

# Inländische Gemüse

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 11

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.

sische und psychische Faktoren im Kriege“. Wir entnehmen diesem Aufsatz — allerdings aus dem Zusammenhang herausgerissen — den Abschnitt, in dem sich der Verfasser über die gemeinsamen Mahlzeiten von Offizier und Mann äussert:

„Schon im ersten Weltkrieg war es Grundsatz, dass die Verpflegung für Offizier und Mann quantitativ und qualitativ gleich sein und nach Möglichkeit gemeinsam eingenommen werden sollte. Was anfangs für selbstverständlich galt, wurde im weiteren Verlauf des Krieges leider da und dort durchbrochen. Zum Teil lagen zwingende Gründe, zum Teil aber auch rein egoistische Motive vor. Jedenfalls entwickelte sich daraus ein trennendes Moment von ernster Bedeutung.

Im zweiten Weltkrieg war daher die Forderung der Gleichheit und Gemeinsamkeit der Verpflegung von Haus aus streng betont. Die Durchführung machte anfangs keine Schwierigkeit. Erst mit der Zeit erwies sich die Gemeinsamkeit aus Gründen der örtlichen Trennung oder starker zeitlicher Verschiedenheiten im Dienstablauf als nicht immer durchführbar. Es wurde dann entweder getrennt gekocht oder getrennt gegessen, aber der Grundsatz der gleichen Verpflegung blieb bis zum Kriegsende streng gewahrt. Es bestand sogar, wo immer möglich, ein klarer Vorteil der wirklichen Fronttruppe durch mancherlei Vergünstigungen, über deren innere Berechtigung kein Wort verloren wurde. Der offensichtlich gewährte Grundsatz der Gleichheit in der Verpflegung war nicht nur ein wesentlicher Faktor, um Misstimmungen wegen mutmasslicher Benachteiligung der Mannschaften vorzubeugen. Die kameradschaftliche Berührung während der gemeinsamen Mahlzeit war, soweit sie sich durchführen liess, auch unmittelbar ein gutes Mittel, die Menschen unter Lockerung der dienstlichen Umgangsformen im Gespräch einander zu nähern. Natürlich blieb, da die Verhältnisse nirgends die gleichen waren, dem Takt und der erzieherischen Geschicklichkeit des Vorgesetzten ein weiter Spielraum. — In anderen Ländern bestanden zum Teil wesentlich andere Verhältnisse, die vom deutschen Soldaten sehr abfällig kritisiert wurden. Bei rumänischen und slowakischen Einheiten z. B. war die Verpflegung zwischen Offizier und Mann krass unterschiedlich. In Italien gab es sogar planmässig vorgeschrieben vier verschiedene Verpflegungssätze, nach Dienstgrad gestaffelt.“

### Inländische Gemüse

Die Liste der Gemüse, die wir gegenwärtig abgeben können, lautet:

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| Einschneidekabis       | Endiviansalat   |
| Weisskabis             | Nüsslisalat     |
| Rotkabis               | Fenchel         |
| Wirz                   | Randen          |
| Blumenkohl             | Speisekohlrüben |
| Rosenkohl              | Weissrüben      |
| Karotten               | Schwarzwurzeln  |
| Feldrübli rot und gelb | Zwiebeln        |
| Sellerie               | Knoblauch       |
| Lauch                  | Schnittlauch    |
| Spinat                 | Peterli         |
| Kopfsalat              |                 |

(Mitgeteilt von der SGG, Kerzers)