

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 27 (1954)

Heft: 5

Rubrik: Militärische Beförderungen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Mitteilungen des Eidg. Oberkriegskommissariats

Richtpreise für die Beschaffung von Lebensmitteln und Fourage außerhalb der Waffenplätze, gültig für die Monate Mai und Juni 1954

- Brot:** 2—3 Rp. per kg Ruchbrot unter dem ortsüblichen Detailverkaufspreis, je nach Dauer und Umfang der Lieferung.
- Fleisch:** bis Fr. 3.50 per kg frisches Fleisch von inländischen Kühen der Kategorie II C, (höchstens 20% Knochen).
- Käse:** a) Emmentaler- oder Greyerzerkäse, vollfett:
Fr. 491.50 per 100 kg bei Bezug in ganzen Laiben bei Mitgliedern der Schweizerischen Käseunion AG.
Fr. 499.50 per 100 kg bei Bezug in ganzen Laiben bei Nichtmitgliedern der vorgenannten Union.
In Ausnahmefällen kann bei Kleinbezügen (Käse im Anschnitt) bis 15 Rp. per kg mehr bezahlt werden.
- b) Tilsiterkäse:
Fr. 4.79 per kg bei Bezug von 1 Laib zu ca. 4 kg;
Fr. 4.69 per kg bei Bezug von 2—5 Laiben zu ca. 4 kg;
Fr. 4.64 per kg bei Bezug von 6—11 Laiben zu ca. 4 kg;
Fr. 4.59 per kg bei Bezügen unter 250 kg, rollenweise (1 Rolle = ca. 50 kg).
- Milch:** 2 Rp. per Liter unter dem ortsüblichen Kleinverkaufspreis für Konsummilch.
- Heu:** bis Fr. 23.— per 100 kg in Ballen gepreßt, franko Kantonement oder Stallungen geliefert;
bis Fr. 19.— per 100 kg offen ab Stock.
- Stroh:** bis Fr. 13.— per 100 kg in Ballen gepreßt, franko Kantonement geliefert;
bis Fr. 9.— per 100 kg Inlandstroh in Garben, franko Kantonement geliefert.

(Siehe auch «Der Fourier Nr. 1/54, Seite 17)

Ferner weisen wir darauf hin, daß ein neues Verzeichnis der Lieferanten von Brot auf den Waffenplätzen, gültig ab 12. April 1954 erschienen ist. Red.

Das OKK richtete am 27. April 1954 folgendes Rundschreiben an die Waffenplatzlieferanten für Fleisch:

Betrifft: Abgabe von Gefrierfleisch.

Um die Fleischpreise auf den ständigen Waffenplätzen möglichst lange Zeit unverändert zu belassen, werden Sie hiermit ermächtigt, bis auf weiteres für einen Teil des Bedarfes *Gefrierfleisch* an Stelle von frischem Kuhfleisch an die Militärschulen und -kurse abzugeben. Demnach ist die Truppe auch verpflichtet, teilweise Gefrierfleisch von den Lieferanten zu beziehen.

Der Vertragspreis gilt sowohl für frisches Kuhfleisch als auch für gefrorenes Kuhfleisch mit Knochen. Gefrierfleisch ohne Knochen soll nicht geliefert werden.

Militärische Beförderungen

Im April wurden gemäß Verfügungen des EMD befördert:

1. Verpflegungsoffiziere

Zu *Leutnants die Magazinfouriere* (Brevetdatum 18. April 1954): Gétaz Jules, Nyon; Husner Josef, Zürich; Bläsi Odilo, Bern; Besançon René, Aigle; Gut Moritz, Rüti ZH; Kilgus Ernst, Zürich; Niederer Hans, Zürich 3; Schwarzenbach Hans-Rud., Horgen; Buscher Arthur, Horn; Hertz José, Sierre; Iseli Hansjörg, Jegenstorf; Panzera Mauro, Bellinzona; Purtschert Werner, Vevey; Rüfenacht Willy, Bern; Spahr Alfred, Herzogenbuchsee; Zwisler Roland, Schaffhausen.

2. Quartiermeister

Zu *Hauptleuten die Oberleutnants* (mit Brevetdatum 9. April 1954): Hermann Hans, Chur; Graf Hans, Zürich 6; Beutler Christian, Thun; Enderli Eugen, St. Gallen; Lüscher Max, Bern; Siegrist Adolf, Zürich 7; Häuselmann Max, Oberentfelden AG, Zünd Walter, Rebstein SG, Hess Hans, Horriwil SO; Möckli Gustav, Schlatt bei Diessenhofen; Hadorn Roger, La Tour-de-Peilz VD.

Mit Brevetdatum 13. April 1954: Kuhrmeier Ernst, Zürich 7; Schenkel Jakob, Winterthur.

Die Etappe ist tot!

Ein deutscher General prägte einmal den Ausdruck: «*Die Etappe ist tot*», und wies darauf hin, daß heute niemand an der Front mehr daran denke, Trosse und rückwärtige Dienste mit Hinblick auf ein etwa gesichertes Leben über die Achsel anzusehen.

Rechnungsführer aller Grade (Of., Four., und Four.Geh.) beweisen, daß sie nicht nur «Büromenschen» sind, indem sie sich am Orientierungslauf der Sektion Zürich des Schweizerischen Fourier-Verbandes vom 12./13. Juni 1954 beteiligen.

Anmeldungen sind bis spätestens 15. Mai 1954 mit Anmeldetalon an Hptm. K. Hedinger, Friesstraße 28, Zürich 11/50 zu richten. Wir verweisen diesbezüglich auf die Ausschreibung in der April-Nummer, Seite 107.

Red.

Mitteilungen der Schweiz. Genossenschaft für Gemüsebau (SGG), Kerzers

Frühgemüse

Kaum hat der Winter sein Regime an den Frühling abgetreten, fängt es auch schon überall zu grünen und blühen an. Kaum sind die Schneemassen weggetaut, erscheinen auch bereits die ersten Frühgemüse auf dem Markt, deren zartes Grün auch eine Wohltat für das Auge bildet.

Der *Spinat*, im Herbst ausgesät, hat den Winter unter der Schneedecke verbracht und beginnt schon in den ersten warmen Tagen neue Blätter zu bilden. Er ist unter den Frühgemüsen wohl auch am preiswertesten und ist bekannt für seine blutbildende und bluterneuernde Wirkung. Neben wichtigen Nährsalzen ist er besonders reich an Vitamin A, B und C. Spinat mit Eiern ist eine vollwertige Mahlzeit. Spinat kann aber auch als Salat zubereitet werden; auf diese Weise kommen alle Wirk- und Nährstoffe voll und ganz zur Geltung.

Auch der *Kopfsalat* erfreut sich stets größerer Beliebtheit, kann er doch fast zu jeder Mahlzeit serviert werden. An Nährsalzen enthält er vor allem Eisen, daneben aber auch Kalk, Phosphor, Kali, Natron und Magnesium, alles Aufbaustoffe zur Stärkung der Knochen. Neben Essig, Öl, reichlich Zwiebeln und Schnittlauch hilft vor allem ein wenig fein geschnittener Knoblauch das Aroma verbessern.

Sozusagen in jedem Garten finden wir heute einige Rhabarberstöcke. Auch die *Rhabarber* ist eines der ersten Frühjahrsgemüse. Ihre Stengel sind saftig, fleischig und leicht säuerlich und haben einen fruchtähnlichen Geschmack. Zu Mais, Reis und auch zu Teigwaren bilden Rhabarbern eine angenehme Abwechslung. Herrlich sind Rhabarberkuchen und Rhabarberschnittli; auch die Rhabarberkonfitüre (meist zusammen mit Erdbeeren eingekocht) darf nicht vergessen bleiben.

Inländische Gemüse

Aus letztjähriger Ernte bestehen noch Lager an:

Kartoffeln	Weiß- und Rotkabis	Zwiebeln
Rübli, rote	Wirz	Sauerkraut
Sellerie		

Aus neuer Ernte können folgende Produkte geliefert werden:

Blumenkohl	Oberkohlrabi	Schnittlauch
Kopfsalat	Peterli	Silberzwiebeln
Krautstiele	Rhabarber	Spinat
Lattich	Radiesli	Spitzkabis

Für den Privathaushalt: Spargeln aus dem Großen Moos

(Mitgeteilt von der SGG, Kerzers)