Ilość produktów na jedną osobę.

	dkg.
Mięsa z kością	15-20-25
" bez kości	10-15 dkg
zajęcy,	do 6 osób
indyk duży	12 osób
kura	4 osoby
ryba	30-35 dkg
buraki na jarzynę	25 "
" na barszcz	16 "
groch. zielon. łuskanego	16 "
fasoli szparagowej	25 "
" zielonej	20 "
grochu zielon. suszon.	5-10 "
ziemniaków	30-35 "
kalarepy	30 "
kapusty słodkiej	25-30 "
" kiszon. na jarzyn.	25 "
" " na sałatę	15 "
szpinaku	35 "
szparagów	35 "
grzybów świeżych	35 "

grzyb. suszonych	1/2-1 dkg
brukselki	16 "
marchewki	20 "
pomidorów na zup.	13 "
" na sos	8 "
" na faszerowanie	2-3 sztuk
mąki na zupę	3-5 dkg
" na drugie danie	5-10-15 "
kaszy na zupę	2-3 "
" na drugie danie	4-5-10 "
grochu na zupę	4 "
" na drugie danie	7-10 "
fasoli łuskanej	
cukru	4 "
tłuszczu	8 "
mleka	1/4 l.
chleba	20-30-60-80 dkg

Zamiana miary na wagę

1 filiżanka cukru	23 dkg	203 gr.
1 łyżka stołowa cukru	2,3 "	23 gr.
1 łyżeczka równa cukru	1 "	10 "
1 łyżka stołowa mąki ziem.	2,5 "	25 "
1 łyżeczka równa mąki ziemn.	1/2 dkg	5 "
1 łyżka stołowa soli czyszcz.	2,3 "	23 "
1 łyżeczka równa soli "	1/2 "	5 "
1 łyżka grysiku	2 dkg	20 "
1 filiżanka grysiku	15 "	150 "
1 litr kaszy jęczmiennej	75 "	750 "
1 " pęcaku	80 "	800 "
1 " kaszy przeroczy	70 "	700 "
1 " " jaglanej	80 "	800 "
1 łyżka stołowa kaszy przeroczy	2,5 "	25 "
1 " " pęcaku	3 "	30 "
1 " " kaszy jęczmiennej	2,5 "	25 "
1 " " " jaglanej	2,5 "	25 "
1 litr fasoli	85 "	850 "
1 " jaśka	75 "	750 "
1 " grochu	80 "	800 "
1 " mąki pszennej pytlowej	49 "	490 "
1 filiżanka mąki pszen.	10 "	100 "
1 łyżka stołowa " "	3 "	30 "
1 " bułki tartej	2 "	20
1 " masła	5 "	50 "
1 " kawy	10 "	100
1 filiżanka "	1,5 "	15 "