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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 24 (1951)

Heft: 11

Rubrik: Inländische Gemüse

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: 10.07.2025

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

Inländische Gemüse

Unsere Gemüse im November:

Blumenkohl
Endiviensalat
Karotten
gelbe Rüebli
Knoblauch
Lauch
Nüsslisalat
Petersilie
Randen und Randensalat
Rosenkohl
Schwarzwurzeln
Speisekohlrüben
Spinat
Sauerkraut und Sauerrüben
Sellerie
Weiss- und Blaukabis
weisse Rüben
Wirz
Zwiebeln

Die Zubereitung der Rohgemüse

Grösste Reinlichkeit muss als oberster Grundsatz bei der Zubereitung der Rohgemüse gelten. Nach einem ersten Abspülen unter dem laufenden Wasser werden die Gemüse unzerkleinert in Salzwasser (10 bis 20 g per Liter) gelegt. Wurmeier und andere kleine Lebewesen, welche eventuell an den Blättern haften, lösen sich dabei, steigen an die Oberfläche empor und werden dann mit dem Wasser fortgeschüttet. Nachher sind die Gemüse noch ein- bis zweimal gründlich mit kaltem Wasser durchzuspülen. Das Spülwasser ist durch kräftiges Ausschwingen möglichst restlos zu entfernen. Erst dann werden sie gehackt, geschabt oder mit Salatsauce vermischt. Bei dieser Art der Reinigung kann auch der grösste Sauberkeitsfanatiker nichts mehr gegen den Genuss von Rohgemüse anführen.

Ein Hauptgrund dafür, dass bei uns Rohgemüse noch nicht überall selbstverständlich geworden sind — es handelt sich ausser den gewöhnlichen Salatarten auch um Sellerie, Blumenkohl, Spinat, rohes Sauerkraut, Lauch usw. — liegt in der unrichtigen Einstellung vieler Typköche. Sie glauben, dass die Zubereitung von Rohgemüse weniger Arbeit, weniger Sorgfalt und vor allem weniger Zutaten benötige. So gelangen zuweilen Gerichte auf den Tisch, welche die Esser zu der ungalanten Bemerkung „Grünfutter" veranlassen können. Und dies oft mit Recht. Denn Rohgemüse erfordert reichliche Zugaben von gutem Oel, Essig (Obstessig!), und was sehr zu empfehlen ist, von frischem Rahm. Auch Milch, kräftige Gemüsebrühe oder Fleischbrühe können zur Streckung des Oels verwendet werden. Mit den konzentrierten ausländischen Gewürzen hingegen ist äusserst sparsam umzugehen. Vor allem muss sich der Truppenkoch eines merken: Eine Rohgemüseplatte braucht ebensoviel Zeit und Sorgfalt, wie ein gekochtes Gericht; der Dienst aber, den sie der Gesundheit des Einzelnen erweist, kann nicht so leicht überschätzt werden.

Mit einiger Überlegung lassen sich in die gemischte Kost, die in den meisten Truppenküchen üblich ist, sehr gut dann und wann Mahlzeiten mit rohen Gemüsen einschieben, besonders in den Jahreszeiten, in denen unsere vorzüglichen, einheimischen Produkte zu niedrigen Preisen erhältlich sind. Voraussetzung ist allerdings, dass das Arbeitsprogramm dies gestattet.

Mitgeteilt von der Schweizerischen Genossenschaft für Gemüsebau SGG, Kerzers

Bücher und Schriften

Der Soldat, an dem auch der zweite Weltkrieg vorbei ging. Von Füs. Edwin Paul. 260 Seiten. Verlag „Thurgauer Volkszeitung".

Schon im ersten Weltkrieg hat Füs. E. Paul ein Tagebuch geschrieben. Er schildert nun in einem zweiten, das allerdings reichlich spät erscheint, seine Erlebnisse als Soldat in einem Ter. Bat. während des zweiten Weltkrieges. Für seine Kameraden wird dieses Tagebuch besonders amüsant zu lesen sein, hält er doch mit der Schilderung seiner vorgesetzten Unteroffiziere und Offiziere, die er alle mit Namen und ziviler Tätigkeit aufführt (und damit unseres Erachtens zu weit geht) nicht zurück. Bei den meisten seiner Vorgesetzten ist er des Lobes voll. Nur einigen wenigen hält er Vorkommnisse wieder vor Augen, die die Betroffenen wohl lieber vergessen würden.

Als Probe aus diesem Buch seien hier die Zeilen abgedruckt, die er dem Fourier widmet:

„Man konnte die Stellung des Fouriers nicht hoch genug einschätzen. In seiner Hand lag die Entscheidung: Hungerrevolte oder Disziplin. Er hatte dafür zu sorgen, dass der Soldat nicht hungerte, nachts weich lag und den Sold rechtzeitig erhielt. Im Kriege war sein Leben weit weniger durch Bomben und Granaten gefährdet, als wenn er den Sold nicht alle zehn Tage pünktlich bereitstellte. Schon beim Morgenkaffee musste der Fourier bemerkbar sein. Denn der Kaffee sollte nach Talleyrand schwarz wie der Teufel, süss wie die Sünde und heiss wie die Hölle sein. Wehe, wenn er das Essen nach hygienischen Grundsätzen zusammenstellen wollte, statt nach dem Gaumen des Soldaten! Und dem Koch sollte er rechtzeitig zu flüstern wissen, dass dieser in seiner Kunst nicht unter dem Militärstrafgesetz stehe, denn wer unter einem Galgen kochen muss, verwechselt in der Angst die Kochbutter mit der Schmierseife. Besass der Soldat seinen Sold und war sein Magen gefüllt, dann durfte er die gute Stimmung nicht mit Klagen über seine Unterbilanz verderben. Uns war es doch egal, woher er das Geld nahm, weil man nie fragte, woher, sondern wieviel.

So sah der wahre Fourier aus, der es dann wohl verdiente, in Marmor gemeisselt oder in Bronze gegossen zu werden."