

Mitteilungen der Schweizerischen Gemüsebau-Genossenschaft, Kerzers

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **27 (1954)**

Heft 1

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.

Mitteilungen der Schweizerischen Gemüsebau-Genossenschaft, Kerzers

Lieferbare inländische Gemüse

	Januar	Februar	März		Januar	Februar	März
Weißkabis	*	*	*	Nüßlisalat	*	*	*
Rotkabis	*	*	*	Speisekohlrüben	*	*	*
Wirz	*	*	*	Weißrüben	*	*	-
Rosenkohl	*	*	*	Randen roh	*	*	*
Karotten	*	*	*	Randen gedämpft	*	*	*
Rübli rot	*	*	*	Zwiebeln	*	*	*
Rübli gelb	*	*	*	Schnittlauch	*	*	*
Schwarzwurzeln	*	*	*	Randensalat	*	*	*
Sellerie	*	*	*	Sauerkraut	*	*	*
Lauch grün	*	*	*	Sauerrüben	*	*	*
Lauch gebleicht	*	*	*	Speisekartoffeln	*	*	*
Spinat	evtl.	evtl.	*				

Weißkabis und Sauerkraut

Schon 200 Jahre vor Christus hat ein römischer Heerführer und tüchtiger Landmann den Kabis hoch verehrt. Cato glaubte nämlich, die Römer seien während Jahrhunderten ein so gesundes Volk geblieben, weil es den Kabis überaus schätzte.

Diese Wertschätzung der Kohlgemüse hat im wechsellvollen Zeitlauf Schwankungen erlitten, kann aber heute bestimmt wieder eine aufsteigende Linie verzeichnen. Die Vitaminforschung hat ganz allgemein den Gemüsen und Früchten in unserer Ernährung zu neuem, großem Ansehen verholfen. Man weiß aus Erfahrung und wissenschaftlichen Versuchen, daß bei der erhöhten körperlichen und geistigen Anstrengung die Versorgung des Körpers mit den Vitaminen A, B, C und D unerlässlich ist, wenn die Leistungen anhalten sollen. Die Truppenverpflegung beachtet in allen Armeen diese gewonnenen Erkenntnisse. In der gemüsearmen Winterzeit erhalten somit Weißkabis und Sauerkraut vermehrte Bedeutung in der Militärküche.

Dann ist der Kabissalat auch in der Militärküche sehr geschätzt. Es seien dabei nur einige Menus erwähnt:

Gerstensuppe, Rindsbraten, Kartoffelstock, Kabissalat
 Gemüsesuppe, Risotto gratiniert (oder Teigwaren), Kabissalat
 Hafersuppe, Spaghettis mit Tomatensauce, Kabissalat

Was die Verwendung von Sauerkraut anbetrifft, sei festgehalten, daß besonders an kalten Tagen eine Berner Platte — schön garniert — enthaltend

gesottenes Rind- oder Kuhfleisch mit Speck,
 Salzkartoffeln und Sauerkraut

vorzüglich schmeckt.

Im Winter, wenn andere Vitaminspender rar werden, ist noch der gut lagernde Kohlkopf da, ein Freund unserer Gesundheit. Freilich verlieren Kabis und Sauerkraut, das ja nur auf besondere Art haltbar gemachter Weißkabis ist, bei zu langem Kochen etwas von ihrem Vitamingehalt. Das könnte weitgehend vermieden werden durch vermehrten Genuß von Kabissalat oder durch kürzere Kochzeit beim Dünsten. Mit den heutigen Kücheneinrichtungen läßt sich manches verwirklichen, was während des Aktivdienstes unmöglich war.

Der regenreiche Sommer und nachfolgende sonnige Herbst hat uns eine Fülle von gesunden Kohlköpfen geschenkt. In Kälte und Anstrengungen der winterlichen militärischen Schulen und Kurse sind sie eine Kraftreserve, die niemals ungenützt bleiben darf. — Wohl ist der Wassergehalt groß. Dieses »Wasser« ist aber unvergleichlich besser als bloßes Leitungswasser, weil es durch die Pflanze kräftig mit Mineralstoffen angereichert wurde. Mit dem Blähen infolge des Schwefelgehaltes steht es nicht so schlimm, wie oft behauptet wird. Im eigenen Saft gedämpft und mit Oel noch verbessert, schmeckt Kabis dem Soldaten nicht nur ausgezeichnet, er nährt ihn auch vollkommen. Jeder Küchenchef kennt den Spruch: »Surchabis und Späck isch en guete Schläck!«