

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **18 (1945)**

Heft 9

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

---

Nachdruck, auch auszugsweise,  
nur mit Bewilligung der Redaktion.

## **Die Kartoffel**

In den Nummern vom November und Dezember des letzten Jahres haben wir begonnen, summarisch den Inhalt des 3. Bandes der Sammlung „Wehrmacht-Verpflegung“ anzugeben. Es betrifft dies den Band von Dr. L a u e r s e n über „Die Speisekartoffel“. Folgende Abschnitte sind bereits behandelt worden:

Geschichtliches über den Kartoffelanbau in Europa (November 1944)

Die stoffliche Zusammensetzung der Kartoffel

Verteilung der wichtigsten Nähr- und Wirkstoffe in der Kartoffelknolle

Die zweckmässige Kartoffellagerung (Dezember 1944)

Die ernährungsphysiologische Bedeutung der Kartoffel.

Verschiedener Umstände wegen können wir den Schluss dieser Zusammenfassung der vorzüglichen und umfassenden wissenschaftlichen Arbeit erst heute in unserer Zeitschrift einrücken.

Ein letzter Hauptteil des Buches, der nahezu die Hälfte der insgesamt 175 Seiten starken Arbeit umfasst, behandelt

### **die Zubereitung der Kartoffel in der Grossküche.**

Die bisherigen Ausführungen haben gezeigt, in welchem Masse die Kartoffel geeignet ist, unsern Bedarf an Kalorien, Eiweiss, Vitaminen und Kochsalzen zu decken. Die Kartoffel wird aber erst durch die küchenmässige Zubereitung geniessbar. Der Zweck dieser Zubereitung ist die Verbesserung der Auswertbarkeit, der Verdaulichkeit und der Bekömmlichkeit. Daneben hat aber die Zubereitung allgemein noch die Aufgabe, durch überlegte Zusammenstellung der einzelnen Kostbestandteile Speisen herzustellen, die den verschiedenen Bedürfnissen des Körpers gerecht zu werden vermögen. Der relativ geringe Eiweissgehalt der Kartoffel erfordert eine Darreichung in Verbindung mit eiweisshaltigen Produkten (Milcheiweiss, Soja, Fleisch, Hülsenfrüchten).

Eine geschmackliche Ergänzung erfahren Kartoffelspeisen durch Verwendung würziger Beilagen oder Zutaten (Tomatenmark, Essig, Zwiebeln, Petersilie, Kümmel etc.). Sehr wichtig sind in dieser Beziehung auch die verschiedenartigen Möglichkeiten der Zubereitung, wie Rösten, Dünsten, Braten. Halten wir fest, dass für die Beurteilung des praktischen Speisewertes nicht so sehr die ursprüngliche Zusammensetzung der rohen Kartoffel massgebend ist, als viel-