

Impressum

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **65 (1992)**

Heft 5

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Rhabarber läutet Frühling ein

Der Rhabarber stammt aus der Familie der Knöterichgewächse. Schon 2700 Jahre vor unserer Zeitrechnung verwendete man die Wurzel der Medizinalrhabarberpflanze, welche in Sibirien, der Mandchurei und China beheimatet ist, für heilende Zwecke.

LF. Unsere Gartenrhabarber kam erst Mitte des 18. Jahrhunderts über England zu uns. Er ist zwar medizinisch weniger wertvoll, der hohe Gehalt an Apfel- und Oxalsäure wirkt aber erfrischend, appetitanregend, herzstärkend, durstlöschend, verdauungsfördernd, mild abführend und keimhemmend. Ausserdem enthält der Rhabarber Mineralstoffe wie Carotin, Eisen, Kalzium, Phosphor, Magnesium und besonders viel Kalium sowie die Vitamine B1, B2 und C.

Ausdauernd und platzbedürftig

Der Rhabarber ist eine ausdauernde Rhizomstaude mit dicken, bis zu 60 cm langen, geniessbaren Stengeln, leicht gekäuselten, grossen aber ungeniessbaren Blättern

(zu hoher Gehalt an Oxalsäure). Ein bis zu zwei Meter hoher Blütenstand entwickelt von Mai bis Juni mächtige Blütenrispen. Um die Stengelbildung zu unterstützen, sollte der Blütenstand bald nach seinem Erscheinen an der Basis entfernt werden.

Aus Samen gezogene Stauden sind meist weniger wertvoll, deshalb vermehrt man vorwiegend durch Wurzelteilung älterer, bewährter Pflanzen im Herbst oder Frühjahr. Neben den rotstieligen Pflanzen mit grünem Fleisch gibt es auch mildere, rotfleischige Sorten, welche unter dem Namen Erdbeerrhabarber gehandelt werden.

Pro Pflanze muss mit einem Platzbedarf von mindestens einem Quadratmeter an möglichst sonniger Lage gerechnet werden. Rhabarber gedeiht aber auch gut im lichten Schatten vor einer Hecke oder unter Obstbäumen, sofern für tiefgründigen, genügend feuchten, aber durchlässigen Boden und reichliche Kompostdüngung gesorgt ist. Im Pflanzjahr sollte man zur besseren Entwicklung der Pflanzen von einer Ernte absehen. Sobald im Herbst die oberirdischen Teile einziehen, gibt man pro Pflanze etwa fünf Liter Mist-

kompost, den man mit einer Mulchauflage bedeckt. Während der Erntezeit können die Pflanzen mit gut verdünnten Kräuterjauhen oder flüssigen Meeralgeln gestärkt werden.

Quelle: «Aller über den Rhabarber» von Brunhilde Alonso

Rezepte

Rhabarbergrütze

Kleingeschnittenen Rhabarber mit Wasser aufkochen, die Stückchen unter Zugabe von Zucker, Honig oder Fruchtzucker zerquireln. In die kochende Masse langsam so viel Kartoffelstärkemehl einlaufen lassen, bis ein dicklicher Brei ausgequollen ist, und in die kochende Masse den steifen Schnee von zwei bis vier Eiern einheben. Aus dem Eigelb mit Milch, Vanille und Zucker eine Sauce dazu bereiten.

Rhabarberreis

Einen steifen Reisbrei mit halb Milch, halb Wasser und einer Prise Salz kochen, abgekühlt mit fünf

Impressum

DER FOURIER

Offizielles Organ des Schweizerischen Fourierverbandes
Nr. 2/65. Jahrgang
erscheint monatlich
beglaubigte Auflage 10 736 (WEMF)

Redaktion: DER FOURIER

6002 Luzern, Postfach 2840
Telefon 041/23 71 23, Telefax 041/23 71 22

Verantwortlicher Redaktor:

Meinrad A. Schuler (-r.)
Sektionsnachrichten: Four Jürg Morger
Administration: Heidy Wagner-Sigrist
Elsbeth Klunker-Aeschbach

Redaktion «Sektionsnachrichten»:

Four Jürg Morger,
Obere Kirchstrasse 12, 8304 Wallisellen
Telefon P 01/830 25 51, G 01/311 31 20

Verlag/Herausgeber:

Schweizerischer Fourierverband, Zeitungskommission,
Präsident Four Peter Salathé,
Alpenstrasse 42, 8200 Schaffhausen
Telefon P 053 25 79 70, G 053 27 11 11
Jährlicher Abonnementspreis: Für Sektionsmitglieder
im Mitgliederbeitrag inbegriffen.
Für nicht dem Verband angeschlossene Fouriere und
übrige Abonnenten Fr. 28.—, Einzelnummer Fr. 2.80.
Postcheckkonto 80-18 908-2

Druck/Vertrieb:

Druckerei Robert Müller AG, 6442 Gersau
Telefon 041/84 11 06, Telefax 041/84 11 07

Satz

Satzatelier Leuthard & Gnos
Rigiweg 9, 6343 Rotkreuz
Tel. 042/64 44 14, Telefax 064/64 20 02

Inserate:

Vogt-Schild, Inseratendienst, Kanzleistrasse 80,
Postfach, 8026 Zürich, Telefon 01/242 68 68.

Anzeigenleitung: Frau J. Bünzli

Insertionsschluss: Am 5. des Vormonats; Beilagen und
Stelleninserate am 15. des Vormonats

Der Nachdruck sämtlicher Artikel und Illustrationen –
auch teilweise – ist nur mit Quellenangabe gestattet.
Für den Verlust nicht einverlangter Reportagen kann
die Redaktion keine Verantwortung übernehmen.

Redaktionsschluss

Juni-Nummer: 4. Mai 1992
Juli-Nummer: 1. Juni 1992
August-Nummer: 29. Juni 1992



Member of the European
Military Press Association
(EMPA)