Zeitbedarf für die Zubereitung von Gerichten in der Militärküche

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **40 (1967)**

Heft 4

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-517823

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

Zeitbedarf für die Zubereitung von Gerichten in der Militärküche

Im Felddienst und ganz besonders in Manövern ist der Fourier oft gezwungen, der Truppe innert kurzer Zeit ein anderes Menu als vorgesehen abzugeben.

Die nachfolgende Tabelle soll ein Hilfsmittel für Improvisationsfälle sein.

Die angegebenen Zeiten basieren auf den Normalmengen und Kochrezepten für 100 Mann; sie sind nicht als absolut gültige Zahlen, sondern lediglich als Richtlinie zu betrachten. Ferner sind die Zeiten von dem Moment an berechnet, da die Naturalien in der Küche noch nicht gerüstet zur Verfügung stehen bis zum Augenblick, da die fertigen Speisen angerichtet werden können.

In der Praxis können sich die Zubereitungs- und Kochzeiten, je nach der Geschicklichkeit des Küchenchefs und den vorhandenen Kücheneinrichtungen, verschieben.

	R	R
30 '	104 Salatsauce	— Sauerkrautsalat
45 '	100 Velouté	25 Bouillon
	95 Béchamel	38 Konservensuppe
	102 Mayonnaise	
1 h	191 Tomatensalat	84 Servelats gebraten
	222 Kirschenkompott	181 Endiviensalat
	— Käsesauce	185 Kopfsalat
1 30 '	169 Risotto	1/15 Kaffee, Schokolade, Tee
	171 Teigwaren	82 Bratwürste
	— Kuttelnsalat	132 Schalenkartoffeln
	224 Zwetschgenkompott	199 Haferbrei
	34 Griessuppe	202 Milchreis
2 h	220 Birnenkompott	76 Kutteln
	223 Rhabarberkompott	115 Käsesalat
	208 Fruchtsalat	183 Kabissalat
	35 Hafersuppe	215 Apfelmus
	28 Reissuppe	27 Gemüsesuppe
1 30 '	130 Salzkartoffeln	64 Pilaff
	131 Saucenkartoffeln	78 Leber geschnetzelt
	135 Blumenkohl mit Sauce	30 Brotsuppe
	128 Kartoffelsuppe	
3 h	147 Lattich	61 Hackfleisch
	156 Spinat gedämpft	81 Speck
	195 Birchermüesli	91 Fischfilets gebacken
	196 Fotzelschnitten	121 Eier mit Sauce
	184 Kartoffelsalat	188 Gemüsesalat

	R	R
3 h 30 '	137 grüne Bohnen	33 Gerstensuppe
	143 Kabis gehackt	92 Fischfilets paniert
	142 Kabis gedämpft	128 Kartoffelstock
	146 Krautstiele	152 Rüebli gedämpft
	148 Lauchgemüse	167 Mais
	210 Schokoladecrème	189 Rüeblisalat
	211 Vanillecrème	209 Haselnusscrème
4 h	54 Fleischkugeln	29 Bohnensuppe
	56 geschnetzeltes Kuhfleisch	31 Erbsensuppe
	60 Hackbraten	39 Mehlsuppe
	127 Rösti	80 Rauchfleisch
	145 Kohlraben	90 Felchen, Egli
	151 Rotkraut	126 Bratkartoffeln
	154 Rüebli mit Sauce	153 Rüebli gedämpft mit Kartoffeln
	155 Sauerkraut oder Sauerrüben	139 Rüebli mit Erbsli
	158 weisse Rüben gehackt mit Kartoffeln	157 Spinat gehackt mit Kartoffeln
	198 Griesspudding	159 Zucchetti mit Tomaten und Kartoffeln
	— Apfelrösti	
4 h 30 '	68 Voressen	40 Minestra
	111 Käseschnitten	52 Curry
	129 Pommes frites	58 Hackbeefsteak
5 h	65 Ragout	50 Braten
	67 Siedfleisch	288 Gulasch
	201 Maisschnitten gebacken	62 Paprikagulasch
		292 Pot-au-feu
6 h	55 Fleischvögel	
6 h 30 '	187 Randensalat	

R = Rezeptnummer im Reglement «Kochrezepte für die Militärküche», gültig ab **1. 1. 1966.**