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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 24 (1951)

**Heft:** 4

**Rubrik:** Inländisches Gemüse

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 02.07.2025

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

neuen Armeematerials) des Präsidenten. Nach der Rechnungsablage durch Hptm. E. Matzinger berichtete Hptm. O. Schönmann in der Eigenschaft als Obmann über die Tätigkeit der Ortsgruppe Basel im vergangenen Jahr und stattete gleichzeitig dem Vorsitzenden namens des Vorstandes für die umsichtige und zielbewusste Leitung der Sektion Zentralschweiz während der Amtsperiode 1948/51 den besten Dank aus. Als Vorort für die Jahre 1951/54 wurde Aarau bestimmt. Die Wahl des neuen Präsidenten fiel auf Major O. Stemmle (Aarau), K. K. L. Br. 2. Weiterhin gehören dem Vorstand an: Vizepräsident Major G. Winter, Aktuar, Oblt. E. Hubacher, Protokollführer Oblt. F. Holzach, Kassier Lt. W. Amsler, Beisitzer Major P. Wirth, Hptm. F. Iseli und Hptm. A. Wullschleger.

Im zweiten Teil sprach Dr. Mast (Winterthur), Mitglied des Schweiz. Aufklärungsdienstes, über „die heutige Lage der Schweiz im internationalen Spannungsfeld". Der Referent verstand es ausgezeichnet, u. a. anhand von Budget- und Heeresstärke-Zahlen die militärische und politische Lage zu analysieren und die sich daraus ergebenden Schlüsse für unser Land zu ziehen. Der Vortrag fand einhellige Zustimmung.

Ein gemeinsames Mittagessen vereinigte die Teilnehmer im Zunfthaus zum Schlüssel als Abschluss der in allen Teilen flott verlaufenen Frühjahrsversammlung.

O. Sch.

## Inländisches Gemüse

Neue Ernte

Bereits in der zweiten Hälfte April kommen die ersten inländischen Gemüse auf den Markt. Es sind dies:

| | |
|---|---|
| Rhabarbern | Oberkohlrabi |
| Spinat | Radiesli |
| Kopfsalat | |

In den ersten Tagen werden zwar diese Gemüse für den Truppenhaushalt noch zu teuer sein. Es ist aber auch dieses Jahr damit zu rechnen, dass von Ende April an so grosse Mengen Rhabarbern aufgeführt werden, dass sie ebenfalls für die Truppenkasse ohne weiteres erschwinglich sind.

Bis Sie also diese Gemüse neuer Ernte für Ihre Küche kaufen können, stehen noch in ausreichendem Masse Dauergemüse aus letztjähriger Ernte zur Verfügung, so

| | |
|---|---|
| Kartoffeln | Wirz |
| Weiss- und Rotkabis | rote und gelbe Rüebli |

Wenn wir in unsern Ausführungen über die inländischen Gemüse bisher deren Nährwert und hie und da auch einige Zubereitungsarten umschrieben haben, so möchten wir diesmal nicht unterlassen, auch einiges über das Gedeihen eines unserer Gemüse zu schreiben. Wir behandeln heute die

**Rhabarber.**

Sie ist eine uralte Kulturpflanze. In Persien beheimatet, ist sie mit der Zeit über Aegypten und Spanien auch zu uns gekommen. Sozusagen in jedem Garten

finden sich heute einige Rhabarberstöcke. Der Grund für diese allgemeine Beliebtheit mag wohl der sein, dass die Rhabarber eines der ersten Frühlingsgemüse ist. Ihre Stengel sind saftig, fleischig und leicht säuerlich, und haben einen fruchtähnlichen Geschmack. Wohl gerade deshalb liebt jedermann dieses Gemüse.

An Nährsalzen enthält die Rhabarber Kali und Magnesium, dazu kommt ein reicher Vitamin C-Gehalt.

Die Pflege der Rhabarber ist einfach. Im Herbst werden die Wurzelstöcke sorgfältig umgraben und Mist eingelegt. Den Wurzelstöcken soll aber nicht nur beim Düngen, sondern auch beim Ernten der Stengel Sorge getragen werden, und zwar sind diese von Hand und nicht mit dem Messer zu gewinnen. Also die Stengel nicht einfach „wegsäbeln", sondern sich dabei auch das Weitergedeihen der Pflanzen überlegen.

Geerntet wird die Rhabarber vom April bis Ende Juli. Von anfangs August an soll nicht mehr gewonnen werden, damit sich die Wurzelstöcke die nötige Kraftreserve für das nächste Jahr anlegen können. Wenn dagegen gleichwohl geerntet wird, ist die Pflanze innert kurzer Zeit erschöpft: also auch hier keine Raubwirtschaft treiben.

Und nun die Zubereitung der Rhabarber: Herrlich sind Rhabarberkompott und Rhabarberkuchen; eine Delikatesse die Rhabarberschnittli. Auch die Rhabarberkonfitüre darf nicht unerwähnt bleiben. Nachstehend noch einige Menüs mit Rhabarbern; sie bringen willkommene Abwechslung in den Speisezettel der Frühjahrs- und Vorsommermonate, also die Zeit, wo uns das Obst fehlt.

| | |
|---|---|
| Suppe | Milchreis |
| Schweinebraten | Rhabarberkompott |
| Nudeln mit geriebenem Käse | Tee oder Milchkaffee |
| Rhabarbern als Kompott | |
| Maisschnitten mit geriebenem Käse | Rhabarberkuchen (auch Wähen genannt) |
| Rhabarberkompott | Milchkaffee |
| Milchkaffee | |

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

## Bücher und Schriften

Das Wunder von Samedan. Ein schweizerisches Soldaten-Tagebuch über die Zeit des zweiten Weltkrieges 1939—1945. Von Hptm. Rob. Epprecht. Verlag Bühler Buchdruck, Zürich 27. Preis aller vier Bände zusammen: Fr. 22.—.

Im Oktober 1943 fiel mitten auf den Dorfplatz von Samedan eine Bombe. Wie durch ein Wunder wurden weder Menschen verletzt, noch entstand grösserer Materialschaden. Dieses Ereignis wurde dem Verfasser Gleichnis und Symbol für unsere Lage während den langen Kriegsjahren. Er hat deshalb seinem Tagebuch den Titel „Das Wunder von Samedan" gegeben, das er in vier Bänden veröffentlicht hat. Der erste Band umfasst die Vorgeschichte des zweiten Weltkrieges und