

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 40 (1967)

Heft: 4

Artikel: Zeitbedarf für die Zubereitung von Gerichten in der Militärküche

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517823>

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>

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 Kucheneinrichtungen, verschieben.

<p>R</p> <p>30 ' 104 Salatsauce</p> <p>45 ' 100 Velouté 95 Béchamel 102 Mayonnaise</p> <p>1 h 191 Tomatensalat 222 Kirschenkompott — Käsesauce</p> <p>1 30 ' 169 Risotto 171 Teigwaren — Kuttelnsalat 224 Zwetschgenkompott 34 Griessuppe</p> <p>2 h 220 Birnenkompott 223 Rhabarberkompott 208 Fruchtssalat 35 Hafersuppe 28 Reissuppe</p> <p>1 30 ' 130 Salzkartoffeln 131 Saucenkartoffeln 135 Blumenkohl mit Sauce 128 Kartoffelsuppe</p> <p>3 h 147 Lattich 156 Spinat gedämpft 195 Birchermüesli 196 Fötzelschnitten 184 Kartoffelsalat</p>	<p>R</p> <p>— Sauerkrautsalat</p> <p>25 Bouillon 38 Konservensuppe</p> <p>84 Servelats gebraten 181 Endiviensalat 185 Kopfsalat</p> <p>1/15 Kaffee, Schokolade, Tee 82 Bratwürste 132 Schalenkartoffeln 199 Haferbrei 202 Milchreis</p> <p>76 Kutteln 115 Käsesalat 183 Kabissalat 215 Apfelmus 27 Gemüsesuppe</p> <p>64 Pilaff 78 Leber geschnetzelt 30 Brotsuppe</p> <p>61 Hackfleisch 81 Speck 91 Fischfilets gebacken 121 Eier mit Sauce 188 Gemüsesalat</p>	<p>R</p> <p>3 h 30 ' 137 grüne Bohnen 143 Kabis gehackt 142 Kabis gedämpft 146 Krautstiele 148 Lauchgemüse 210 Schokoladecrème 211 Vanillecrème</p> <p>4 h 54 Fleischkugeln 56 geschnetzeltes Kuhfleisch 60 Hackbraten 127 Rösti 145 Kohlraben 151 Rotkraut 154 Rüeblli mit Sauce 155 Sauerkraut oder Sauerrüben 158 weisse Rüben gehackt mit Kartoffeln 198 Griesspudding — Apfelrösti</p> <p>4 h 30 ' 68 Voressen 111 Käseschnitten 129 Pommes frites</p> <p>5 h 65 Ragout 67 Siedfleisch 201 Maisschnitten gebacken</p> <p>6 h 55 Fleischvögel</p> <p>6 h 30 ' 187 Randensalat</p>	<p>R</p> <p>33 Gerstensuppe 92 Fischfilets paniert 128 Kartoffelstock 152 Rüeblli gedämpft 167 Mais 189 Rüeblisalat 209 Haselnusscrème</p> <p>29 Bohnensuppe 31 Erbsensuppe 39 Mehlsuppe 80 Rauchfleisch 90 Felchen, Egli 126 Bratkartoffeln 153 Rüeblli gedämpft mit Kartoffeln 139 Rüeblli mit Erbsli 157 Spinat gehackt mit Kartoffeln 159 Zucchetti mit Tomaten und Kartoffeln</p> <p>40 Minestra 52 Curry 58 Hackbeefsteak</p> <p>50 Braten 288 Gulasch 62 Paprikagulasch 292 Pot-au-feu</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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