

Objektyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung**

Band (Jahr): **12 (1936-1937)**

Heft 12

PDF erstellt am: **16.05.2024**

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.

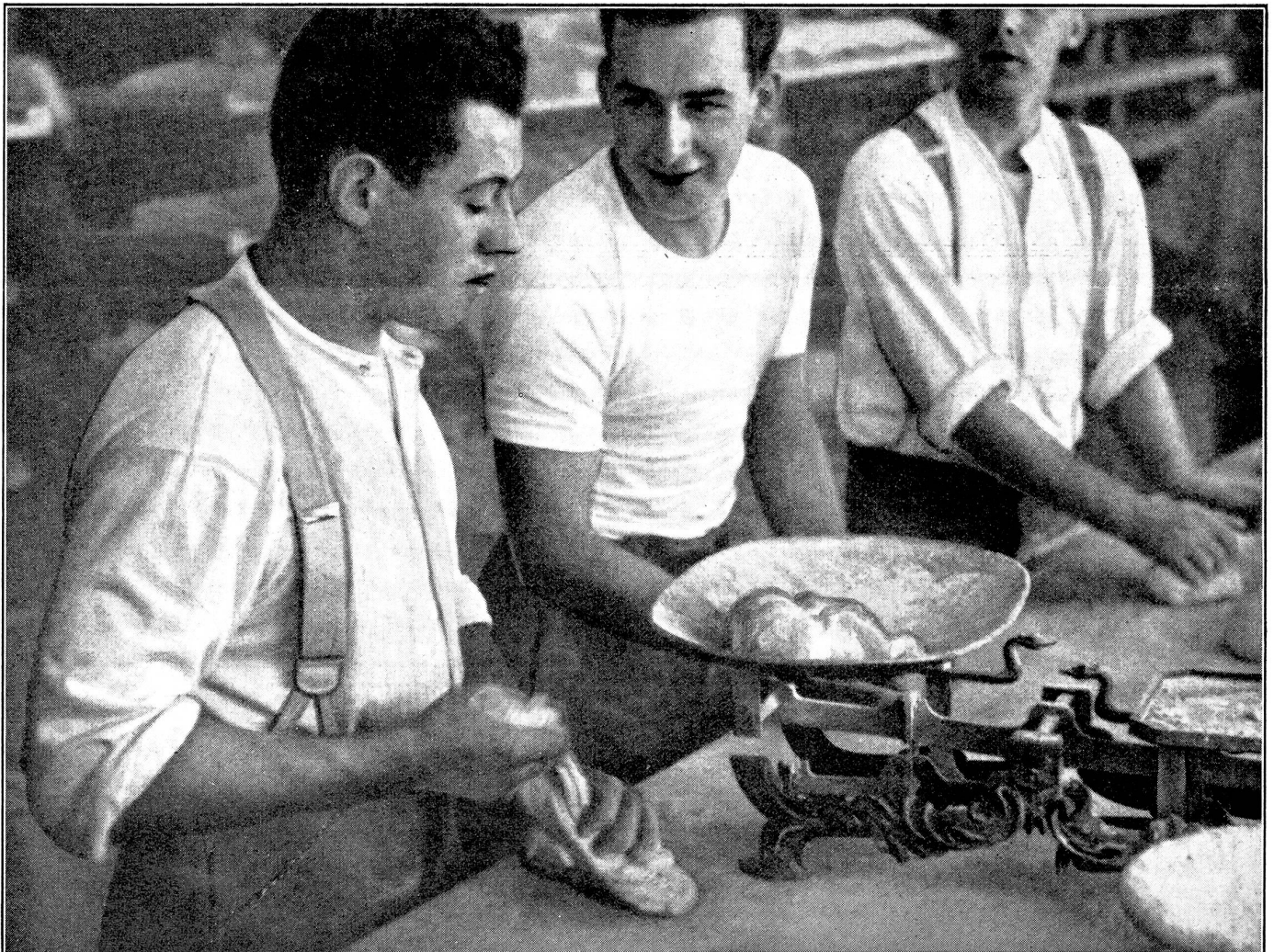
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

DER SCHWEIZER SOLDAT

LE SOLDAT SUISSE / IL SOLDATO SVIZZERO



Wie das Soldatenbrot entsteht. Beim Abwägen der Teigbrote. Jeder Mann erhält pro Tag zirka 500 g Brot. Hierzu müssen 600 g Teig in den Ofen geschoben werden. Die Gewichts Differenz ergibt sich durch Verdunsten des Wassers beim Ausbacken im Ofen.

Comment on fait le pain militaire. Pesage de la pâte. Chaque homme reçoit par jour environ 500 gr. de pain, mais en réalité il faut 600 gr. de pâte pour faire 500 gr. de pain. La différence de poids provient de l'évaporation de l'eau pendant la cuisson dans le four.

Come si fa il pane del soldato: Pesatura della pasta. Affinchè ogni soldato riceva la stabilita pagnotta giornaliera di 500 grammi, è necessario introdurre nel forno 600 grammi di pasta. La diminuzione di peso è dovuta all'evaporazione dell'acqua contenuta nella pasta.

Phot. K. Egli, Zürich.