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: 12.12.2025

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 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 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.

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 gedörrt

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 gedörrt
188 Birnen
189 Birnen gedörrt
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 Rüebli 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	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	Apfelrösti

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	Voressen
91	Käseschnitten
104	Pommes frîtes
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 Kantonnement oder Stallungen geliefert;
bis Fr. 19.— per 100 kg offen ab Stock.