

# Es interessiert mich....

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **11 (1938)**

Heft 5

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

daher während eines dreiwöchigen W.K., wie sie dieses Jahr durchgeführt werden, folgende Verteilung empfohlen:

Schachtelkäse 7 Portionen, frischer Käse 13 Portionen = Total 20 Portionen und diese selbst wieder am zweckmässigsten wie folgt aufgeteilt:

Schachtelkäse:	als Zwischenverpflegung	4	Portionen
	zum Nachtessen zu Suppe	3	„
Frischkäse:	als Zwischenverpflegung	4	„
	zum Frühstück oder Nachtessen	3	„
	zum Reiben, Beigabe zu Trockengemüse u. Suppe	6	„

Total wie oben 20 Portionen

Dieses Schema bietet den Vorteil, die Käseportionen bei der Aufstellung der Menus gleichmässig verteilen zu können. Dieser Plan wird durch Verschiebungen, wie sie in jedem W.K. auftreten, in seiner Grundlage nicht gestört, weil durch Abtausch einzelner Tage die Bezugsberechtigung jederzeit klar vorliegt.

In den folgenden Nummern werden wir mit der Bekanntgabe spezieller Rezepte an gleicher Stelle fortfahren.

### Es interessiert mich . . . .

**Frage:** Können die P.W.- und Lastwagen-Anschriften, welche nun infolge der Truppenordnung 1938 neu markiert werden müssen, zu Lasten der Allgemeinen Kasse genommen werden?

**Antwort:** Nein. Es handelt sich hier um privates Material, das seinerzeit zu Lasten der Haushaltungskasse angeschafft worden ist.

**Frage:** Seit einiger Zeit kann vom O.K.K. Apfeltee bezogen werden. Kann mir die Redaktion über die Zubereitung etc. nähere Angaben machen?

**Antwort:** Der Apfeltee, der in Doppelsäcken à 5 kg netto geliefert wird, wird aus guten inländischen Äpfeln hergestellt. Preis gegenwärtig: Fr. 2.15 pro kg. Die Abgabe erfolgt in Mengen von mindestens 5 kg. Herstellung: Für einen Liter Apfeltee sind zu verwenden: 25 gr Apfeltee, ca. 30 gr Zucker, 1 Liter Wasser. Der Apfeltee ist kaltem Wasser zuzusetzen, vom Siedepunkt an 3 Minuten zu kochen und hernach 5 Minuten ziehen zu lassen. Alsdann ist der Tee durch ein Sieb unverzüglich aus dem Eisenkochkessel in Kochkisten, Milchkannen und dergl. umzugießen und dann zu zuckern. Beim Stehenlassen in Eisenkochkessel würde er sich verfärben und widerlichen Eisengeschmack annehmen.

**Frage:** Wie sieht die Frühstücksportion aus?

**Antwort:** Die Frühstücksportion besteht aus 2 festen Tafeln „Ovomaltine“, die solid, gegen Feuchtigkeit geschützt, verpackt sind. Das Gewicht einer Portion beträgt 65 gr netto.