

# Inländisches Gemüse

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **23 (1950)**

Heft 12

PDF erstellt am: **16.05.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

lini stärken und am Camino unsere nassen Siebensachen etwas trocknen. Zufrieden, dass alle diese harte Schlussprüfung durchgestanden hatten, fuhren wir im Camion ins „Campo stromboli“ zurück.

NB. Obschon die Laufstrecke bloss ca. 40 km betrug, stellte sie doch infolge des Aufstieges nach Rovio und Bellavista erhebliche physische Anforderungen, zumal sich während  $\frac{2}{3}$  des Marsches Regen und Schnee unangenehm bemerkbar gemacht hatten. Gesamthaft gesehen dürfen wir mit Stolz feststellen, dass die Aspiranten der Feldpost diese Schlussprüfung ehrenvoll bestanden haben, befanden sich doch in der Rangliste der Einzelprüfungen unter den ersten 12 sechs Feldpöstler.

Lt. Stalder

## Inländisches Gemüse

Jetzt und bis auf weiteres sind lieferbar:

Rosenkohl	gedörrte Bohnen
Sauerkraut	Speisekartoffeln
Sauerrüben	Endivien-Salat
Schwarzwurzeln	Karotten gewaschen u. ungewaschen
Sellerie gewaschen u. ungewaschen	Knoblauch
Schnittlauch	Lauch grün und gebleicht
Spinat	Nüssli-Salat
Weiss- und Rotkabis	Petersilie
Wirz	Randen roh und gekocht
Zwiebeln	Randensalat fertig

Während wir in der Novembernummer einiges über das Sauerkraut geschrieben haben, zu dessen Herstellung der Weisskabis dient, möchten wir dieses Mal seinen nächsten Verwandten, den Wirz oder auch „Köhli“ genannt, behandeln.

Der Wirz ist reich an Kali und Phosphor, enthält auch Kalk und viel Vitamin C, ferner Eiweiss und Kohlenhydrate.

Als Gemüse zubereitet, ist der Wirz ausgezeichnet, wobei zum Beispiel das Menu wie folgt wäre:

- Fleischsuppe
- gesottenes Rindfleisch und Speck geräuchert  
(ca. 6 kg Speck pro 100 Mann)
- Wirz gedämpft
- Salzkartoffeln

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