

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 24 (1951)

Heft: 3

Buchbesprechung: Bücher und Schriften

Autor: [s.n.]

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: 20.02.2026

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

Inländisches Gemüse

Jetzt und bis auf weiteres sind lieferbar:

Speisekartoffeln	Rosenkohl
Karotten gewaschen und ungewaschen	Sauerkraut
Brüsseler-Witloof (Cichorien)	Sauerrüben
Knoblauch	Schwarzwurzeln
Lauch grün und gebleicht	Schnittlauch
Nüssli-Salat	Weiss- und Rotkabis
Randen roh und gekocht	Wirz
Randensalat fertig	Sellerie gewaschen und ungewascher
Petersilie	

Der Rosenkohl

Eine überaus beliebte Kohlart ist der Rosenkohl. Seine Verbreitung hat in den letzten Jahren stark zugenommen; vor allem auch in grossen Betrieben wird jetzt bedeutend mehr Rosenkohl verbraucht als noch vor einigen Jahren. Dies mit Recht, denn er ist gesund und nahrhaft. Die „Röschen“, wie wir sie nennen, sind Knospen, welche den Blütenansatz enthalten; in ihnen finden sich die notwendigen, guten Nährstoffe.

Der Rosenkohl ist reich an Nährsalzen wie Phosphor, Kali, Natron und Magnesium. An Vitaminen enthält er A und C. Bei diesem steht er in bezug auf die Gehaltsmenge an vierter Stelle unter den Gemüsen.

Die Zubereitung des Rosenkohls: Er wird in Salzwasser weich gekocht und nachher in einer weissen, butterhaltigen Sauce fertig zubereitet. Am besten schmeckt er indessen mit einer reinen Buttersauce übergossen. Auch gratiniert, das heisst mit Käse, ist er sehr beliebt.

(Mitgeteilt von der Schweizerischen Genossenschaft für Gemüsebau
S. G. G. Kerzers)

Bücher und Schriften

Aktuelle militärische Fragen. Von Oberstkorpskdt. Iselin.

Auf Einladung der Neuen Helvetischen Gesellschaft hielt der Kommandant des 4. AK., Oberstkorpskdt. Iselin, im November 1950 in Solothurn einen Vortrag über „Aktuelle militärische Probleme“. Auf vielseitiges Verlangen ist dieser Vortrag, wie uns die Staatskanzlei Solothurn mitteilt, gedruckt worden. Die Schrift kann bei der genannten Kanzlei gegen Einsendung von Fr. —.40 in Briefmarken bezogen werden.

Aus der Redaktionsstube

Wir haben in der letzten Nummer (Seite 53) auf den Brief eines HD. Rf. an das OKK. hingewiesen und dazu bemerkt, es sei merkwürdig, dass der Absender nicht mit Namen und Adresse zu seiner Ansicht stehen dürfe. Es hat uns gefreut, dass sich auf diese Bemerkung hin der Absender sofort bei uns gemeldet hat. Er erklärt, es handle sich hier nicht darum, den Mut aufzubringen, seinen Namen bekannt zu geben. Er habe nur nichts für sich persönlich erreichen wollen,