

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 40 (1967)

Heft: 9

Rubrik: Die Schweizerische Gemüse-Union orientiert...

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>

Die Schweizerische Gemüse-Union orientiert . . .

Im letzten Bulletin haben wir ausführlich über die Tomatenproduktion im Tessin und Wallis gesprochen; während die Anlieferungen aus dem Tessin nun stark zurückgegangen sind, steht das Wallis in der Tomatenvollernte und ist in der Lage, den Schweizer Markt über längere Zeit reichlich zu versorgen.

Dagegen hat sich in den letzten Tagen für verschiedene Gemüsearten eine völlig neue Situation ergeben, indem nach einer langen Überschussperiode ein gewisser Mangel festgestellt werden muss. Dies trifft vor allem beim Kopfsalat zu, allerdings steigt nun das Angebot an Endivien-salat ständig an. Bohnen, Zucchetti und die weissen Kohllarten sind ebenfalls stark gefragt, während Blumenkohl aus neuen Kulturen wieder in beträchtlichen Mengen anfällt. Karotten sind nach wie vor in beliebigen Mengen sehr preisgünstig erhältlich und als neue Gemüsearten kommen nun auch Fenchel, Knollensellerie und Aubergines aus dem Tessin auf den Markt.

Die Zwiebelernte ist in den Hauptproduktionsgebieten Seeland, Wallis und Schaffhausen in vollem Gange und die Ware wird zum Abtrocknen bereitgestellt. Da die inländische Produktion die Marktbedürfnisse in der Regel nur von August bis Dezember / Januar decken konnte, ist der Anbau an verschiedenen Orten, so ganz besonders im Wallis, beträchtlich ausgedehnt worden. Um eine Lagerung auf weitere Frist zu gewährleisten, ist eine ausgesprochene gut abgetrocknete Qualitätszwiebel unweigerliche Voraussetzung. Günstige Vegetationsbedingungen haben dieses Jahr diese Bedingungen geschaffen und damit werden bis in den Februar genügend inländische Speisezwiebeln guter Qualität greifbar sein.

Der Lagergemüseproduzent verfolgt nun mit Interesse das Wachstum der im Herbst zur Einlagerung gelangenden Produkte. Nachdem sich die notwendigen Niederschläge eingestellt haben, entwickeln sich diese gut und versprechen eine reiche Ernte. Heute bindende Prognosen zu stellen, wäre allerdings ein verwegenes Unterfangen.

Produkte, die sich zurzeit besonders für die Truppenküche eignen:

Tomaten	Karotten
Endiviensalat	Bohnen

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

Kopfsalat	Knollensellerie
-----------	-----------------

Rezepthinweis nach «Kochrezepte für die Militärküche, Ausgabe 1966»:

R 43 Tomatencrèmesuppe	R 181 Endiviensalat
R 137 Bohnen grüne	R 189 Rüeblisalat gekocht
R 191 Tomatensalat	R 190 Rüeblisalat roh