

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 34 (1961)

**Heft:** 9

**Rubrik:** Oberkriegskommissariat : Speck ; Zwetschgen

### **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:** 14.03.2025

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

die Telephonzentrale der Festung Sargans seine Schwester zu erreichen. Sie war nicht zu Hause. Also verlangte man Telephon Nr. 11. Die Beamtin erklärte den Kochvorgang, jedoch vermutlich nicht ganz so genau. Jedenfalls brühte der Kuchtiger den Mais nicht an, sondern wälzte ihn ohne weitere Umschweife im rauchend heissen Munggenfett, so dass die Mannschaft, die sich auf Grund der Erzählungen des Rheintalers auf ein Götteressen gefreut hatte, mit einer Art verbrannten Sandes vorlieb nehmen mussten. — Der Ribel wird auch im *Bündnerland* geschätzt, muss aber mit vielen anderen althergebrachten Maisgerichten rivalisieren, mit dem Türkenpult zum Beispiel. Maisgriess wird in Salzwasser eingerührt und samt Weinbeeren oder getrockneten Kirschen zu einem dicklichen Brei gekocht. Etwas Mehl, in viel Butter gelbbraun geröstet, giesst man auf eine Platte, richtet den Pult darüber an und gibt reichlich geriebenen Käse und heisse Butter darüber. Plain grass: Mais- und Weissmehl, zerschnittene Dörrbirnen und Salz werden mit heisser Fleischbrühe zu einem Teig angerührt. Man formt daraus grosse Knollen, bindet sie in Leinwandsäcklein und kocht sie zwei Stunden in der Fleischbrühe. — Im *Engadin* wird kalte Polenta geschnitten, mit gekochten, gescheibelten Kartoffeln gemischt und wie eine Rösti gebraten. Man bäckt eine Kruste und stürzt den «Kuchen». Mit einem Stück Käse ein herrliches Nachtessen.

Für die Bevölkerung unseres ganzen Alpengebietes, vom Wallis über die Urkantone bis ins Bündnerland, ist der Mais ein wichtiges Nahrungsmittel. In vielen Tälern erscheint er täglich auf dem Frühstückstisch und bildet eine gute Grundlage für das schwere Tagewerk der Bergbauern. In früheren Jahrhunderten holten sich die Bewohner der an Italien grenzenden Gebiete ihren Bedarf direkt aus dem Ursprungsland. Im bündnerischen Valsertal beispielsweise besorgten bis in die 90er Jahre des letzten Jahrhunderts sogenannte Bergträger den Transport über den Valserberg. Mit «Ritbrättern» fuhren sie zur Winterszeit über den hartgefrorenen Schnee nach Hinterrhein und kauften beim Händler ihr «Türggamäll», gewöhnlich 100 kg — auf Walserdeutsch «Mötsch» genannt — das sie in zwei Malen auf den Berg trugen, nicht ohne zwischenhinein für 20 Rappen in Hinterrhein zu übernachten, um ihre Last dann auf dem Schlitten ins Dorf hinunterzubringen. Der Mais kennt soviele Gestalten als Völker ihn kennen, und es sind deren viele. Lasst uns doch das eine oder andere Gericht selbst probieren!



OBERKRIEGSKOMMISSARIAT

Bern, den 30.8.1961

## Speck

Gestützt auf unser Kreisschreiben vom 1. Mai 1961 hat die Armee während den letzten Monaten mitgeholfen, grosse Mengen Speck aus den Gefrierräumen zu verbrauchen.

Nachdem die heutige Lage in diesem Sektor bedeutend besser ist und die Speck-Preise wieder anziehen, sehen wir uns veranlasst, unsere Empfehlung vom 1. Mai 1961 betreffend Verbrauch von Speck durch die Truppen per 1. September 1961 aufzuheben.

## Zwetschgen

Die Zwetschgenernte wird ungewöhnlich gross ausfallen und der Preis entsprechend niedrig sein. Wir empfehlen deshalb den Konsum von Zwetschgen im Truppenhaushalt.

OBERKRIEGSKOMMISSARIAT

Der Stellvertreter des Oberkriegskommissärs:  
Oberstlt. Messmer