

Zeitschrift: Der Fourier : officielles 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: 25.02.2026

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 Kücheneinrichtungen, verschieben.

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

R = Rezeptnummer im Reglement «Kochrezepte für die Militärküche», gültig ab 1.1.1966.