

Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 4

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.

Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariates
Richtpreise des O.K.K. für Mai und Juni 1952

An der in der Januar-Nummer, Seite 15, publizierten Liste der Richtpreise für die Beschaffung der Lebensmittel und Fourage **ausserhalb der Waffenplätze** sind folgende Änderungen, gültig für die Monate Mai und Juni 1952, eingetreten:

- Fleisch:** bis Fr. 3.90 per kg frisches Fleisch von inländischen Kühen der Kat. II C (höchstens 20 % Knochen).
- Heu:** bis Fr. 14.— per 100 kg in Ballen gepresst, franko Kantonement oder Stallungen geliefert;
bis Fr. 10.50 per 100 kg offen ab Stock.
- Stroh:** bis Fr. 10.50 per 100 kg in Ballen gepresst, franko Kantonement geliefert;
bis Fr. 7.— per 100 kg Inlandstroh in Garben, franko Kantonement geliefert.

Sind **Heu** und **Stroh** zu den vorgenannten Richtpreisen nicht erhältlich, so sind diese Waren frühzeitig beim Eidg. Oberkriegskommissariat zu bestellen.

Im übrigen gelten die in der Januar-Nr. mitgeteilten Preise.

Inländische Gemüse

Neue Ernte:

Bereits in der zweiten Hälfte April kommen die ersten inländischen Gemüse auf den Markt. Es sind dies:

Rhabarbern	Kopfsalat
Spinat	Radiesli

In den ersten Tagen werden zwar diese Gemüse für den Truppenhaushalt noch zu teuer sein. Es ist aber auch dieses Jahr damit zu rechnen, dass von Ende April an so grosse Mengen Rhabarbern aufgeführt werden, dass sie ebenfalls für die Truppenkasse ohne weiteres erschwinglich sind.

Bis Sie also diese Gemüse neuer Ernte für Ihre Küche kaufen können, stehen noch in ausreichendem Masse Dauergemüse aus letztjähriger Ernte zur Verfügung, so:

Kartoffeln	Wirz
Weiss- und Rotkabis	Rote und gelbe Rüebli.

Kartoffeln

In der letzten September-Ausgabe des „Fourier“ stand einiges über die Kartoffeln geschrieben. Nachstehend seien nun noch die typischen Merkmale der hauptsächlichsten inländischen Kartoffelsorten erwähnt:

Ersteling (sehr frühe Sorte). Die Knolle ist länglich, Schale weiss, glatt, Augen flach bis vorstehend, mit schwachen Augenbogen, Fleisch hellgelb. Die mässig feste, wenig aufspringende Kartoffel schmeckt fein, hat kurze Kochdauer und eignet sich als sehr gute Speisekartoffel zu allen Zubereitungsarten.

Bintje (mittelfrühe bis frühe Sorte). Die Knolle ist fast oval, Schale weiss, glatt, Augen flach, Fleisch gelb. Die mässig feste, feuchte, ganz bleibende, ziemlich fein schmeckende, gute Kartoffel eignet sich zu allen Zubereitungsarten.

Böhms allerfrühste Gelbe (mittelfrühe Sorte). Die Knolle ist rund, oft quer-oval, etwas platt, Schale weiss, glatt, Augen mitteltief mit schwachen Augenbogen, Fleisch gelb. Die feste, ganz bleibende Kartoffel schmeckt fein. Als gute Speisekartoffel kann sie verschieden zubereitet werden.

Erdgold (mittelfrühe bis mittelspäte Sorte). Die Knolle ist oval, schwach abgeplattet, Schale weiss, glatt, oft wulstig, Augen ziemlich flach mit schwachen Augenbogen, Fleisch gelb. Erdgold ist eine ziemlich feste, ganz bleibende, wenig aufspringende, mild und fein schmeckende, gute Speisekartoffel.

Ideal (mittelfrühe bis ziemlich frühe Sorte). Die Knolle ist oval bis länglich, etwas platt, Schale weiss, glatt, Augen flach mit ziemlich starken Augenbogen, Fleisch gelb. Die feste, etwas feuchte, wenig aufspringende und feinschmeckende Kartoffel eignet sich zu allen Zubereitungsarten.

Ackersegen (späte Sorte). Die Knolle ist oval, plattgedrückt, glatt bis genetzt, Schale weiss, Augen flach mit schwachen, langen Augenbogen, Fleisch gelb. Im Herbst etwas rau, nach längerer Lagerung besser. Die mässig feste bis stark mehlig, meist trockene, ganz bleibende bis stark aufspringende Kartoffel ändert im Geschmack und wird als Wirtschaftskartoffel gewertet. Sie gehört zu den sogenannten Ausgleichsorten, die in Jahren mit grossen Ernten vorwiegend zu Futterzwecken verwendet werden.

Voran (späte Sorte). Die Knolle ist oval, schwach platt, wulstig, unregelmässig fallend, etwas rau, Schale weiss, Augen ziemlich flach mit ziemlich schwachen Augenbogen, Fleisch hellgelb. Die feste, ganzbleibende und ziemlich fein schmeckende Kartoffel wird durch unregelmässige Knollenform in der Qualität beeinträchtigt und wird deshalb als sogenannte Ausgleichsorte unter die Wirtschaftskartoffel eingereiht. Mitgeteilt von der Schweizerischen Genossenschaft für Gemüsebau SGG, Kerzers

Zeitschriftenschau

Fourier und Steuerzahler

„Fourier und Steuerzahler“ betitelt sich ein Artikel, der im „Schweizer Soldat“, in der Nummer vom 15. März 1952 erschienen ist. Mit seinen unrichtigen, völlig aus der Luft gegriffenen Behauptungen und Verallgemeinerungen sucht er den Eindruck zu erwecken, auf dem Gebiet der Truppenverpflegung werde eine masslose Verschwendung getrieben. „Um den „Geldrückschub“ nach Bern zu verhindern — wir zitieren wörtlich — wird in den letzten Dienstwochen eine Verpflegung verabreicht, die den Namen Truppenverpflegung nicht mehr verdient. Es werden kostspielige Crèmeschnitten-Desserts in grossen Mengen verabreicht,