

Inländisches Gemüse

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1951)**

Heft 2

PDF erstellt am: **05.08.2024**

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.

Inländisches Gemüse

Jetzt und bis auf weiteres sind lieferbar:

Speisekartoffeln	Sauerkraut
Brüsseler-Witloof (Cichorien)	Sauerrüben
Karotten gewaschen u. ungewaschen	Schwarzwurzeln
Knoblauch	Sellerie gewaschen und ungewaschen
Lauch grün und gebleicht	Schnittlauch
Nüssli-Salat	Spinat
Petersilie	Weiss- und Rotkabis
Randen roh und gekocht	Wirz
Randensalat fertig	gedörrte Bohnen
Rosenkohl	

Der Nüsslisalat

Es ist erfreulich, feststellen zu können, wie die Beliebtheit und damit auch der Konsum dieser Gemüseart zugenommen haben. Der „Nüssler“ gehört zu den Gemüsen, welche Nährsalze und Vitamine in guter Zusammensetzung enthalten. Er sollte deshalb in keinem Garten fehlen, dies umso mehr, als er eines der wenigen winterharten Gemüse ist, auf das man sicher zählen kann. Er ist ein eigentliches Salatgemüse, wird also roh genossen, weshalb die Nährsalze und Vitamine restlos in unsern Körper kommen.

Die Brüsseler Cichorie

Auch bei ihr ist die Zusammensetzung an Nährsalzen und Vitaminen eine gleichmässige. Sie enthält sowohl in der Wurzel als auch in der Knospe wertvolle arzneiliche Stoffe. Aus diesem Grunde ist also die Cichorienwurzel als Kaffeebeigabe sehr gesund.

Brüsseler Cichorie wird als Salat zubereitet, und so kommen auch hier alle Wirkstoffe restlos ins Blut. Die Cichorie sollte deshalb viel häufiger angebaut werden, als das heute noch der Fall ist. Das Austreiben der Knospen bietet keine grossen Schwierigkeiten. Es brauchen ja nicht jene mächtigen Knospen zu sein, wie sie der Züchter hervorzubringen imstande ist.

(Mitgeteilt von der Schweizerischen Genossenschaft für Gemüsebau S. G. G. Kerzers)

Neuerungen in unserm Dienst

Weisungen betreffend den Truppenhaushalt

Die bisherigen Erfahrungen bei der Revision der Verpflegungsabrechnungen haben das O. K. K. veranlasst, auf den Beginn des laufenden Jahres einige allgemeine Weisungen betreffend den Truppenhaushalt herauszugeben. Sie wurden in der zweiten Hälfte des Monats Januar an die Kommandanten sämtlicher Stäbe und Einheiten zum Versand gebracht, und zwar in je zwei Exemplaren zuhanden