

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	27 (1954)
Heft:	9
Artikel:	Totaler Zeitbedarf für die Zubereitung der militärischen Gerichte
Autor:	Béguelin, E.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-517185

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: 24.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Erkenntnis während den letzten Jahren in der Verwirklichung umfangreicher ziviler wie militärischer Tankbauprogramme zum Ausdruck.

Die Berechnungen des Armeebedarfs an Betriebstoffen basieren auf der Annahme, daß dem eigentlichen Kriegseinsatz eine Neutralitätsperiode vorausgeht. Die Vorratshaltung umfaßt deshalb einen Neutralitätsbedarf und einen Kriegsbedarf, d. h. die sogenannte Kriegsreserve. Letztere muß unter allen Umständen bis zu einem allfälligen Kampfeinsatz intakt belassen werden. Der Vorrat der Armee an flüssigen Treibstoffen lagert schon heute überwiegend, in absehbarer Zeit ausschließlich, in unterirdischen Tankanlagen. Als Anlagetypen sind Betriebstankanlagen, Nachschubtankanlagen und Stillhalte lager (Reservelager) vorhanden. Die Größen der einzelnen Tanks variieren zwischen 30 000 bis 4 500 000 Liter Fassungsvermögen. Ein großer Teil des Tankraumes befindet sich in absolut bombensicheren Felsenkavernen. In einer weiteren, bereits projektierten Bauetappe, kommt zusätzlich bombensicherer Lagerraum im geschützten Felsinnern zur Ausführung. Die heutigen zur Verfügung stehenden Kampfmittel zwingen immer mehr dazu, kriegswichtige Vorräte, seien es Lebensmittel, Munition, Betriebsstoffe oder Waffen, in praktisch durch Bombenangriffe unzerstörbare Felsenkavernen zu verlagern.

In den Tankanlagen und Betriebsstoffvorräten ist ein beträchtliches Kapital investiert. Deren kriegswichtige Bedeutung steht außer jedem Zweifel. Es versteht sich von selbst, daß der Bedienung und dem Unterhalt der teilweise sehr komplizierten Anlagen größte Aufmerksamkeit zu schenken ist. Die mechanischen Einrichtungen, elektrischen Installationen und Ausrüstungsgegenstände werden in bestimmten Zeitabständen durch Fachorgane auf ihre Betriebssicherheit kontrolliert. Die Bedienungsequipen rekrutieren sich aus tüchtigen Berufsleuten, die in Spezialkursen in ihre Obliegenheiten als Tankwarthe eingeführt werden. Spezielle Reparatur-Equipen, die mit allen erforderlichen Werkzeugen und mit genügend Ersatzmaterial ausgerüstet sind, stehen zur Verfügung, um gegebenenfalls im mobilen Einsatz auf den Tankanlagen Schäden beheben oder Improvisationen erstellen zu können. Die Reparatur-Equipen setzen sich zusammen aus Monteuren und Facharbeitern der Branche für den Bau von Tankanlagen.

Vergleicht man die heutige Sicherstellung des Bedarfs der Armee an Betriebsstoffen mit den bescheidenen Mengen und Mitteln, die zu Beginn des letzten Aktivdienstes zur Verfügung standen, so darf gesagt werden, daß die gegenwärtige Organisation der Betriebstoffversorgung mit der Motorisierung der Armee Schritt gehalten hat.

Totaler Zeitbedarf für die Zubereitung der militärischen Gerichte

Im Felddienst und besonders in Manövern kommt der Fourier oft in die Lage, in sehr kurzer Zeit ein ganz anderes als das vorgesehene Menu an die Truppe abzugeben. Wie oft wäre er da froh, zu wissen, welche Gerichte er in der noch zur Verfügung stehenden knappen Zeit zubereiten lassen kann. Die nachfolgende Tabelle soll ein Hilfsmittel für solche Fälle sein.

Die angegebenen Zeiten basieren auf den Normalmengen und Kochrezepten für 100 Mann und sind nicht als absolute Zahlen, sondern lediglich als Wegleitung zu betrachten. Ferner sind die Zeiten von dem Moment an berechnet, wo die Naturalien in der Küche zur Verfügung stehen, noch nicht gerüstet, bis zum Augenblick, wo die fertigen Speisen in die Verteilgeschirre abgefüllt werden können.

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

(Kochrezepte 1952)

Rezept Nr.		Rezept Nr.	
	30 Minuten		2 Stunden 30 Minuten
178	Sauerkrautsalat	29	Gemüsesuppe ohne Knochen
214	Salatsauce	35	Haferuppe mit Gemüsebrühe
	45 Minuten	46	Reissuppe ohne Knochenbrühe
22	Bouillon	62	Pilaff
38	Konservensuppe (Express)	81	Leber geschnetzelte
191	Apfelmus Obisec	105	Salzkartoffeln
210	Veloute	106	Saucenkartoffeln
211	Béchamel	110	Blumenkohl mit Sauce
213	Mayonnaise	186	Apfelschnitze
	1 Stunde		3 Stunden
85	Cervelat gebr.	32	Griessuppe mit Knochenbrühe
131	Salzkartoffeln aus Trockenkartoffeln	34	Haferuppe mit Knochenbrühe
170	Endiviensalat	37	Kartoffelsuppe mit Gemüsebrühe
174	Kopfsalat	61	Hackfleisch
179	Tomatensalat	73	Speck
190	Kirschenkompott	88	Fischfilets gebacken
193	Zwetschgenkompott	96	Eier mit Sauce
212	Käsesauce	116	Lattich
	1 Stunde 30 Minuten	124	Spinat gedämpft mit Kartoffeln
1-15	Kaffee, Schokolade, Tee	130	Rösti aus Trockenkartoffeln
84	Bratwürste	161	Bircher Müesli
107	Schalenkartoffeln	162	Fotzelschnitten
142	Haferbrei	171	Gemischter Salat
148	Milchreis	173	Kartoffelsalat
149	Risotto		3 Stunden 30 Minuten
150	Risotto mit Tomaten	23	Brotuppe mit Knochenbrühe
151	Teigwaren mit Käse	24	Brotuppe mit Gemüsebrühe
152	Teigwaren mit Käse	28	Gemüsesuppe mit Knochen
153	Teigwaren mit Käse	30	Gerstensuppe mit Knochenbrühe
154	Teigwaren mit Tomaten	36	Kartoffelsuppe mit Knochenbrühe
175	Kuttelsalat	45	Reissuppe mit Knochenbrühe
194	Zwetschgenkompott gedörrt	47	Teigwarensuppe mit Knochenbrühe
	2 Stunden	89	Fischfilets paniert
33	Griessuppe mit Gemüsebrühe	103	Kartoffelstock
79	Kutteln mit Tomaten	111	Bohnen grüne
80	Kutteln mit weißer Sauce	112	Kabis gehackt
82	Leberschnitten	113	Kabis gedämpft
90	Käsesalat	115	Krautstile
172	Kabissalat	117	Lauchgemüse
184	Apfelmus	120	Rüebli gedämpft
187	Apfelschnitze gedörrt	144	Mais zu Saucenfleisch
188	Birnen	145	Mais mit Milch
189	Birnen gedörrt	177	Rüeblisalat
192	Rhabarberkompott	201	Haselnußcrème
200	Fruchtsalat	202	Schokoladencrème
		203	Vanillecrème

Rezept
Nr.

4 Stunden

- 20 Bohnensuppe mit Knochenbrühe
- 25 Erbssuppe mit Knochenbrühe
- 31 Gerstensuppe mit Gemüsebrühe
- 39 Mehlsuppe mit Knochenbrühe
- 40 Mehlsuppe mit Gemüsebrühe
- 41 Mehlsuppe mit Backmehl
- 42 Mehlsuppe mit Backmehl, 2. Art
- 53 Fleischkugeln
- 56 Geschnetzeltes Kuhfleisch
- 60 Hackbraten
- 76 Rauchfleisch
- 87 Felchen, Egli
- 100 Bratkartoffeln
- 101 Bratkartoffeln mit Kümmel
- 102 Rösti
- 114 Kohlraben
- 118 Rotkraut
- 119 Rüebli gedämpft mit Kartoffeln
- 121 Rüebli mit Sauce
- 122 Rüebli mit Erbsli
- 123 Sauerkraut
- 125 Spinat gehackt mit Kartoffeln
- 127 Weiße Rüben gedämpft mit Salzkartoffeln
- 128 Zucchetti mit Tomaten und Kartoffeln
- 141 Griespudding
- 156 Weiße Bohnen
- 157 Weiße Bohnen
- 160 Apfelerösti

Rezept
Nr.

4 Stunden 30 Minuten

- 21 Bohnensuppe mit Knochenbrühe
- 26 Erbssuppe mit Gemüsebrühe
- 43 Minestra mit Knochenbrühe
- 44 Minestra ohne Knochenbrühe
- 51 Curry
- 59 Hackbeefsteaks
- 66 Voreessen
- 91 Käseschnitten
- 104 Pommes frites
- 126 Weiße Rüben mit Salzkartoffeln
- 146 Maispudding

5 Stunden

- 27 Siehe Rezept 65
- 50 Braten
- 57 Gulasch
- 58 Paprikagulasch
- 63 Pöt-au-feu
- 64 Ragout
- 65 Siedfleisch
- 67 Voreessen, 2. Art
- 147 Maisschnitten gebacken

6 Stunden

- 55 Fleischvögel
- 176 Randensalat

(Mitgeteilt vom Kdt. der Fourierschulen, Oberst Ed. Béguelin)

Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariats

Richtpreise für die Beschaffung von Lebensmitteln und Fourage außerhalb der Waffenplätze, gültig für die Monate September und Oktober 1954

Brot: 2—3 Rp. per kg Ruchbrot unter dem ortsüblichen Detailverkaufspreis, je nach Dauer und Umfang der Lieferung.

Fleisch: bis Fr. 3.70 per kg frisches Fleisch von inländischen Kühen der Kategorie II C, (höchstens 20% Knochen).

Käse: a) Emmentaler- oder Gruyére-Käse, vollfett:
Fr. 491.50 per 100 kg bei Bezug in ganzen Laiben bei Mitgliedern der Schweizerischen Käseunion AG.
Fr. 499.50 per 100 kg bei Bezug in ganzen Laiben bei Nichtmitgliedern der vorgenannten Union.

In Ausnahmefällen kann bei Kleinbezügen (Käse im Anschnitt) bis 15 Rp. per kg mehr bezahlt werden.

b) Tilsiterkäse:
Fr. 4.79 per kg bei Bezug von 1 Laib zu ca. 4 kg;
Fr. 4.69 per kg bei Bezug von 2—5 Laiben zu ca. 4 kg;
Fr. 4.64 per kg bei Bezug von 6—11 Laiben zu ca. 4 kg;
Fr. 4.59 per kg bei Bezügen unter 250 kg, rollenweise (1 Rolle == ca. 50 kg).

Milch: 2 Rp. per Liter unter dem ortsüblichen Kleinverkaufspreis für Konsummilch.

Heu: bis Fr. 23.— per 100 kg in Ballen gepreßt, franko Kantonnement oder Stallungen geliefert;
bis Fr. 19.— per 100 kg offen ab Stock.