

Zeitschrift: Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 12 (1936-1937)
Heft: 12

Titelseiten

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

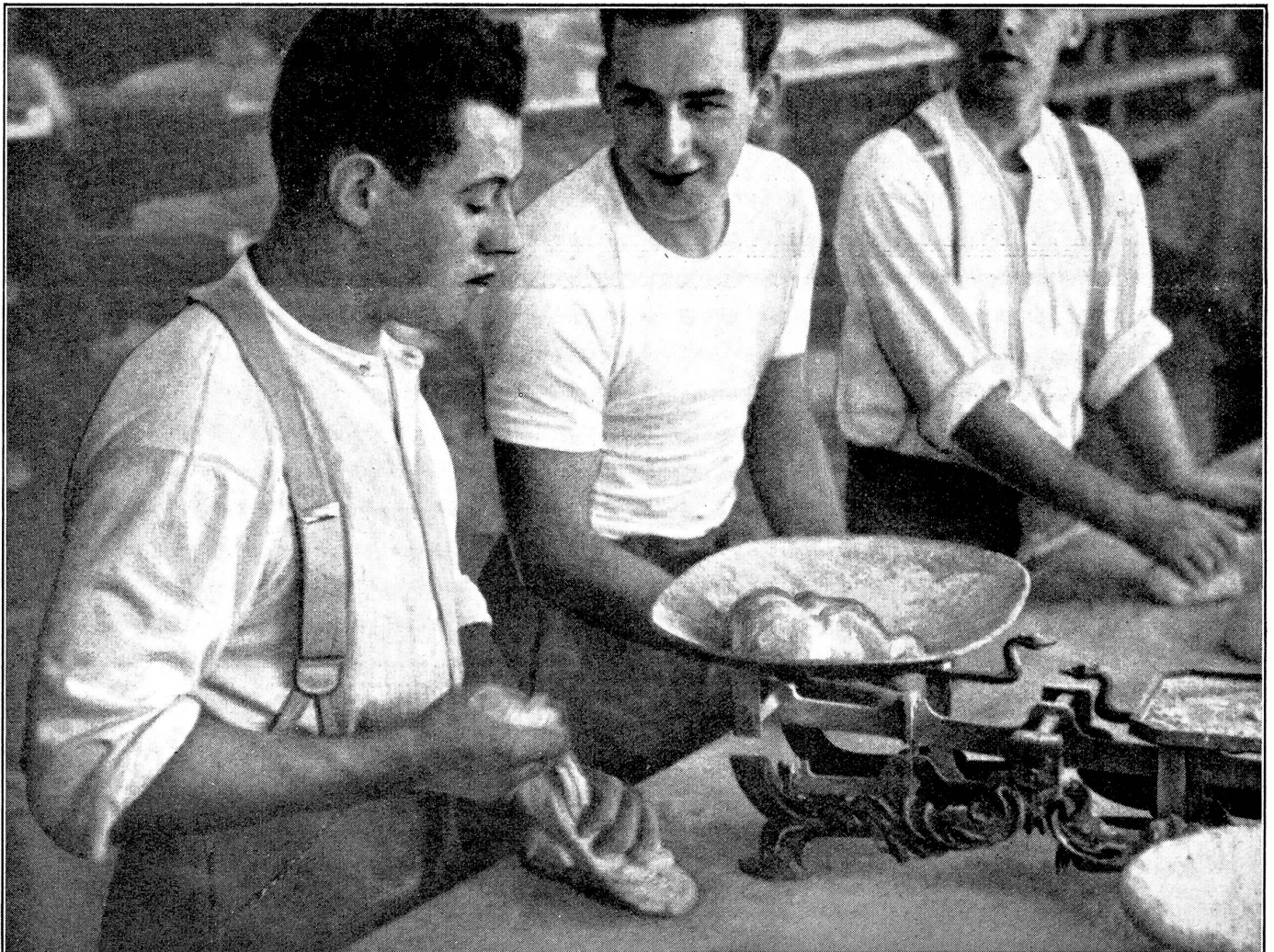
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.02.2025

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

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.