

Zusammenstellung der Normalmengen : Abdruck aus der zweiten Auflage des "Handbuchs"

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **12 (1939)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Zusammenstellung der Normalmengen

Abdruck aus der zweiten Auflage des „Handbuches“
(In der ersten Auflage nicht enthalten.)

Normalmengen

pro Mann

1. Getränke:

Milchkaffee	15 g	Milchschokolade	50 g
Schwarzer Kaffee	20 „	Schokolade ohne Milch	80 „
		Tee	2,5 g
		Ovomaltine	1 P.

2. Fleischsuppen mit Einlagen:

Nur Gemüse	50—60 g	Teigwaren	30 g
Reis	40 „	Brot	30 „

3. Suppen mit Knochenbrühe oder Fleischbrühresten:

Teigwarensuppe	30 g	Gerstensuppe	40 g
Hafergrützsuppe	30 „	Kartoffelsuppe	200 „
Haferflockensuppe	30 „	Gemüse allein	110—130 g
Reissuppe	40 „	Minestra	total 170 „
Mehlsuppe	50 „	Konservensuppe	$\frac{4}{5}$ P.
Brotsuppe	30 „	Konservensuppe im Einzel-	
Bohnensuppe	60 „	kochgeschirr	1 P.
Erbsensuppe	60 „		

4. Fleischgerichte:

Siedfleisch oder Pot-au-feu		Voessen	200 g
Kaserne	200 g	Goulage	200 „
Siedfleisch an Marsch- und		Pilaff Fl.	80—100 „
Manövertagen	250 „	Hackfleisch u. Hörnli	80—100 „
Siedfleisch mit Speck	150 „	Kutteln	150 „
Rauchfleisch od. Speck allein	150 „	Leber	150 „
Braten	200 „	Kutteln Salat	180 „
Ragout	200 „		

5. Gemüse zu Fleischgerichten:

Schälkartoffeln	300 g	Spinat, gehackt	350 g
Salzkartoffeln	400 „	Spinat, gedämpft	400 „
Salzkartoffeln zu anderen		Blumenkohl	350 „
Gemüsen	200 „	Rübkohl	350 „
Kartoffelstock	500 „	Sauerkraut oder Sauerrüben	
Kartoffelrösti	500 „	allein	300 „
Kartoffelsalat	350 „	Sauerkraut oder Sauerrüben	200 „
Kartoffelbitzli	400 „	mit 200 g Kartoffeln	
Kohl oder Kabis allein	350 „	Frische Bohnen	300 „
Kohl oder Kabis mit		Lattich	350 „
Kartoffeln	250 und 200 „	Lauch	300 „
Kohl, gehackt	350 „	Weisse Bohnen	90 „
Rotkraut	350 „	Reis	90 „
Rübli	350 „	Teigwaren	90 „
Rübli und Kartoffeln	250 u. 200 „	Mais	90 „
Rübli mit Sauce	350 „	Erbsmus	90 „

6. Gemüse als Hauptgerichte zu Nachtessen:

Kartoffelrösti	500 g	Teigwaren mit Käse	100 g
Kartoffelsalat	350 „	Teigwaren mit Tomaten	100 „
Kartoffelbitzli	400 „	Teigwaren mit Hackfleisch	90 „
Risotto	100 „	Mais mit Milch	90 „
Milchreis	90 „	Haferbrei	80 „
Pilaff (Reis)	80 „		

7. Früchte als Beigaben:

Aepfelschnitze	80 g	Dürre Zwetschgen	150 g
Aepfelschnitze, frische	350 „	Frische Zwetschgen	400 „
Dürre Birnen	100 „	Rhabarberkompott	300 „
Frische Birnen	350 „	Aepfelpurée (Büchse)	200 „

8. Salate:

Bohnen, weiss	80 g	Rüblisalat	300 g
Kopfsalat	30—50 Kpf.	Tomatensalat	250 „
Endiviensalat	20—25 Kpf.	Käsesalat	120 „
Kabissalat	250 g	Kartoffelsalat	350 „
Randensalat	300 „		

9. Frühstückbeigaben:

Butter	40 g	Confitüre	80 g
--------	------	-----------	------
