

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **14 (1941)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

**DER FOURIER**

---

**OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES**

---

**Trockengemüse und Trockenkartoffeln  
als Truppenverpflegung**

von Lt. Qm. Albin Heimann, Zürich

Unsere Armeemagazine sind im Laufe dieses Jahres wiederum mit neuen Verpflegungsmitteln — getrocknete Gemüse und getrocknete Kartoffeln — bereichert worden. Die Widerstände, die der Aufnahme dieser Produkte in die Reihe der anerkannten Nahrungsmittelkonserven bereitet wurden, sind hauptsächlich auf die Erfahrungen zurückzuführen, wie sie mit dem im letzten Weltkrieg hergestellten Dörrgemüse gemacht wurden. Die nach wissenschaftlichen Gesichtspunkten und mit den modernsten Einrichtungen erzeugten Trockenprodukte dürfen mit dem althergebrachten Dörrgemüse nicht verglichen werden. Das Gemüse und die Kartoffeln werden nicht mehr gedörret, sondern, was ein wesentlicher Unterschied ist, getrocknet. Die Trocknung erfolgt unter weitgehendster Schonung der im Frischgemüse und in den Kartoffeln enthaltenen Nährstoffe, wobei der Erhaltung des wichtigen Vitamins C die grösste Aufmerksamkeit gilt. Es ist denn auch wissenschaftlich festgestellt, dass die getrockneten Gemüse und Kartoffeln noch einen erheblichen Vitamin C-Gehalt aufweisen. Zur Herstellung dieser Trockenkonserve wird das Gemüse gereinigt, geschnitten, leicht abgebrüht und dann durch Entzug des Wassergehaltes im Luftstrom der Trocknungsapparate getrocknet. Das hochwertige Trockenprodukt muss natürlichen Geschmack aufweisen und seine ursprüngliche Farbe behalten; es darf ihm auch kein Dörrgeschmack anhaften, wie er dem durch Dörren (direkte Hitzeeinwirkung) haltbar gemachten Gemüse eigen ist.

Das Trockengemüse ist bis zu 2 Jahren haltbar. Es soll an kühlen, trockenen und vor Tageslicht geschützten Orten aufbewahrt werden. Vor dem Befall durch Motten wird es nach den gemachten Erfahrungen am besten geschützt, indem es in Aluminiumfolien oder Cellophan verpackt wird. Die Bedeutung des Trockengemüses und der Trockenkartoffeln für die Truppenverpflegung liegt in der hervorragenden Eignung dieser Produkte für den Nachschub und die Zubereitung in den im Kriegsverhältnis oder im Gebirge zur Verfügung stehenden einfachen Feldküchen.

**Der Nachschub**

Voraussetzung jedes regelmässigen Nachschubes ist die Möglichkeit, die nachzuschiebenden Lebensmittel an Lager legen zu können. Wie es mit der Lagerung von Gemüse und Kartoffeln bestellt ist, weiss jeder, der sich mit Verpflegungsfragen beschäftigt. Selbst bei peinlichster Kontrolle ist der Verlust zufolge aller