

Inländisches Gemüse

Objektyp: **Group**

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

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

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.

Die Demonstration einer Vampire-Staffel erbrachte den Beweis des grossen Könnens der Piloten und hinterliess beim Publikum einen nachhaltigen Eindruck. Die Strassen Biels waren von Zuschauern dicht umsäumt, als am Sonntagmorgen der Festzug von 4000 Mann mit klingendem Spiel die Stadt durchzog. Der Festakt auf dem Sportplatz Gurzelen stellte eine machtvolle Kundgebung und ein eindrückliches Bekenntnis zum Gedanken der Wehrhaftigkeit dar. Bundespräsident Dr. Kobelt ermahnte in seiner Ansprache die Unteroffiziere, ihre für das schweizerische Wehrwesen so fruchtbare Arbeit mit der bisherigen Begeisterung fortzusetzen.

Erwähnenswert und sehr erfreulich ist die Feststellung, dass die Presse aller Landesteile den Schweiz. Unteroffizierstagen grosse Beachtung geschenkt hat.

OK.

Ein Thema für den Kadervorkurs

Von Hptm. Imbach, Qm. eines Pl. Kdo., Luzern

Oft muss man feststellen, dass die Rf. der Stäbe und Einheiten über die Organisation des Verpflegungswesens bei einer allgemeinen oder Teilkriegsmobilmachung und beim vorzeitigen Einrücken der Mat. Fass. Det. nur teilweise oder überhaupt nicht im Bilde sind. Für eine gut vorbereitete und reibungslos funktionierende Kriegsmobilmachung werden grosse Anstrengungen gemacht. Es scheint nach meiner Auffassung sehr zweckmässig zu sein, wenn einmal an einem Kadervorkurs, wo die Rechnungsführer zur Behandlung von fachtechnischen Fragen zusammengerufen werden, diese über die Durchführung einer Kriegsmobilmachung unter spezieller Berücksichtigung des Verpflegungs- und Rechnungswesens auf ihrem Mobilmachungsplatze orientiert werden. Ich zweifle nicht daran, dass sich die zuständigen Pl. Kdo.-Qm. bereit erklären, auf Begehren der Truppe mit einem Referat Aufschluss zu geben, damit ein jeder Rechnungsführer weiss, wie eine Kriegsmobilmachung vor sich geht und was er dabei zu tun hat.

Inländisches Gemüse

Die Gemüse im Monat August

Blumenkohl	Randen
Buschbohnen	Rotkabis
Endiviensalat	Schnittlauch
Gurken	Sellerie
Karotten	Speisekartoffeln
Knoblauch	Stangenbohnen
Kopfsalat	Tomaten
Krautstiele	Weisskabis
Lattich	Wirz
Lauch	Zucchetti
Neuseeländer	Zwiebeln
Peterli	

Bohnen

Ein altes Sprüchlein lautet: „Bohne u Späck — e guete Schläck.“ Es gibt zwar nur ganz vereinzelt Gemüse, die als Schleckerei bewertet werden könnten. Die Bohnen gehören keinesfalls dazu; denn wahrhaftigere Gemüsekost gibt es nicht. Ihr Hauptnährwert liegt im Eiweiss; aber auch alle andern Nährstoffe sind in den Bohnen enthalten. Eine abendliche Soldatenmahlzeit aus weissen Bohnen mit Kabissalat, Kaffee und Brot ist vollwertig.

Wir stehen nun aber mitten in der Grünbohnen-Ernte. Sicher sind die Verpflegungspläne unserer Truppenrechnungsführer auch darauf eingestellt. Der teure Speck wird durch Siedfleisch „gestreckt“. Die Bohnen erhalten trotzdem den beliebten Speckschimmer und „Goût“, was vollkommen genügt. Wie fliesst einem das Wasser im Mund zusammen, wenn aus den Küchen der Geruch von Bohnen strömt! — Das Rüsten von im richtigen Zeitpunkt gepflückten Bohnen ist vernünftig und keine Küchenmannschaft wird sich darob verdrissen lassen.

Welches ist der richtige Zeitpunkt zum Ernten der Busch- und Stangenbohnen? Für die Truppenküche weisen wir zu früh gepflückte Bohnen zurück. „Herrenböhnli“ von 3—4 cm Länge, wie sie von Frauen oder Hotelköchen oft verlangt werden, sind „untauglich“. Grossen „Brustumfang“ — also Schoten, in denen sich die Samen schon deutlich abzeichnen, darf man keiner Waffengattung zuteilen, auch nicht den Rekruten. Eine bestimmte Länge, Breite oder Dicke für erstklassige Bohnen lässt sich nicht angeben, weil die verschiedenen Sorten hierin stark voneinander abweichen. Biegst du aber eine Bohne zum Halbkreis, dann soll sie saftig brechen und keine Fäden aufweisen.

Der Bohnenpflanzer wird nie bei nassem Wetter Bohnen pflücken, weil er genau weiss, dass sich im nassen Gestäude die Rost- und Fleckenkrankheit rasch ausbreiten würde. Er hat die Busch- und Stangenbohnen rechtzeitig vor diesen Krankheiten geschützt durch mehrmaliges Bespritzen mit einer Kupferbrühe. Trotzdem niemand kurz vor der Ernte solche Spritzungen vornimmt, wird jeder Küchenchef die Grünbohnen gehörig im kalten Wasser schwenken. Bei warmem Wetter, genügend Bodenfeuchtigkeit und voller Belichtung wachsen die Bohnen erstaunlich schnell. Obschon die Bohnen zu den Schwachzehrern gehören, ist die Düngung nicht nebensächlich. Den Stickstoff nehmen die Wurzeln mit Hilfe von Knöllchenbakterien aus der Luft. Der notwendige Vorrat an Phosphorsäure und Kali ist durch die Grunddüngung bei der sorgfältigen Bodenbearbeitung zu geben. Handhohe Bohnen erhalten eine Güllung oder aufgelösten Kalksalpeter, um rasch aus dem gefährlichen Jugendstadium herauswachsen zu können.

Bohnenpflanzungen sind vorteilhaft in Beete von 120 cm Breite eingeteilt. Bei frühen Buschbohnen ziehen wir drei Reihen. Stangenbohnen und späte Buschbohnen stehen zweireihig. Die Stecken stehen 80 bis 90 cm auseinander im Verband. Um jede Stange sind in eine flache Vertiefung 8—12 Samen zu legen, je nach Früh- oder Spätsorte. Späte Sorten haben eine längere Wachstumszeit, werden daher mächtiger im Laub und brauchen mehr Luftraum. Daran denkt der Pflanzer bei

der Saat. Im Grossanbau achtet man auf genügende Belichtung durch grosse Reihenabstände, in denen eine Zwischenpflanzung steht. Die Holzstecken wurden hier schon weitgehend verdrängt durch Metallstangen, deren vielfache Vorteile sich mehr und mehr auch der kleinere Erwerbsgemüseplanzer zu Nutze zieht. — Bei grosser Hitze und in Trockenzeiten möchten wir den Bohnen zu trinken geben. Das muss aber ganz ausgiebig erfolgen, sonst schädigen wir sie mehr, statt ihnen zu helfen. Mühen und Sorgen seit den Mittmaitagen 8—12 Wochen lang kann den Gluscht nach Bohnen nur noch stärken. Welche Gaumenfreuden bereiten herrliche Bohnen erst demjenigen, der sich nicht um ihr Gedeihen kümmern musste!

Mitgeteilt von der Schweizerischen Genossenschaft für Gemüsebau (SGG)

Mitteilungen des eidg. Oberkriegskommissariates

Richtpreise

für die Beschaffung von Fleisch **ausserhalb der Waffenplätze**
gültig für den Monat August 1952

Nachdem die Schlachtviehpreise in letzter Zeit stark zurückgegangen sind, hat das OKK in teilweiser Abänderung der Richtpreise für die Beschaffung von Lebensmitteln und Fourage ausserhalb der Waffenplätze (siehe „Fourier“ Juni 1952, Seite 148) den **Fleischpreis ab 1. August 1952** wie folgt festgesetzt:

bis Fr. 3.80 per kg frisches Fleisch von inländischen Kühen der Kat. II c (höchstens 20% Knochen).

Die übrigen Richtpreise bleiben für den Monat August 1952 unverändert in Kraft.

Ecke des Küchenchefs

84 Bratwürste

Bratwürste (zu ca. 100 g)	100 St.	Salz, Pfeffer, Muskat, Lorb. 2 St.,
Fett	2 kg	Nelk. 3 St., Wasser 10 l
Zwiebeln	4 „	

A Zubereitung in Kochkesseln:

1. Fett im Kochkessel schwach erhitzen, Bratwürste partienweise beidseitig braun braten und warm stellen.
2. Zwiebeln gelb dünsten. Mit dem Wasser ablöschen, salzen und würzen und 30 Minuten kochen lassen. Abschmecken.
3. Bratwürste in Verteilungsgeschirre anrichten, mit kochender Zwiebelsauce übergiessen.