

Inländisches Gemüse

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

ligung des Oberkriegskommissariates zulasten der Dienstkasse und ausserhalb des Gemüseportionskredites angeschafft werden.

Entscheid:

Bis jetzt hat das Abwaschen des Geschirres mit heissem Wasser genügt. Bei mehrmaligem Wechsel des Wassers, sofern das sich überhaupt als notwendig erweist, braucht es keines so teuren Zusatzmittels. Wir lehnen deshalb in Zukunft die Kostenübernahme für dieses Abwaschmittel und ähnliche Produkte zulasten der Dienstkasse — innerhalb und ausserhalb des Gemüseportionskredites — ab. Solche Rechnungen müssten also im Revisionsergebnis belastet werden.

Eidg. Oberkriegskommissariat
5. Sektion, Rechnungswesen
Der Chef: Oberst Bieler.

Bern, den 18. Juli 1950.
5 S/404/1020

Richtpreise

für die Beschaffung von Lebensmitteln und Fourage ausserhalb der Waffenplätze, gültig für die Monate August und September 1950.

Fleisch: bis Fr. 3.90 per kg frisches Fleisch von inländischen Kühen der Kat. II C (höchstens 20% Knochen).

Heu: bis Fr. 15.— per 100 kg in Ballen gepresst, franko Kantonement oder Stallungen geliefert;
bis Fr. 11.50 per 100 kg offen ab Stock.

Die Richtpreise für Brot, Käse, Milch, Stroh sind gegenüber den Vormonaten unverändert geblieben. Wir verweisen auf Seite 135 der Juni-Nr. des „Fourier“.

Die Redaktion des „Fourier“ ist aus dem Leserkreis gebeten worden, jeweils immer die vollständige Liste der Richtpreise zu veröffentlichen. Wenn nur wenig Änderungen sind, wie z. B. für die Monate August und September, lohnt sich dies nicht und wir müssen aus Raumgründen auf vorherige Publikationen verweisen. Wir werden aber bei Gelegenheit wieder die ganze Preisliste zum Abdruck bringen.

Die Redaktion.

Inländisches Gemüse

Es sind folgende Saison-Gemüse lieferbar:

Speisekartoffeln	Oberkohlrabi
Busch- und Stangenbohnen	Peterli
Gurken (Freiland- und Treibhaus-)	Tomaten (Freiland)
Karotten, gewaschen und ungewaschen	Zucchetti
Kopfsalat	Sellerie
Krautstiele mit und ohne Kraut	Weisskabis
Lauch	Rotkabis
Neuseeländer-Spinat	Wirz

Die besondere Würdigung gilt diesmal den

Rüebli

Dass Rüebli gesund sind, weiss wohl jedermann. Weniger bekannt ist aber das „Warum“. Sie sind vor allem Vitaminträger, und hier nehmen sie sogar eine führende Stellung für die Bildung des Vitamins A ein. In den Rüebli befindet sich nämlich ein Stoff, ohne den dieses Vitamin nicht gebildet werden könnte; es ist also eine Vorstufe zu Vitamin A, ein „Provitamin“. In den Rüebli (Karotten und Feldrüebli) ist es so reichlich vorhanden, dass es von ihnen die wissenschaftliche Bezeichnung „Crotin“ erhalten hat. Dazu finden sich in den Rüebli aber noch ziemlich reichlich die Vitamine B und C.

Die Rüebli gehören auch zu den Nährstoffspendern, sind also nahrhaft. Neben etwas Eiweiss und Fett sind sie reich an Kohlenhydraten: Rüebli sind bekanntlich im Jugendstadium süss, also zuckerhaltig. Später verwandelt sich dann ein grosser Teil des Zuckers in Stärke.

Wertvoll werden die Rüebli auch durch ihre leichte Verdaulichkeit. Sie sollten deshalb auf keinem Speisezettel fehlen. Und damit alle die wertvollen Gesundheitsstoffe sich im Körper voll und ganz auswirken können, sollten wir besonders bei strengen Dienstleistungen, wie z. B. im Gebirge, recht viel Rüebli roh essen.

Wie bringen wir die Rüebli auf den Tisch?

- als Beigabe zu Fleischgerichten, wie Braten, Gulasch oder Ragout;
- als Gemüse, die Rüebli in dünne Scheiben geschnitten, dämpfen und an einer weissen Sauce zusammen mit Siedfleisch und Salzkartoffeln abgeben;
- als Salat, und zwar entweder die Rüebli roh raffeln und so mit der Salatsauce anmachen, oder zuerst wie das Gemüse in Scheiben schneiden, dämpfen und abkühlen lassen und dann als Salat zubereiten.

(Mitgeteilt von der Schweiz. Genossenschaft für Gemüsebau SGG Kerzers.)

Lesenswerte Bücher und Schriften

Gelände und Karte. Von Prof. Ed. Imhof. Herausgegeben vom Eidg. Militärdepartement. Mit 34 mehrfarbigen Karten- und Bildertafeln und 343 einfarbigen Abbildungen.

Eugen Rentsch Verlag, Erlenbach-Zürich. In Leinen gebunden Fr. 22.—.

Gerne weisen wir an dieser Stelle auf ein Buch hin, das uns sehr grosse Freude gemacht hat. Wir sagen nicht zuviel, wenn wir behaupten, dass es in die Bibliothek eines Jeden, der mit Karten zu tun hat — und jeder Offizier oder Fourier muss sich darin auskennen — gehört. Anlass zu dieser Gabe des Eidg. Militärdepartementes an Volk und Armee ist die gegenwärtige Neuerstellung der eidg. Kartenwerke. Erst die Durchsicht dieses prachtvollen Werkes zeigt, dass bisher eine solche allgemein verständliche, einfache und doch umfassende Einführung