Inländische Gemüse

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **25 (1952)**

Heft 2

PDF erstellt am: **05.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Inländische Gemüse

Unsere Gemüse im Februar:

Kartoffeln
Knoblauch
Lauch, grün und gebleicht
Petersilie
Randen und Randensalat
Rüebli, rote und gelbe
Sauerkraut und Sauerrüben
Schnittlauch
Schwarzwurzeln
Sellerie
Speisekohlrüben
Weiss- und Blaukabis
Wirz
Zwiebeln

Randen

Ein Wurzelgemüse eigener Art, dieser Rotrettich, wie er im Bernbiet genannt wird. Die Randen haben zwar mit dem Rettich nichts zu tun, sie gehören zu einer ganz anderen Pflanzenfamilie.

An den Randen fällt der süssliche Geschmack auf. Sie sind, wie ihre Verwandten, die Runkel- und Zuckerrüben, stark zuckerhaltig und deshalb nahrhaft. Im Unterschied zu diesen beiden sind die Randen aber nicht fade, sondern würzig; deshalb haben sie Eingang zu den Gemüsen gefunden. In bezug auf den Natrongehalt stehen die Randen an der Spitze aller Gemüse.

Von jeher wurden die Randen als Salatpflanze bei den Bauernfamilien angebaut. In den letzten Jahren haben sie aber auch bei der Stadtbevölkerung immer mehr an Sympathie gewonnen, so dass in Produzentenkreisen zum Anbau im grossen geschritten worden ist. Aus der Gartenrande wurde eine Ackerrande, auch Salatrübe genannt.

Will man vollkommene, aber nicht zu grosse Randen, so baut man pro normalem Beet fünf Reihen an und verdünnert sie dann auf 20 cm. — Ende Oktober werden sie entlaubt und im Keller in Kisten mit Torf oder Sand eingegraben.

Während früher die Randen grösstenteils roh auf den Markt kamen und dann zu Hause gekocht wurden, werden sie heute mehr und mehr gekocht oder sogar als Salat fertig zubereitet in den Handel gebracht. Das stundenlange Kochen und Zurüsten zu Hause fällt somit weg, dafür wird ein höherer Preis in Kauf genommen. — Ein Zeichen unserer Zeit.

Mitgeteilt von der SGG, Kerzers

Mitteilungen des eidg. Oberkriegskommissariates

Verwaltungsreglement

Änderungen und Ergänzungen Nr. 3

Auf den 31. 12.1951 sind vom OKK Änderungen und Ergänzungen zum VR herausgegeben worden, welches Blatt den Kdt. sämtlicher Stäbe und Einheiten in je zwei Exemplaren zuhanden der Rechnungsführer zugestellt wurden. Dieses Blatt trägt die Nr. 3. Als Nr. 1 gelten die „Weisungen betr. den Truppenhaushalt“ vom 31. 12. 1950, als Nr. 2 die „Entscheide und Interpretationen“, datiert vom 31. 3. 1951, die auch im „Fourier“ (August 1950; Seite 184) abgedruckt sind. Der Vollständigkeit halber sind alle in den „Entscheiden und Interpretationen“