

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 23 (1950)

**Heft:** 12

  

**Rubrik:** Inländisches Gemüse

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

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

lini stärken und am Camino unsere nassen Siebensachen etwas trocknen. Zufrieden, dass alle diese harte Schlussprüfung durchgestanden hatten, fuhren wir im Camion ins „Campo stromboli“ zurück.

NB. Obschon die Laufstrecke bloss ca. 40 km betrug, stellte sie doch infolge des Aufstieges nach Rovio und Bellavista erhebliche physische Anforderungen, zumal sich während  $\frac{2}{3}$  des Marsches Regen und Schnee unangenehm bemerkbar gemacht hatten. Gesamthaft gesehen dürfen wir mit Stolz feststellen, dass die Aspiranten der Feldpost diese Schlussprüfung ehrenvoll bestanden haben, befanden sich doch in der Rangliste der Einzelprüfungen unter den ersten 12 sechs Feldpöstler.

Lt. Stalder

## Inländisches Gemüse

Jetzt und bis auf weiteres sind lieferbar:

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

Während wir in der Novembernummer einiges über das Sauerkraut geschrieben haben, zu dessen Herstellung der Weisskabis dient, möchten wir dieses Mal seinen nächsten Verwandten, den Wirz oder auch „Köhli“ genannt, behandeln.

Der Wirz ist reich an Kali und Phosphor, enthält auch Kalk und viel Vitamin C, ferner Eiweiss und Kohlenhydrate.

Als Gemüse zubereitet, ist der Wirz ausgezeichnet, wobei zum Beispiel das Menu wie folgt wäre:

- Fleischsuppe
- gesottenes Rindfleisch und Speck geräuchert  
(ca. 6 kg Speck pro 100 Mann)
- Wirz gedämpft
- Salzkartoffeln

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