

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 61 (1988)

**Heft:** 11

**Rubrik:** Sie lesen im nächsten 'Der Fourier'

### **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:** 17.04.2026

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

Zum Schluss das beste Rezept:

### Apfelcrème

Zutaten: Rahmquark	5 kg
Joghurt nature	5 kg
Zucker	2-3 kg
Zitronen	5 Stk
Äpfel	10 kg

Zubereitung:

1. Quark und Joghurt mit Schneebesen gut mischen.
2. Zitrone und Zucker beifügen.
3. Gewaschene Äpfel mit Raffel reiben (nicht schälen) mischen und abschmecken – (evtl. mit etwas Zimtpulver).

In Joghurtbecher abfüllen, garnieren – ein Militärbiskuit dazu reichen.

Helfen wir mit, den Erntesegen im Truppenhaushalt zu verwerten, nach dem Motto:

*Der Apfel – rundum gesund.*

*Adj Uof Peter Wohler*

*Instruktor Versorgungstruppen*

---

## Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

In der letzten Ausgabe des Jahres publizieren wir in der Heftmitte das Inhaltsverzeichnis des 61. Jahrganges. Dies als kleines Nachlagewerk für «Fourier»-Archivare. So können Sie einzelne Artikel, welche in einer der zwölf Nummern des Jahres 1988 erschienen sind, schneller finden.

Ebenfalls finden Sie in der Dezember-Nummer die per 1. 1. 89 in Kraft tretenden Neuerungen des Oberkriegskommissariates im Zusammenhang mit dem Verwaltungsreglement (VR 87).

Ebenfalls berichten wir von der Aktion «Haushaltvorrat» und dem «Ernährungsplan 90», einem Bericht des Bundesamtes für wirtschaftliche Landesversorgung, vorgesehen für Zeiten gestörter Importe.

---

## Reiche Kernobsternte – hohe Verwertungskosten zu erwarten

*(PI) Dieses Jahr wird es viel mehr Äpfel und Birnen geben als gegessen oder in Form von Apfelsaft getrunken werden können. Damit nicht Branntwein hergestellt wird, sind weitgehende und kostspielige Massnahmen der Alkoholverwaltung nötig.*

Die heute vorliegenden Ernteschätzungen deuten darauf hin, dass es diesen Herbst aus dem Feldobstbau die reichste Ernte seit längerer Zeit geben wird.

Dazu wird in den niederstämmigen Kulturen für Tafeläpfel eine Rekordernte von beinahe 180'000 Tonnen erwartet. Voraussichtlich muss daher jeder zweite oder dritte Apfel aus diesen Kulturen vermostet werden. Insgesamt sind rund 400'000 Tonnen Mostobst zu erwarten, wovon gut 300'000 Tonnen Mostäpfel. Für die Getränkeherstellung einschliesslich einer Reserve benötigen die Mostereien aber nur etwa

140'000 Tonnen Äpfel und 16'000 Tonnen Birnen. Um die brennlose Verwertung zu fördern, lässt die Alkoholverwaltung das überschüssige Mostobst zu Saftkonzentraten verarbeiten. Sie trägt dafür aber das Verwertungsrisiko, was mit hohen Kosten verbunden ist. Die überaus reiche Ernte wird somit sicher deutliche Spuren im Reinertrag der Alkoholverwaltung hinterlassen.

Doch auch der Konsument wird trotz Rekordernte tiefer in die Tasche greifen müssen, denn der Preis für Apfelsaft wird um rund 10 Rappen pro Liter mehr kosten.