

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	24 (1951)
Heft:	9
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>

der Qualität und der Behandlung geschenkt. Transportflugzeuge starten von Mc Chord Field in Tacoma, von Everett, Washington, beladen mit leicht verderblichen Nahrungsmitteln. In Alaska übernehmen Lastwagen, Flugzeuge, Eisenbahnwagen die Waren zum Weitertransport zu den Kommissären und Messehallen. Marinebehörden, der Militärlufttransportdienst und der Militär-Seetransportdienst arbeiten zusammen mit dem Zentralmarkt. Früchte, Gemüse, Käse, Eier werden mittels geeigneter Vehikel mit Kühlvorrichtung nach Tacoma gefahren, dann in die Gefrieranlage der Barken umgeladen. Diese werden von Schleppern mit Radar-ausrüstung auf dem Meere gezogen und können in 5—6 Tagen aus dem stürmischen Golf von Alaska in Valdez einfahren, von wo die Waren per Bahn oder Lastwagen nach Anchorage oder Fairbanks weiter geleitet werden. Der ganze Transit vom Verladen in Tacoma bis zum Bestimmungsort erfordert acht Tage. Höchst selten gehen Lebensmittel auf der langen Reise zugrunde.

Der Transport kann auch durch Küahschiffe zwischen Seattle und Alaska, dem Hafen von Whittier, und von dort per Bahn erfolgen.

Der Lufttransport bleibt auf empfindliche Früchte und Gemüse beschränkt. Tägliche Flüge nach Alaska sind die Norm.

Eine Photo veranschaulicht, wie Organe des Q. M.-Zentral-Marktes bei der Fisch-Gesellschaft San Juan lange Reihen von Salm kontrollieren, der für die Verschiffung nach Alaska bestimmt ist.

In den USA. arbeiten Spezialisten des Q. M.-Zentral-Marktes mit der Lebensmittelindustrie zusammen, um bessere Methoden in der Verpackung zu studieren. So wird nun z. B. Lattich in Pergament eingewickelt und in Harassen gelegt.

Die Teamarbeit von Armee, Marine und Luftwaffe und der Koordination des Quartiermeister-Zentral-Marktes in Seattle versorgt die Soldaten in Alaska, die Matrosen und Flieger mit einer Mannigfaltigkeit von Nahrungsmitteln, wie sie auf den besten Märkten der USA. erhältlich sind, und zwar zu bedeutend billigeren Preisen als in den Privatläden in Alaska. Diese Einrichtung und Wohltat gestaltet das Leben im „Lande der Mitternachtssonne“ viel, viel angenehmer.

(Gekürzt übersetzt und mitgeteilt von Hptm. G. Bühlmann, dem Verfasser des Buches „Die Versorgung fremder Heere“. Verlag Huber & Co. A. G. Frauenfeld.)

Inländische Gemüse

Unsere Gemüse im September:

Blumenkohl	Knoblauch
Buschbohnen	Krautstiele
Endiviensalat	Lattich
Gurken	Lauch
Karotten	Spinat
Kopfsalat	Oberkohlrabi

Randen	Tomaten
Sauerkraut	Weiss- und Blaukabis
Sauerrüben	Wirz
Sellerie	Zucchetti
Stangenbohnen	Zwiebeln

Die Kartoffel

Es ist doch merkwürdig, wie in anderen klimatischen Zonen beheimatete Kulturpflanzen bei uns völlig heimisch geworden sind. Man denke nur an den Tabak oder an die Tomate. So ist es auch mit der Kartoffel, die am Ende des 17. Jahrhunderts nach Europa gebracht worden ist. Jetzt ist sie für einen grossen Teil der Menschheit ein Hauptnahrungsmittel geworden.

Der Gehalt der Kartoffel ist im Durchschnitt genommen folgender:

Wasser	77 %	.
Trockensubstanz	23 %	davon sind:
Stärke	15,5 %	
Zellstoff	4,6 %	
Eiweiss	2 %	
Fett	0,2 %	
Mineralstoffe	0,7 %	vor allem Kali und Phosphor.

Ziemlich hoch ist der Gehalt an Vitamin A, B1, B2 und C. Sie sind also nahrhaft und gesund und verdienen voll und ganz ihre Beliebtheit als Volksgemüse.

Der Sorten gibt es eine Menge. Hier einige der bewährtesten:

Frühe:

Erstelinge: Ernte Mitte Juni, Fleisch gelb, sehr gut für alle Zubereitungsarten.

Bintje: auch gelbe Mäuse genannt, Knolle oval, Fleisch gelb, Ernte Ende Juli, gut haltbar bis Februar/März, zur Zeit die beliebteste Kartoffel.

Mittelfrühe:

Böhms allerfrüheste gelbe, sehr gut für alle Zubereitungsarten, feiner Geschmack, verkocht nicht, Ernte ab Mitte August, hält bis im Mai.

Späte:

Erdgold: Knolle oval, glatt, geeignet für alle Zubereitungsarten, Ernte ab September, hält bis Mitte Mai.

Ackersegen und Voran: Knolle länglich, unregelmässig, Schale weiss, Fleisch gelb, Ernte ab Oktober, hält bis zur neuen Kartoffelernte.

Die Zubereitungsarten sind überaus mannigfaltig. Von den „Gschwellten“, der Rösti und der Kartoffelsuppe bis zu den „pommesfrites“ gibt es unzählige Varianten.

Hier nun einige Menus, die sich im Truppenhaushalt gut zubereiten lassen:

Mehlsuppe	Kaffee
Schälkartoffeln	Rösti
Käse	Tomatensalat

Einlagensuppe	Hafersuppe
Rindsbraten	Schweinsplätzli
Kartoffelstock	Pommes frites
Kopfsalat	Frische Bohnen

Aus dem Militär-Amtsblatt

Schiessauszeichnungen der Armee

1. Wettschiessen mit Karabiner und Gewehr

Mit einer Verfügung des E. M. D. vom 1. Juli 1951 ist die Abgabe der Schiessauszeichnungen neu geregelt worden. Die Anerkennungskarte der Armee, das Schützenabzeichen und das Scharfschützenabzeichen werden auf Grund der Ergebnisse von Wettschiessen, die einheitsweise innerhalb der fünf letzten Wochen der Rekrutenschule stattfinden, erworben. Ein Wettschiessen muss auch in Kursen von mindestens 6 Tagen Dauer oder bei entsprechenden Ersatzdienstleistungen im Rahmen der Einheit oder des Truppenkörpers durchgeführt werden, wenn Dienstpflichtige nachweisen, dass sie ausserdienstlich folgende Trefferpunkte erreicht haben:

bei obligatorischen Übungen:	78 Trefferpunkte
bei Feldschiessen:	70 Trefferpunkte

Beide Voraussetzungen müssen im laufenden Jahr, im Vorjahr oder die eine im laufenden Jahr und die andere im Vorjahr erfüllt worden sein.

Das Wettschiessen erfolgt unter der Aufsicht eines Offiziers. Unmittelbar vor jeder Übung schießt der Schütze zwei Probeschüsse, die einzeln gezeigt, aber nicht zum Ergebnis gezählt werden. Das Wettschiessen umfasst zwei Übungen:

- Entfernung 300 m, Scheibe A, 10 Schüsse, liegend freihändig, Einzelfeuer;
- Entfernung 300 m, Scheibe B, 6 Schüsse, liegend freihändig, alle 6 Schüsse gemeinsam gezeigt (Serienfeuer).

In Rekrutenschulen wird die **Anerkennungskarte** abgegeben:

- an alle Offiziere, Unteroffiziere und Soldaten, welche das Schützenabzeichen oder das Scharfschützenabzeichen erworben haben;
- an weitere 10 % der noch verbleibenden Unteroffiziere und Rekruten nach Rangliste, sofern sie mindestens 65 Trefferpunkte erreicht haben.

Das **Schützenabzeichen** wird in Rekrutenschulen abgegeben:

- an 10 % der am Wettschiessen teilnehmenden Rekruten, sofern sie mindestens 71 Punkte erreichen;
- an alle Rekruten mit mindestens 74 Punkten, auch wenn dabei die 10 % überschritten sind;
- an 10 % der Uof., sofern mindestens 73 Punkte;
- an 10 % der Of., sofern mindestens 73 Punkte;