

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: 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 Kucheneinrichtungen, 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 Rüebli gedämpft
		148 Lauchgemüse	167 Mais
1 h 191 Tomatensalat	84 Servelats gebraten	210 Schokoladecrème	189 Rüebliisalat
222 Kirschenkompott	181 Endiviensalat	211 Vanillecrème	209 Haselnusscrème
— Käsesauce	185 Kopfsalat		
1 30 ' 169 Risotto	1/15 Kaffee, Schokolade,	4 h 54 Fleischkugeln	29 Bohnensuppe
171 Teigwaren	Tee	56 geschnetzeltes	31 Erbsensuppe
— Kuttelnisalat	82 Bratwürste	Kuhfleisch	39 Mehlsuppe
224 Zwetschgenkompott	132 Schalenkartoffeln	60 Hackbraten	80 Rauchfleisch
34 Griessuppe	199 Haferbrei	127 Rösti	90 Felchen, Egli
	202 Milchreis	145 Kohlraben	126 Bratkartoffeln
		151 Rotkraut	153 Rüebli gedämpft
2 h 220 Birnenkompott	76 Kutteln	154 Rüebli mit Sauce	mit Kartoffeln
223 Rhabarberkompott	115 Käsesalat	155 Sauerkraut oder	139 Rüebli mit Erbsli
208 Fruchtsalat	183 Kabissalat	Sauerrüben	157 Spinat gehackt mit
35 Hafersuppe	215 Apfelmus	158 weisse Rüben	Kartoffeln
28 Reissuppe	27 Gemüsesuppe	gehackt mit	159 Zucchetti mit
		Kartoffeln	Tomaten und
1 30 ' 130 Salzkartoffeln	64 Pilaff	198 Griesspudding	Kartoffeln
131 Saucenkartoffeln	78 Leber geschnetzelt	— Apfelrösti	
135 Blumenkohl mit	30 Brotsuppe	4 h 30 ' 68 Voressen	40 Minestra
Sauce		111 Käseschnitten	52 Curry
128 Kartoffelsuppe		129 Pommes frites	58 Hackbeefsteak
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	62 Paprikagulasch
196 Fetzelschnitten	121 Eier mit Sauce	gebacken	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.