

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 24 (1951)

**Heft:** 8

**Rubrik:** Inländische 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:** 15.03.2025

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

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  $\frac{1}{1}$ -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

sind, um einmal die Tomaten gegen die heisse Sonne, aber auch gegen Regen oder Hagel schützen können. Während des Sommers sollen alle weiteren Seitentriebe, die sich neu bilden wollen, weggebrochen werden, damit alle Kraft in den einmal vorhandenen Busch geht. Ende August entgipfelt man die Stauden; die ganze Kraft des Wurzelstockes kann so den noch nicht reifen Tomaten zugute kommen.

Durch wiederholtes Spritzen mit kupferhaltigen Präparaten können die zarten Blätter gegen das Auftreten von Schädlingen und auch gegen den Rostpilz geschützt werden.

Mitgeteilt von der Schweizerischen Genossenschaft für Gemüsebau SGG, Kerzers

## Zeitschriftenschau

Dem „Schweizer Soldat“ vom 15. April 1951 entnehmen wir folgendes

### **Verpflegungsproblem für Fouriere,**

das im Rahmen der periodischen allgemeinen taktischen Aufgaben gestellt wurde:

Unsere Truppen stehen in harten Abwehrkämpfen gegen einen mit Panzerspitzen in unser Land eingebrochenen Gegner. Ein feindlicher Verband ist mit einem Umgehungsmanöver bis Hermiswil vorgedrungen und versucht seine Spitze weiter nach Süden zu treiben.

Eine schwache, im Raum Hermiswil stehende Abteilung eigener Truppen konnte den Gegner mit grossen Eigenverlusten vorläufig zum Stehen bringen. Eine Eingreifreserve, bestehend aus einer verstärkten Füs.-Kp., konnte auf einem durch Waldgebiet führenden Nebenweg noch rechtzeitig Hilfe bringen.

Die Küche und ein Teil des Kp.-Trains konnten bis zu den Häusern bei Inneres Hölzli (siehe Karte) nachgezogen werden. Unter Berücksichtigung der überlegenen feindlichen Fliegertätigkeit wurde die Kochstelle im Walde E der Häuser, in der Nähe einer Quelle errichtet.

Es ist Anfang Mai nach 18.00. Die schweren Kämpfe sind abgeflaut, und der Gegner hat seinen weiteren Vorstoss scheinbar aufgegeben. Der Kp.-Kdt. befiehlt die Verpflegung auf 21.30. Die verstärkte Einheit, ca. 200 Mann, hat seit 24 Stunden keine warme Verpflegung mehr erhalten können. Es ist aber höchste Wachsamkeit geboten, und die Verpflegung hat in den einzelnen Kampfabschnitten zu erfolgen.

Es gilt vier Kampfgruppen zu verpflegen. Auf der Karte gesehen, muss die Verpflegung an folgenden Punkten übergeben werden:

1. Häusergruppe zwischen Bahn und Strasse W Pt. 492,5.
2. Häusergruppe an Strasse E Pt. 492,5.
3. Haus bei Pt. 491.
4. Häusergruppe W der Strassenspinne von Pt. 491.