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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 24 (1951)

Heft: 8

Rubrik: Mitteilungen des eidg. Oberkriegskommissariates

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: 11.07.2025

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

650 Teilnehmer sollen einen **Einführungskurs** von 6 Tagen für **Bureauordonnanzen** bestehen; 200 weitere werden in einen Fachkurs von 6 Tagen für **Rechnungsführer** aufgeboten. **Wiederholungskurse** von je 13 Tagen in Formationen der Feldarmee haben rund 3000 HD. zu bestehen, die als Hilfspersonal bei Stäben und Einheiten eingeteilt sind, z. B. als Bureauordonnanzen, Kochgehilfen, Schneider, Schuhmacher usw. Dabei sollen diese Wiederholungskurse in erster Linie der Auffrischung des einmal Erlernten dienen. Wenn im Aktivdienst hilfsdienstpflichtige Männer und Frauen in einem Stab oder einer Einheit nutzbringende Arbeit leisten sollen, so müssen sie schon in Friedenszeiten Gelegenheit haben, sich in ihrer Funktion einzuarbeiten und mit ihrer Umgebung vertraut zu werden. Sonst sind die Einheiten und Stäbe gezwungen, im Wiederholungskurs diese Funktionen durch Soldaten ausüben zu lassen (Bureauordonnanzen, Hilfsköche etc.!), die damit der Ausbildung für ihre Kampfaufgabe entzogen werden. Im Mobilmachungsfalle aber wird die Truppe in Bureau und Küche lieber die eingearbeiteten Soldaten verwenden als neu zur Einheit stossende, unausgebildete HD. Nur die Leistung von Wiederholungskursen auch durch die HD. macht daher tatsächlich Kämpfer frei und lässt auf ihre Verwendung in Hilfsfunktionen verzichten. — Insgesamt sollen über 33 000 HD. aufgeboten werden für zusammen mehr als 260 000 Diensttage, für welche der Bundesrat von den Räten einen Kredit verlangt von rund 3 Millionen Franken.

Es ist vorgesehen, mit diesen Kursen des nächsten Jahres die notwendigen Erfahrungen zu sammeln und die entsprechenden Ausbildungskurse dann in eine bleibende Ordnung im Rahmen der auf das Neujahr 1952 kommenden neuen Truppenordnung überzuführen.

Mitteilungen des eidg. Oberkriegskommissariates

Verbrauch von Traubensaftkonzentrat (Raisinel) an Stelle von Confitüre, Melasse oder Honig in den Rekrutenschulen, Kaderschulen und Wiederholungskursen.

Das Eidg. Oberkriegskommissariat hat am 30. Juni 1951 nachstehende Verfügung erlassen:

1. Aus den Vorräten der Abteilung für Landwirtschaft des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes wird zum Verbrauch in der Armee ein grösseres Quantum Traubensaftkonzentrat (Raisinel) in Dosen zu 1 kg Nettoinhalt übernommen.
2. Das Traubensaftkonzentrat (Raisinel) eignet sich in seiner leicht kristallisierten Form sehr gut als **Brotaufstrich** an Stelle von Confitüre, Melasse oder Honig. Der hohe Nährwert des Produktes ist unbestitten, wenn man bedenkt, dass für die Herstellung von 1 kg Raisinel 6 kg frische Trauben benötigt werden.
3. **Ab 1. August 1951** ist in Rekrutenschulen, Kaderschulen und Wiederholungskursen Traubensaftkonzentrat (Raisinel) zu verpflegen und zwar **mindestens $^1/_3$ des Verbrauchs an Confitüre, Melasse oder Honig.**

4. Der Abgabepreis beträgt **Fr. 1.50** per Dose à 1 kg netto.
5. Traubensaftkonzentrat (Raisinel) ist mit dem übrigen Armeeproviant beim Eidg. Oberkriegskommissariat womöglich in Kartonschachteln zu 24 $^1/_1$-Dosen zu bestellen.
6. Die 5. Sektion des OKK. wird den Pflichtverbrauch von Raisinel überwachen.

Inländische Gemüse

Unsere Gemüse Ende August/Anfang September:

Blumenkohl	Neuseeländerspinat
Buschbohnen	Oberkohlrabi
Endiviensalat	Randen
Gurken	Sellerie
Karotten	Stangenbohnen
Kopfsalat	Tomaten
Knoblauch	Weiss- und Blaukabis
Krautstiele	Wirz
Lattich	Zucchetti
Lauch	Zwiebeln

Die Tomate

Eine herrliche und gesunde Gemüsefrucht, die ihre Popularität voll und ganz verdient. Sie enthält an Nährsalzen: Eisen, Kalk, Kali, Natron und Magnesium. Dazu ist sie reich an Vitamin A (Carotin), enthält aber auch Vitamin B und C.

Die Wirkung all dieser Gesundheitsstoffe kommt restlos zur Geltung, wenn die Tomate als Salat zubereitet gegessen wird. Viele Leute essen die Tomate mit Vorliebe roh, also wie Äpfel. Während der Tomatenzeit sollte diese Gemüsefrucht wirklich jeden Tag auf den Tisch kommen, sei es als Salat oder als Beigabe in der Suppe; oder auch als Sauce, denn Tomatensaucen sind eine Delikatesse. Sehr schmackhaft sind die Tomaten gesotten, mit gehacktem Fleisch gefüllt und gratiniert oder auch roh mit Speck oder Schinkenzwischenlage.

Der Leser wird erstaunt sein zu vernehmen, dass die Tomate in unserm Land erst seit etwa 70 Jahren allgemein bekannt ist. Schweizerreisende brachten sie von Italien her in die Heimat. So kam es nicht von ungefähr, dass sie während längerer Zeit nur in den Gärten der Patrizierhäuser gepflanzt wurde.

Die Kultur der Tomate im Garten:

Mitte Mai werden möglichst kräftige Tomatensetzlinge gepflanzt. Damit die kleinen Stämmchen besser Halt haben, wird jedem ein Stecken als Stütze beigegeben, der so hoch und kräftig sein soll, dass er dann im Sommer den Tomatenstock mit dem ganzen Tomatenbehang halten kann.

Nicht mehr als drei bis vier Seitentriebe stossen lassen und die übrigen entfernen, damit sich ein richtiger Busch bildet und die nötigen Blätter vorhanden