

# Inländische Gemüse

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1951)**

Heft 6

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.

Der Oberst hatte anfänglich die Pflicht, an den Bairamstagen den Pilaw (Reis mit gehacktem Hammelfleisch) aus der Küche zu holen. Später geschah diese Verrichtung nur symbolisch. Er trug als Zeichen seines Amtes bei festlichen Gelegenheiten eine grosse Schöpfkelle. Der Profoss war in Gala mit zahllosen kleinen silbernen Schüsseln, Tellern und sonstigen Küchengeräten behangen und trug in einem silbernen Gürtel zwei grosse Vorlegemesser. Kessel und Löffel wurden die Kleinodien der Janitscharen. Namentlich war der erstere das Paladium des Regiments, wie die Fahnen. Die Truppen nahmen die Kessel mit ins Feld, gaben ihnen eine besondere Bedeckung und hielten den Verlust für schimpflich. Bei denselben wurde der Eid der Treue geleistet. Wer sich in ihren Schutz begab, war unverletzlich. Der Pilaw, die Liebesspeise des osmanischen Kriegers, wurde beim Heere in Kesseln gekocht, mit Löffeln ausgeteilt und gegessen. Daher die Bedeutung, welche jene Gerätschaften gewannen.

War ein Aufstand im Anzug, so fanden die ihm vorhergehenden Beratungen auf den vor den Kasernen gelegenen sogenannten Fleischplätzen (Et Meidan) statt. Die Janitscharen versammelten sich dabei um ihre Kessel, welche sie zur Stelle brachten. Das Umstürzen der Kessel war das Zeichen zu Meuterei und Aufruhr und hat in der Folge manchem Grossvezier und selbst manchem Grossherrscher den Kopf gekostet.

Aus der Allg. Schweiz. Militärzeitung, Jahrgang 1880, Seite 317  
(Mitgeteilt von Oberstlt. R. Mühlemann)

## Inländische Gemüse

Die Auswahl an Saisongemüse wird immer reichhaltiger. Es stehen heute zur Verfügung:

Blumenkohl	Rhabarber
Gurken	Rüebli
Kefen	Spinat
Kopfsalat	Spitzkabis
Lauch	Zwiebeln
Oberkohlrabi	

an Suppengemüse: Schnittlauch und Peterli

An Speisekartoffeln aus letztjähriger Ernte sind noch ausreichende Vorräte vorhanden.

## Unsere Gemüse

Der Salat. Darunter versteht sicher jedermann den Kopfsalat, eine Gemüseart, die sich der grössten Popularität erfreut. Seine Geschichte reicht bis ins graue Altertum zurück. Keilschrift und Papiiri geben uns Auskunft von dessen Anbau in Assyrien, Babylonien und Aegypten, selbstverständlich auch bei den Griechen und Römern. Die letzteren nannten ihn lactua, d. h. Milchpflanze. Daher stammt

wohl der Name seines Bruders, des Lattich, der ebenfalls recht häufig als Salat zubereitet wird. Durch die Klöster ist der Kopfsalat in unsere Gegenden gekommen.

Seine ungeheure Ausbreitung hat er eigentlich aber erst in neuerer Zeit gefunden durch die Erkenntnis der grossen gesundheitlichen Werte der Gemüse überhaupt. Hier nimmt der Salat eine besonders hervorragende Stellung ein.

An Nährsalzen enthält er Eisen, Kalk, Phosphor, Kali, Natron und Magnesium.

Bezüglich seines Eisengehaltes steht er an dritter Stelle unter allen Gemüsen.

Daneben ist er reich an Vitamin A, B und C. So steht er in der Gruppe, welche Nährsalze und Vitamine in guter Zusammensetzung enthalten, sogar an erster Stelle.

Wir verlangen vom Salat, dass er feste und zarte Köpfe habe. In dieser Richtung hat sich im Laufe der letzten Jahre die Zucht bewegt und eine Unmenge von Sorten hervorgebracht. Zu den besten gehören immer noch „Früher Maikönig“, „mittelfrühe Attraktion“ und „später Cazard“. Zum stufenweisen Anbau eignet sich die Sorte „Cazard“ sehr gut, so dass davon auch noch im Herbst schöne Köpfe geerntet werden können.

Unangenehm ist, wenn der Salat ausstengelt. Man tut deshalb gut, mit der Ernte frühzeitig zu beginnen, also bevor das ganze Beet erntereif ist.

Zur Zubereitung, wie man sie im ganzen Land herum kennt, ist zu erwähnen, dass es gesundheitlich wertvoll ist, der Salatsauce auch ein wenig fein geschnittenen Knoblauch beizugeben. — Weniger bekannt, aber zur Abwechslung nicht minder gut ist, den Kopfsalat statt mit Salatöl mit gebratenen Speckwürfelchen zuzubereiten, und zwar nach folgendem Rezept:

Pro Person 50 bis 75 g Speck in kleine Würfel geschnitten, diese in der Bratpfanne „anziehen“ lassen und hierauf Speckwürfel und flüssiges Fett mit der nötigen Menge Essig anrühren und damit den Salat zubereiten.

(Mitgeteilt von der Schweizerischen Genossenschaft für Gemüsebau SGG, Kerzers)

## Aus dem Militär-Amtsblatt

### Feldweibelkurse

Gemäss einer Verfügung des EMD. vom 19. März 1951 finden jeweils am Samstag des Kadervorkurses besondere Feldweibelkurse statt. In diesen Kursen werden behandelt: Revision des Schuhwerkes bei Dienst Eintritt, Beurteilung des Schuhwerkes auf seine Tauglichkeit, allgemeine Materialfragen. In einem Zweijah-