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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 24 (1951)

Heft: 6

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: 24.08.2025

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

Der Oberst hatte anfänglich die Pflicht, an den Bairamstagen den Pilaw (Reis mit gehacktem Hammelfleisch) aus der Küche zu holen. Später geschah diese Verrichtung nur symbolisch. Er trug als Zeichen seines Amtes bei festlichen Gelegenheiten eine grosse Schöpfkelle. Der Profoss war in Gala mit zahllosen kleinen silbernen Schüsseln, Tellern und sonstigen Küchengeräten behangen und trug in einem silbernen Gürtel zwei grosse Vorlegemesser. Kessel und Löffel wurden die Kleinodien der Janitscharen. Namentlich war der erstere das Paladium des Regiments, wie die Fahnen. Die Truppen nahmen die Kessel mit ins Feld, gaben ihnen eine besondere Bedeckung und hielten den Verlust für schimpflich. Bei denselben wurde der Eid der Treue geleistet. Wer sich in ihren Schutz begab, war unverletzlich. Der Pilaw, die Lieblingsspeise des osmanischen Kriegers, wurde beim Heere in Kesseln gekocht, mit Löffeln ausgeteilt und gegessen. Daher die Bedeutung, welche jene Gerätschaften gewannen.

War ein Aufstand im Anzug, so fanden die ihm vorhergehenden Beratungen auf den vor den Kasernen gelegenen sogenannten Fleischplätzen (Et Meidan) statt. Die Janitscharen versammelten sich dabei um ihre Kessel, welche sie zur Stelle brachten. Das Umstürzen der Kessel war das Zeichen zu Meuterei und Aufruhr und hat in der Folge manchem Grossvezier und selbst manchem Grossherrn den Kopf gekostet.

Aus der Allg. Schweiz. Militärzeitung, Jahrgang 1880, Seite 317
(Mitgeteilt von Oberstlt. R. Mühlemann)

Inländische Gemüse

Die Auswahl an Saisongemüse wird immer reichhaltiger. Es stehen heute zur Verfügung:

Blumenkohl	Rhabarber
Gurken	Rüebli
Kefen	Spinat
Kopfsalat	Spitzkabis
Lauch	Zwiebeln
Oberkohlrabi	

an Suppengemüse: Schnittlauch und Peterli

An Speisekartoffeln aus letztjähriger Ernte sind noch ausreichende Vorräte vorhanden.

Unsere Gemüse

Der Salat. Darunter versteht sicher jedermann den Kopfsalat, eine Gemüseart, die sich der grössten Popularität erfreut. Seine Geschichte reicht bis ins graue Altertum zurück. Keilschrift und Papirii geben uns Auskunft von dessen Anbau in Assyrien, Babylonien und Aegypten, selbstverständlich auch bei den Griechen und Römern. Die letzteren nannten ihn lactua, d. h. Milchpflanze. Daher stammt

wohl der Name seines Bruders, des Lattich, der ebenfalls recht häufig als Salat zubereitet wird. Durch die Klöster ist der Kopfsalat in unsere Gegenden gekommen.

Seine ungeheure Ausbreitung hat er eigentlich aber erst in neuerer Zeit gefunden durch die Erkenntnis der grossen gesundheitlichen Werte der Gemüse überhaupt. Hier nimmt der Salat eine besonders hervorragende Stellung ein.

> An Nährsalzen enthält er Eisen, Kalk, Phosphor, Kali, Natron und Magnesium.
> Bezüglich seines Eisengehaltes steht er an dritter Stelle unter allen Gemüsen.
> Daneben ist er reich an Vitamin A, B und C. So steht er in der Gruppe, welche Nährsalze und Vitamine in guter Zusammensetzung enthalten, sogar an erster Stelle.

Wir verlangen vom Salat, dass er feste und zarte Köpfe habe. In dieser Richtung hat sich im Laufe der letzten Jahre die Zucht bewegt und eine Unmenge von Sorten hervorgebracht. Zu den besten gehören immer noch „Früher Maikönig", „mittelfrühe Attraktion" und „später Cazard". Zum stufenweisen Anbau eignet sich die Sorte „Cazard" sehr gut, so dass davon auch noch im Herbst schöne Köpfe geerntet werden können.

Unangenehm ist, wenn der Salat ausstengelt. Man tut deshalb gut, mit der Ernte frühzeitig zu beginnen, also bevor das ganze Beet erntereif ist.

Zur Zubereitung, wie man sie im ganzen Land herum kennt, ist zu erwähnen, dass es gesundheitlich wertvoll ist, der Salatsauce auch ein wenig fein geschnittenen Knoblauch beizugeben. — Weniger bekannt, aber zur Abwechslung nicht minder gut ist, den Kopfsalat statt mit Salatöl mit gebratenen Speckwürfelchen zuzubereiten, und zwar nach folgendem Rezept:

> Pro Person 50 bis 75 g Speck in kleine Würfel geschnitten, diese in der Bratpfanne „anziehen" lassen und hierauf Speckwürfel und flüssiges Fett mit der nötigen Menge Essig anrühren und damit den Salat zubereiten.

(Mitgeteilt von der Schweizerischen Genossenschaft für Gemüsebau SGG, Kerzers)

Aus dem Militär-Amtsblatt

Feldweibelkurse

Gemäss einer Verfügung des EMD. vom 19. März 1951 finden jeweils am Samstag des Kadervorkurses besondere Feldweibelkurse statt. In diesen Kursen werden behandelt: Revision des Schuhwerkes bei Diensteintritt, Beurteilung des Schuhwerkes auf seine Tauglichkeit, allgemeine Materialfragen. In einem Zweijah-