

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles 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: 16.04.2026

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 Betriebsstoffen 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 all-fälligen Kampfeinsatz intakt belassen werden. Der Vorrat der Armee an flüssigen Treibstoffen lagert schon heute überwiegend, in absehbarer Zeit ausschließlich, in unterirdischen Tankanlagen. Als Anlagentypen sind Betriebstankanlagen, Nachschubtankanlagen und Stillhaltelager (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 Tankwarte 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 Betriebsstoffversorgung 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.

30 Minuten

- 178 Sauerkrautsalat
- 214 Salatsauce

45 Minuten

- 22 Bouillon
- 38 Konservensuppe (Express)
- 191 Apfelmus Obisec
- 210 Veloute
- 211 Béchamel
- 213 Mayonnaise

1 Stunde

- 85 Cervelat gebr.
- 131 Salzkartoffeln aus Trockenkartoffeln
- 170 Endiviensalat
- 174 Kopfsalat
- 179 Tomatensalat
- 190 Kirschenkompott
- 193 Zwetschgenkompott
- 212 Käsesauce

1 Stunde 30 Minuten

- 1-15 Kaffee, Schokolade, Tee
- 84 Bratwürste
- 107 Schalenkartoffeln
- 142 Haferbrei
- 148 Milchreis
- 149 Risotto
- 150 Risotto mit Tomaten
- 151 Teigwaren mit Käse
- 152 Teigwaren mit Käse
- 153 Teigwaren mit Käse
- 154 Teigwaren mit Tomaten
- 175 Kuttelsalat
- 194 Zwetschgenkompott gedörnt

2 Stunden

- 33 Griessuppe mit Gemüsebrühe
- 79 Kutteln mit Tomaten
- 80 Kutteln mit weißer Sauce
- 82 Leberschnitten
- 90 Käsesalat
- 172 Kabissalat
- 184 Apfelmus
- 187 Apfelschnitze gedörnt
- 188 Birnen
- 189 Birnen gedörnt
- 192 Rhabarberkompott
- 200 Fruchtsalat

Rezept
Nr.

2 Stunden 30 Minuten

- 29 Gemüsesuppe ohne Knochen
- 35 Hafersuppe mit Gemüsebrühe
- 46 Reissuppe ohne Knochenbrühe
- 62 Pilaff
- 81 Leber geschnetzelt
- 105 Salzkartoffeln
- 106 Saucenkartoffeln
- 110 Blumenkohl mit Sauce
- 186 Apfelschnitze

3 Stunden

- 32 Griessuppe mit Knochenbrühe
- 34 Hafersuppe mit Knochenbrühe
- 37 Kartoffelsuppe mit Gemüsebrühe
- 61 Hackfleisch
- 73 Speck
- 88 Fischfilets gebacken
- 96 Eier mit Sauce
- 116 Lattich
- 124 Spinat gedämpft mit Kartoffeln
- 130 Rösti aus Trockenkartoffeln
- 161 Birchermüesli
- 162 Fotzelschnitten
- 171 Gemischter Salat
- 173 Kartoffelsalat

3 Stunden 30 Minuten

- 23 Brotsuppe mit Knochenbrühe
- 24 Brotsuppe mit Gemüsebrühe
- 28 Gemüsesuppe mit Knochen
- 30 Gerstensuppe mit Knochenbrühe
- 36 Kartoffelsuppe mit Knochenbrühe
- 45 Reissuppe mit Knochenbrühe
- 47 Teigwarensuppe mit Knochenbrühe
- 89 Fischfilets paniert
- 103 Kartoffelstock
- 111 Bohnen grüne
- 112 Kabis gehackt
- 113 Kabis gedämpft
- 115 Krautstiele
- 117 Lauchgemüse
- 120 Rüebl gedämpft
- 144 Mais zu Saucenfleisch
- 145 Mais mit Milch
- 177 Rüeblisalat
- 201 Haselnußcrème
- 202 Schokoladencrème
- 203 Vanillecrème

Rezept
Nr.

4 Stunden

- 20 Bohnensuppe mit Knochenbrühe
- 25 Erbsuppe 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 Rüebl gedämpft mit Kartoffeln
- 121 Rüebl mit Sauce
- 122 Rüebl 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 Apfelrösti

Rezept
Nr.

4 Stunden 30 Minuten

- 21 Bohnensuppe mit Knochenbrühe
- 26 Erbsuppe mit Gemüsebrühe
- 43 Minestra mit Knochenbrühe
- 44 Minestra ohne Knochenbrühe
- 51 Curry
- 59 Hackbeefsteaks
- 66 Voressen
- 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 Pôt-au-feu
- 64 Ragout
- 65 Siedfleisch
- 67 Voressen, 2. Art
- 147 Maisschnitten gebacken

6 Stunden

- 55 Fleischvögel

6 Stunden 30 Minuten

- 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 Greyerzerkäse, 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 Kantonement oder Stallungen geliefert;
bis Fr. 19.— per 100 kg offen ab Stock.