

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 16 (1943)

Heft: 10

Werbung

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>

Wie stelle ich einen Verpflegungsplan auf?

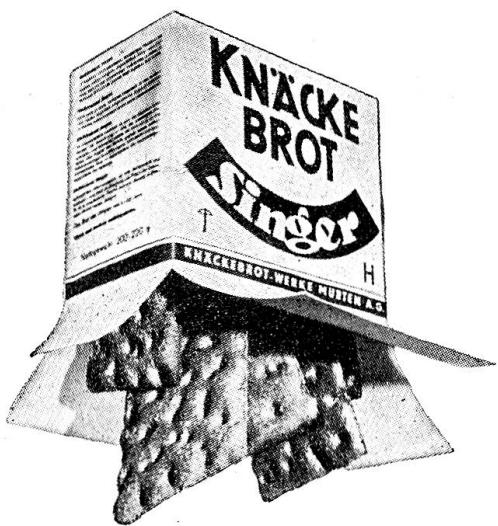
Welche Zutaten benötigt man für eine Gemüsesuppe?
Wie ist das Fleisch an heissen Tagen zu behandeln?
Wie berechne ich den nötigen Vorschuss?
Wieviel Fleischpunkte benötigt man für den Ankauf von Kutteln?
Welche administrative Behandlung erfährt ein im Urlaub Entlassener?
Auf welche Weise können Hülsenfrüchte am besten aufbewahrt werden?
Wie erstelle ich ein Übergabeprotokoll?
Auf was habe ich bei der Revision der Komptabilität besonders zu achten?
Was hat mein Rapport über die Unterkunfts-Rekognoszierung alles zu enthalten?
Welche Gemüse kommen im September für die Truppen-Vpf. in Frage?
Wie kann ich die Zwischenverpflegung abwechslungsreich gestalten?
Wie ist die Vpf.-Ausrüstung des Mannes am Morgen eines Marschtages?
Wie organisiere ich das Abkochen in der Gamelle?
Was kann ich aus Trockenkartoffeln alles zubereiten?
Wie stelle ich fachgemäß einen Postcheck aus?
Welche Inventare sind dem Inventar-Of. der Heereinheit zu senden?
Auf was habe ich bei der Ausstellung der Karte für die Lohnausgleichskasse besonders zu achten?
Wie lautet die militärisch richtige Abkürzung für Grenadier-Kompagnie?

*Auf alle diese und hundert andere Fragen gibt Ihnen
Antwort unser praktisches, soeben erschienene*

Neue Handbuch für den Komptabilitäts- und Verpflegungsdienst

*Zu beziehen durch den Verlag W. & R. Müller, Gersau
durch Einzahlung von Fr. 6.55 (Fr. 6.— plus Fr. —.25 Wust.
plus Fr. —.30 Porto) auf Postcheckkonto VII 118.*

Gemäss einer Mitteilung des Herrn Oberkriegskommissär darf das Handbuch mit Einwilligung des betr. Einheitskommandanten zu Lasten der Haushaltungskasse angeschafft werden (siehe Seite 187 der August-Nummer des »Fourier«.)



Durchhalten

mit diesem gesunden, kräftigenden,
leicht verdaulichen
KNÄCKEBROT SINGER,
das 100% alle Kornwerte enthält.



Knäckebrot-Werke Murten

Der beste Ölsparer!



Essig-Fabrik
H. Aeschbach
Winterthur-Hegi

Aeschbach
Obst-Essig
naturrein-mild
vorzüglich
für die gute Küche

*Macht den Salat frisch und saftig
mundet jedermann wunderbar*

*Die Lieferung erfolgt prompt und vor-
teilhaft in Fässern von 30—100 Litern.*

Selbstzubereitete Salatsaucen

lassen sich geschmacklich jedem Salat anpassen. Bei
Verwendung von

Saucenpulver DAWA

können Sie Ihre Salatsaucen nicht nur nach Wunsch
würzen, sondern ihrem Zweck entsprechend auch dünn-
oder dickflüssiger herstellen.

Mit Saucenpulver DAWA zubereitet, kostet Sie der Liter fertige, ölfreie
Salatsauce nur ca. Fr. 1.—.

Bestellen Sie heute noch ein Probequantum Saucenpulver DAWA bei der

Dr. A. Wander A.G., Bern

Telephon 2.17.33