

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 11 (1938)

**Heft:** 5

**Rubrik:** Es interessiert mich....

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

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

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 Aepfeln 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.