

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 24 (1951)

Heft: 7

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: 12.02.2026

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

fachtechnischen Gesprächen genoss man das Märchenhafte dieser südlichen Gegend in vollen Zügen. Zwei Stunden nach Mitternacht lief die sangesfreudige Flotte wieder im Hafen von Lugano ein.

Tags darauf eröffnete der Zentralpräsident Oberst P. Schläpfer, KK. 4. AK., in Anwesenheit von Oberstbrigadier Rutishauser und Nationalrat Oberst P. Gysler im Hotel Villa Castagnola um 09.00 Uhr die Delegiertenversammlung. Protokoll der letzten Delegiertenversammlung, Tätigkeitsbericht des Zentralvorstandes sowie die Jahresrechnungen 1949 und 1950 wurden einmütig gutgeheissen. Die Wahl der Vorortssektion für die Amtsperiode 1952/55 fiel auf die Sektion Ostschweiz. Eine von Hptm. Schönmann gemachte Anregung, künftig auch die Feldpostoffiziere als Mitglieder der SVOG. aufzunehmen, umso mehr, als die Aspiranten jetzt gemeinsam mit den Unteroffizieren der Verpflegungstruppe die Offizierschule bestehen, wird vom Zentralvorstand noch eingehend geprüft werden.

Im Anschluss an den geschäftlichen Teil referierte Oberstlt. K. Ackermann, KK. 5. Div., übersichtlich und gut zusammengefasst über die neue Truppenordnung. Mit grosser Genugtuung konnte die Versammlung feststellen, dass die Heeresorganisation sowohl in bezug auf die Neuorganisation der Verpflegungstruppe als auch im Kommissariat- und Quartiermeisterdienst den berechtigten Wünschen und Begehren nach dornenvollen und hartnäckig vorausgegangen Debatten weitgehend Rechnung getragen hat.

Oberstbrigadier G. Rutishauser überbrachte die Grüsse des EMD. und dankte dem Zentralvorstand und den Delegierten mit Worten der Anerkennung für die ausserdienstliche Tätigkeit. Er wies in seiner Ansprache auf die Bedeutung der militärischen Verbände hin, deren kritische und sachliche Einstellung zu allen Fachfragen stets nur von Nutzen sein könne. Alsdann streifte der Oberkriegskommissär noch einige aktuelle Punkte auf dem Gebiet der Versorgungslage, der Anschaffung von Korpsmaterial, der Organisation der rückwärtigen Dienste, der Requisition sowie der geplanten Bauten auf verschiedenen Waffenplätzen.

Abschliessend bot sich den Delegierten in Gegenwart von Oberst F. Studer, Sektionsschef OKK., Gelegenheit, in der ESPA. (Internationale Bäckerei- und Konditorei-Fachausstellung) eine kriegserprobte, modern eingerichtete fahrbare französische Armeefeldbäckerei in Verbindung mit einer transportablen Schlagmühle schweizerischer Herkunft, die von einem Bäckerdetachment der Verpflegungstruppe praktisch vorgeführt und betrieben wurde, zu besichtigen. Die Leser des „Fourier“ sind hierüber durch den Artikel von Oberstlt. M. Juilland in der letzten Nummer (Seite 149) orientiert worden. Hptm. O. Schönmann

Inländische Gemüse

Während wir im letzten Heft darauf hingewiesen haben, dass die Auswahl immer reichhaltiger werde, können wir heute sagen, dass an inländischem Gemüse nun wieder alles zu haben ist, was sie sich wünschen.

Speisekartoffeln neuer Ernte sind zu einem Preise erhältlich, der auch für das Militär erschwinglich ist.

Also seien nachstehend die hauptsächlichsten Gemüse aufgeführt, die für die Militärküche in Betracht kommen:

Blumenkohl	Neuseeländerspinat
Buschbohnen	Sellerie
Gurken	Tomaten
Karotten	Weisskabis
Kopfsalat	Wirz
Krautstiele	Zuchetti
Knoblauch	Zwiebeln
Lattich	Speisekartoffeln
Lauch	

Krautstiele

Das ist der landläufige Name dieses alten und allgemein bekannten Gemüses. Rippenmangold ist der botanische Name. Seine Wertschätzung war allerdings bis vor kurzer Zeit nur gering, vielfach wurde er nur als Schweinefutter verwendet. Grösserer Beliebtheit erfreut er sich eigentlich erst, seit man seine Zusammensetzung kennt. Die Krautstiele enthalten in ihren Rippen aufgespeicherte Nährstoffe. Sie sind Träger der zwei wichtigsten Nährsalze, Phosphor und Magnesium; beide zur Erhaltung unserer Gesundheit unentbehrlich. Sie sollten deshalb in keinem Garten fehlen, dies umso mehr, als ihre Kultur sehr einfach ist. Wir stecken im April auf je 40 cm in drei Reihen die Samen ca. 3 cm tief.

Als Blattgemüse ist er ein Stickstoffverbraucher. Deshalb müssen wir ihm gelegentlich eine Nachdüngung verabfolgen, am besten mit Gülle oder Ammonsalpeter Lonza.

Die Krautstiele werden geerntet vom Mai bis Ende Oktober. Im Herbst, Ende Oktober, werden die Stauden bis auf die Knospen entblättert und dann mit dem Wurzelstock im Keller im Sand eingesetzt. Im Laufe des Winters treibt der Wurzelstock dann neue Blätter aus, welche aus den Reservestoffen aus dem Wurzelstock genährt werden.

Zubereitung: als Saucengemüse, in Würfel geschnitten; oder gratiniert: die Rippenstücke werden auf ca. 10 cm lange Stücke geschnitten, gesotten und mit Käse leicht, wobei die Blattfläche für sich zubereitet wird, also als Spinat. — Es darf also nichts verloren gehen.

Wenn wir nun einiges über den Rippenmangold geschrieben haben, so sei doch noch etwas über seinen nächsten Vetter gesagt, nämlich über den

Schnittmangold

Er bildet eine wertvolle Ergänzung des Spinats während der Hochsommerzeit. Er enthält die gleichen gesundheitlichen Wirkstoffe wie Rippenmangold.

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