

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	66 (1993)
<b>Heft:</b>	1
<b>Rubrik:</b>	Impressum

### 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:** 19.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Nach 20 Jahren ein neues Kochrezeptbuch

Eigentlich war es nur eine Frage der Zeit, dass das Kochrezeptbuch aus dem Jahre 1974 eine Neuauflage erfährt. Nicht etwa deshalb, weil es nicht mehr genügte. Denn dieses Werk darf weiterhin als echte Pionierleistung angesehen werden. Damit konnte nun jeder ein einfaches Gericht für 100 Mann zubereiten.

In den letzten 20 Jahren haben sich jedoch die Essensgewohnheiten stark verändert. Aus diesem Grunde kommt das neue «Kochrezepte» zur goldrichtigen Zeit.

Aber an alle Fouriere und Küchenchefs, die demnächst Dienst leisten müssen. Keine Angst – an und für sich bleibt alles so, wie gehabt! Denn im neuen «Kochrezepte» wurde eigentlich gar nichts auf den Kopf gestellt. Es sind wohl einige Neuerungen enthalten, andere Gerichte wurden überarbeitet, ergänzt und unter Umständen mit einer neuen Bezeichnung versehen. Die Beschreibungen sind gestrafft worden.

Als hervorragende Idee muss jedoch die Einführung althergebrachter Gerichte aus den verschiedenesten Landesgegenden gewürdigt werden. Überdies wird in der neuen Militärküche mehrheitlich weniger Fett, Mehl, Salz oder Butter verlangt. Das Kuhfleisch-Image ist gänzlich verschwunden. Zahlreiche Fisch- und Käsespezialitäten sowie Eintöpfe sorgen für einen abwechslungsreichen Truppenhaushalt.

Überdies kann festgestellt werden, dass die Verantwortlichen mit dem neuen Kochbuch versuchten, sich den zivilen Essensgewohnheiten anzupassen. Dies ist bestimmt zum grössten Teil gelungen.

Vor allem die Küchenchefs werden sich aber freuen, dass es nun Rezepte für das Kochen in Dampfdruckapparaten gibt.

Noch ein Wort zur Aufmachung. Das neue «Kochrezepte» ist übersichtlich, locker und neuzeitlich gestaltet. Abgesehen von redaktionellen Fehlern sollte zur besseren Auffindung vereinzelter Rubriken jedoch darauf geachtet werden, dass linkseitig die Rezeptnummerierung linksbündig aufgeführt wird. Fachausdrücke werden wohl erklärt. Im Suchregister sind sie jedoch unter dem deutschen Begriff abgelegt – und nicht nach dem Wort, das man nicht versteht und sucht...

Trotzdem: das neue Buch «Kochrezepte» ist bestens gelungen. Unverkennbar weht in der heutigen Militärküche ein junger, frischer Wind. Und jeder Wehrmann hat bestimmt nichts dagegen, wenn er wenigstens im Militär ein Gericht erhält, das von seiner Grossmutter stammen könnte.

Meinrad A. Schuler  
verantwortlicher Redaktor

P.S. Lesen Sie dazu ebenfalls unseren Beitrag «Blick in den Kochtopf».

### Impressum

#### DER FOURIER

Offizielles Organ des Schweizerischen Fourierverbandes  
Nr. 1/66. Jahrgang  
erscheint monatlich  
beglaubigte Auflage 10 736 (WEMF)

#### Redaktion: DER FOURIER

6002 Luzern, Postfach 2840  
Telefon 041/23 71 23, Telefax 041/23 71 22

#### Verantwortlicher Redaktor:

Meinrad A. Schuler (-r.)  
Administration: Heidi Wagner-Sigrist  
Elisabeth Klunker-Aeschbach

#### Redaktion «Sektionsnachrichten»:

Four Jürg Morger,  
Obere Kirchstrasse 12, 8304 Wallisellen  
Telefon P 01/830 25 51, G 01/311 31 20

#### Verlag/Herausgeber:

Schweizerischer Fourierverband, Zeitungskommission,  
Präsident Four Peter Salathé,  
Alpenstrasse 42, 8200 Schaffhausen  
Telefon P 053 25 79 70, G 053 82 51 11  
jährlicher Abonnementspreis: Für Sektionsmitglieder  
im Mitgliederbeitrag inbegriffen.  
Für nicht dem Verband angeschlossene Fouriere und  
übrige Abonnierten Fr. 28.– Einzelnummer Fr. 2.80.  
Postcheckkonto 80-18 908-2

#### Druck/Vertrieb:

Druckerei Robert Müller AG, 6442 Gersau  
Telefon 041/84 11 06, Telefax 041/84 11 07

#### Satz

Satzatelier Leuthard & Gnos  
Industriestrasse 11, 6343 Rotkreuz  
Tel. 042/64 44 14, Telefax 042/64 20 02

#### Insetate:

Anzeigenleitung:  
Kurt Glarner

Huberstrasse 797, 8260 Stein am Rhein  
Telefon 054/41 19 69, Telefax 054/41 19 69  
Inseratenschluss: am 5. des Vormonats; Beilagen und  
Stelleninserate am 15. des Vormonats

Der Nachdruck sämtlicher Artikel und Illustrationen –  
auch teilweise – ist nur mit Quellenangabe gestattet.  
Für den Verlust nicht einverlangter Reportagen kann  
die Redaktion keine Verantwortung übernehmen.

Redaktionsschluss  
Februar-Nummer: 4. Januar 1993  
März-Nummer: 1. Februar 1993  
April-Nummer: 1. März 1992



Member of the European  
Military Press Association  
(EMPA)