

Trockengemüse

Grießpudding	24.30
Haferbrei	13.40
Mais / Saucenfleisch	7.10
Mais / Milch	10.50
Mais / Pudding	22.90
Mais / Schnitten, gebacken	29.20
Milchreis	20.—
Risotto	12.10
Reis / Tomatensauce (Kochkiste)	14.40
Reis / Tomatensauce (stat.)	16.10
Teigwaren / Käse	15.70
Teigwaren / Tomaten	20.90
Teigwaren / Kartoffeln	14.80
weisse Bohnen (Konserven)	20.—

Süßspeisen

Apfelrösti (frische)	33.50
Apfelrösti (Büchsen)	42.—
Birchermüesli	59.90
Fotzelschnitten	34.80

Salate

Endiviensalat	10.10
Gemüsesalat (Mayonnaise)	40.—
Kabissalat	11.10
Kartoffelsalat	14.—
Kopfsalat	10.10

Randensalat	13.10
Rüblisalat	16.10
Tomatensalat	19.10

Früchte

Apfelmus (frisch)	14.50
Apfelmus (Büchsen)	23.—
Apfelschnitze, frische	14.50
Birnen, frische	17.20
Rhabarber	24.70
Zwetschgen, frische	28.—

Desserts

Fruchtsalat	35.40
Haselnusscrème	54.—
Schokoladecrème	46.80
Vanillecrème	36.—

Verschiedenes

Velouté	3.20
Béchamel	8.70
Käsesauce	8.70
Mayonnaise	23.—
Tomatensauce	8.60
Konfitüre	9.—

Gewürz / 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 sollten die Kostenberechnungen 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 Fall sind saisonmässige Gemüse zu beschaffen, od. 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	7.40
Rückenspeck	kg	3.—
Fleischkäse	kg	4.50
Aufschnitt	kg	8.50
Bratwürste	100 g	—.70
Schüblinge	120 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

Importeier	Stück	—.25

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	2.50
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	2.20
Zitronen	kg	1.80

6. Trockengemüse

gemäss Preisliste OKK ab 1. Januar 1960

7. Milch

Ortspreis von Thun	Liter	—.55

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
Vanillepulver	kg	4.—
Mandeln	kg	7.20
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	18.20
Tannenholz	Ster	57.—
Buchenholz	Ster	62.—
Briketts	100 kg	15.10