

Revision Verwaltungsreglement

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **41 (1968)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.07.2024**

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.

Die Schweizerische Gemüse-Union orientiert . . .

Obschon die Verkaufsfrent die Lage auf dem Gemüsemarkt eher flau bezeichnet, gehen nun die Vorräte an inländischem Rotkraut, Wirz und Speisezwiebeln dem Ende entgegen und Ergänzungsimporte für diese drei Gemüsearten stehen bevor. Weisskabis ist vorläufig noch genügend vorhanden und nach wie vor gross müssen die Lager an Karotten, Randen und Knollensellerie bezeichnet werden. Das Angebot an Lauch geht zurück. Bereits hat aber die Frühjahrssaison begonnen, wobei das leuchtende Rot der Radieschen in den Gemüseauslagen hervorsteht. Auch andere Frühgemüse — vorwiegend noch aus den Treibhäusern — bereichern den Gemüsemarkt: Kopfsalat, Krautstiele, Spinat und Rettich, bald sind weitere «Primeurs» zu erwarten.

Wir befinden uns nun in der bekannten Übergangsperiode, die eine umsichtige Disposition der Importregelung erfordert, damit einerseits das Inlandprodukt seine Abnehmer findet, andererseits bei keinem Produkt eine Marktverknappung entsteht.

Die Qualitätsbegriffe sind in den «Schweizerischen Qualitätsbestimmungen und Handelsusancen für Frischgemüse» umschrieben. Die letzte Ausgabe datiert von 1952. Eine kleine Kommission hat in unzähligen Sitzungen den Entwurf einer Neufassung ausgearbeitet, der den neuen Erfahrungen der Verkaufsfrent in Anlehnung an die internationalen Normen den schweizerischen Verhältnissen angepasst worden ist. Gegenwärtig steht dieser Entwurf bei allen interessierten Kreisen zur Diskussion und nach erfolgter Bereinigung sollen die neuen Qualitätsbestimmungen anlässlich einer ausserordentlichen Hauptversammlung bereits auf Herbst 1968 in Kraft gesetzt werden. Wir werden dann an dieser Stelle gerne einige grundlegende Änderungen bekanntgeben.

Produkte, die sich zur Zeit besonders für die Truppenküche eignen:

Weisskabis, Karotten, Knollensellerie, Randen
in wenigen Tagen Spinat — eventuell Import-Blumenkohl

Produkte, die zur Zeit schwer erhältlich oder im Preis nicht sehr günstig sind:

Tomaten, Bohnen, Kohlrabi und andere Feingemüse

Rezepthinweis

R 142 Kabis gedämpft	R 183 Kabissalat
R 143 Kabis gehackt	R 187 Randensalat
R 152 Rübli gedämpft	R 189 Rübli-salat gehackt

Die Schweizerische Gemüse-Union, Leonhardshalde 21, 8023 Zürich, Telefon 051 / 34 70 22 gibt gerne weitere Auskünfte bezüglich Bezugsquellen, Preise usw.

Revision Verwaltungsreglement

gültig ab 1. Januar 1968

Berichtigung

Das Oberkriegskommissariat macht unsere Leser darauf aufmerksam, dass beim französischen Text der Ziffer 46 Absatz 1 des «Anhang zum Verwaltungsreglement» ein Druckfehler besteht. Die entsprechenden Ansätze lauten:

Motocyclettes	3 c par km
Voitures automobiles tout terrain	8 c par km (nicht 10 c par km)

Die Redaktion