

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 42 (1969)

**Heft:** 2

**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:** 15.03.2025

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

## Die Schweizerische Gemüse-Union orientiert ...

Nach dreimonatigem Unterbruch und im Hinblick auf den Wiederbeginn der militärischen Schulen und Kurse nehmen wir gerne unsere periodischen Orientierungen wieder auf, selbst wenn wir noch nicht von einer neuen Saison im inländischen Gemüseanbau sprechen können. Wohl sind bereits einige Gemüsearten — unter Glas gezogen — auf dem Markt; hier handelt es sich natürlich um ausgesprochene Primeurs. Aus dem Freiland ernten wir noch Lauch und Rosenkohl und aus den Treibzichorienbetrieben kommt inländischer Witloof zum Versand. Selbst von diesen Gemüsearten kann aber die Versorgung nicht gewährleistet werden und Ergänzungsimporte sind notwendig. Überhaupt befinden wir uns gegenwärtig in der Hauptsaison der *Gemüseimporte*. Im Vordergrund stehen: Blumenkohl, Fenchel, Kopf- und Endiviensalat und Tomaten, also sogenannte Saisongemüse (welcher Ausdruck eigentlich absolut nicht mehr zutreffend ist, essen wir doch Kopfsalat, Blumenkohl und selbst Tomaten vom 1. Januar bis zum 31. Dezember), während beim Inlandgemüse die Lagergemüse dominieren.

Aus der Herbsterte sind noch verfügbar:

Die verschiedenen *Kohlarten* wie Weisskabis, Rotkabis und Wirz. Die Herbsterte konnte als «normal» bezeichnet werden. Wenn der Markt auch gegenwärtig noch gut versorgt ist, sind keine Absatzschwierigkeiten zu befürchten, auch hier werden sich Ende Saison möglicherweise noch Importe aufdrängen.

Bei den *Karotten* ergab der Lagerbestand per 1. Dezember 1968 eine Menge von 1200 Wagen à 10 Tonnen. Während traditionelle Anbaugebiete grosse Ausfälle durch Witterungseinflüsse zu verzeichnen hatten, waren die Erträge im Wallis sehr gut und eine Lagermenge von 1200 Wagen per 1. Dezember dürfte das Maximum für eine reibungslose Verwertung innert nützlicher Frist darstellen. Der Ausstoss ist aber sehr gut und war es übrigens während des ganzen Winters. Auch bei Karotten haben wir folglich keine Absatzsorgen.

*Randen* waren während der ganzen Wintersaison gut gefragt und bereits heute werden beschränkte Mengen Randen zum Import freigegeben. Hier die für Randen typische Erscheinung: ein Jahr zu viel (1967), ein Jahr zu wenig (1968).

Im Gegensatz zu den Randen steht der *Knollensellerie*. Die Vorräte sind noch beträchtlich, immerhin verkauft sich Knollensellerie bis in die Monate Mai/Juni. Bis dahin reichen die Lager aus.

Weit über dem Durchschnitt lag im Jahre 1968 der Anbau und die Erträge an *Zwiebeln*. Noch vor wenigen Jahren reichten die Inlandzwiebeln zur Marktversorgung bis gegen Weihnachten oder Neujahr aus, man glaubte auch, sie nicht viel länger lagern zu können. Theoretisch sind wir nun durch die Ausdehnung der Anbauflächen so weit, dass sich kaum mehr Importe ergeben müssten, vorausgesetzt bleibt natürlich die Lagerfähigkeit. Auch hier spielt, wie bei den Karotten, das Anbaugebiet Wallis eine grosse Rolle. Da die Haltbarkeit in traditionellen Exportländern, wie zum Beispiel Italien und Holland, allgemein zu wünschen übrig lässt, ist mit einem bedeutenden Export zu rechnen, bereits sind einige Wagen über die Grenze gerollt.

*Produkte, die sich zurzeit besonders für die Truppenküche eignen:*

Weisskabis	Karotten
Rotkabis	Knollensellerie
Wirz	gegebenfalls Import-Fenchel oder -Blumenkohl

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

Tomaten, Bohnen und andere Feingemüse

*Rezepthinweise:*

R 135	Blumenkohl	R 152	Rüebli gedämpft
R 141	Fenchel	R 154	Rüebli mit weisser Sauce
R 142	Kabis gedämpft	R 183	Kabissalat
R 143	Kabis gehackt	R 189	Rüebliisalat gekocht
R 151	Rotkraut	R 190	Rüebliisalat roh

Die Schweizerische Gemüse-Union, Leonhardshalde 21, 8023 Zürich, Telephon 051 / 34 70 22 gibt gerne weitere Auskünfte bezüglich Bezugsquellen, Preise usw.

---



Oberkriegskommissariat

## Neuerungen, gültig ab 1. Januar 1969

Das Oberkriegskommissariat macht unsere Leser auf folgende Neuerungen aufmerksam:

### 1. Preisliste für Armeeproviand und Futtermittel, gültig ab 1. 1. 69

1.1 Mangels Nachfrage der Truppe wurden die bisherigen Artikel

316 Gulasch (Fertiggericht in Dosen)

349 Petit Beurre / Petit Extra

im Jahre 1968 vollständig liquidiert und nicht mehr in die Preisliste aufgenommen.

1.2 Ebenfalls mangels Nachfrage wird der Artikel

19 Hafergrütze

nach Liquidation der noch vorhandenen Bestände nicht mehr beschafft.

1.3 In Anpassung an die im Handel eingeführte Packungsgrösse wurde im Jahre 1968 Konfitüre erstmals in Dosen zu 3,750 kg (bisher 5,5 kg) beschafft. Die Konfitüre in der neuen Packung erscheint unter der Art. Nr. 45 in der Preisliste, wobei die Buchungs- und Verrechnungseinheit nicht mehr das Kilogramm, sondern die Dose ist; Abgabe an die Truppe erfolgt jedoch erst nach Liquidation der Bestände in 5,5 kg-Dosen.

### 2. Verpflegungskredit und Richtpreise Nr. 1, gültig ab 1. 1. 69

Beim Käse wurden je 2 Preise pro Sorte aufgenommen. Damit können bei Bezügen nicht nur Mitglieder der Käseunion, Milchverbände und Grossisten beziehungsweise Tilsiter-Handelsfirmen, sondern auch übrige Lieferanten berücksichtigt werden. Der Truppe wird damit ermöglicht, Käse am Unterkunftsart zu beziehen.

### 3. Preise der Militärspeisen 1969 für 100 Mann

Die einzelnen Preise sind nur noch in ganzen Franken aufgeführt. Da die Beschaffungspreise mit Ausnahme der aus den Armee Vpf. Mag. bezogenen Artikeln je nach Saison und Marktlage erheblich variieren, wurde bei der Berechnung der Preise für Militärspeisen mit Durchschnittspreisen gerechnet. Es handelt sich bei diesen Preisen lediglich um Richtlinien, weshalb aus zweckmässigen Gründen die einzelnen Preise auf ganze Franken auf- oder abgerundet wurden.

---