

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 25 (1952)

Heft: 2

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: 17.02.2025

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

Inländische Gemüse

Unsere Gemüse im Februar:

Kartoffeln	Schnittlauch
Knoblauch	Schwarzwurzeln
Lauch, grün und gebleicht	Sellerie
Petersilie	Speisekohlrüben
Randen und Randensalat	Weiss- und Blaukabis
Rüebli, rote und gelbe	Wirz
Sauerkraut und Sauerrüben	Zwiebeln

Randen

Ein Wurzelgemüse eigener Art, dieser Rotrettich, wie er im Bernbiet genannt wird. Die Randen haben zwar mit dem Rettich nichts zu tun, sie gehören zu einer ganz anderen Pflanzenfamilie.

An den Randen fällt der süssliche Geschmack auf. Sie sind, wie ihre Verwandten, die Runkel- und Zuckerrüben, stark zuckerhaltig und deshalb nahrhaft. Im Unterschied zu diesen beiden sind die Randen aber nicht fade, sondern würzig; deshalb haben sie Eingang zu den Gemüsen gefunden. In bezug auf den Natrongehalt stehen die Randen an der Spitze aller Gemüse.

Von jeher wurden die Randen als Salatpflanze bei den Bauernfamilien angebaut. In den letzten Jahren haben sie aber auch bei der Stadtbevölkerung immer mehr an Sympathie gewonnen, so dass in Produzentenkreisen zum Anbau im grossen geschritten worden ist. Aus der Gartenrande wurde eine Ackerrande, auch Salatrübe genannt.

Will man vollkommene, aber nicht zu grosse Randen, so baut man pro normalem Beet fünf Reihen an und verdünnert sie dann auf 20 cm. — Ende Oktober werden sie entlaubt und im Keller in Kisten mit Torf oder Sand eingegraben.

Während früher die Randen grösstenteils roh auf den Markt kamen und dann zu Hause gekocht wurden, werden sie heute mehr und mehr gekocht oder sogar als Salat fertig zubereitet in den Handel gebracht. Das stundenlange Kochen und Zurüsten zu Hause fällt somit weg, dafür wird ein höherer Preis in Kauf genommen. — Ein Zeichen unserer Zeit. Mitgeteilt von der SGG, Kerzers

Mitteilungen des eidg. Oberkriegskommissariates

Verwaltungsreglement Änderungen und Ergänzungen Nr. 3

Auf den 31.12.1951 sind vom OKK Änderungen und Ergänzungen zum VR herausgegeben worden, welches Blatt den Kdt. sämtlicher Stäbe und Einheiten in je zwei Exemplaren zuhanden der Rechnungsführer zugestellt wurden. Dieses Blatt trägt die Nr. 3. Als Nr. 1 gelten die „Weisungen betr. den Truppenhaushalt“ vom 31.12.1950, als Nr. 2 die „Entscheide und Interpretationen“, datiert vom 31.3.1951, die auch im „Fourier“ (August 1950; Seite 184) abgedruckt sind. Der Vollständigkeit halber sind alle in den „Entscheiden und Interpretationen“