Mitteilungen des Kommandos U.O.S. für Küchenchefs

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **16 (1943)**

Heft 5

PDF erstellt am: **03.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Mitteilungen des Kommandos U.O.S. für Küchenchefs

Es freut uns, unsern Lesern mitteilen zu dürfen, dass sich der Kdt. der Unteroffiziersschulen für Küchenchefs bereit erklärt hat, an dieser Stelle von Zeit zu Zeit Anregungen und Neuerungen im Verpflegungsdienst bekannt zu machen. Wir sind überzeugt, dass die Rechnungsführer solche praktische Winke, die sie in ihren Diensten verwerten können, ganz besonders schätzen.

Wir danken dem Herrn Oberkriegskommissär und dem technischen Leiter unseres Verbandes, Herrn Oberst Suter, für die Unterstützung, die sie in dieser Weise unserem Verbandsorgan angedeihen lassen.

Getrocknete Gemüse und Trockenkartoffeln

Mit Genehmigung des Herrn Oberkriegskommissärs geben wir im Nachstehenden die für die Instruktion der Küchenchefs-Aspiranten massgebenden Wegleitungen betr. die getrockneten Gemüse und Trockenkartoffeln bekannt:

a) Lagerung: Die getrockneten Gemüse und Trockenkartoffeln sind in trokkenen, luftigen und gut ventilierbaren Räumen zu lagern. Bei Lagerung in feuchten Räumen nehmen die getrockneten Gemüse und Trockenkartoffeln in kurzer Zeit Schaden.

b) Normalmengen (pro Mann berechnet):

I. Getrocknete Gemüse:

1. **Für Suppen:** (Julienne)	
a) In Fleischsuppe und als Einlage zu andern Suppen	6 g
b) In Gemüsesuppen mit oder ohne Knochenbrühe	12 g
2. **Als Gemüse:** Weiss-, Grün- und Wirsingkohl, Rotkabis, Spinat, Rübli, Sellerie	
a) Als Hauptgemüse, ohne Kartoffelbeigabe	35 g
b) Als Gemüse bei gleichzeitiger Abgabe von 40 g Trockenkartoffeln oder 200 g Frischkartoffeln	25 g
3. **Als Salat:** Weisskohl, Rübli und Sellerie	30 g
4. **Zwiebeln:** Als Beigabe zu Gemüse	2 g

II. Trockenkartoffeln für:

1. Rösti	120 g
2. Kartoffelstock	100 g
3. Saucekartoffeln	80 g
4. Gedämpfte Kartoffeln	80 g
5. Kartoffelsalat	100 g
6. Kartoffelsuppe	40 g
7. Als zweites Gemüse (vide 2b)	40 g

c) Zubereitung:

I. Getrocknete Gemüse:

1. Sämtliche getrockneten Gemüse sind vor dem Einweichen und Kochen leicht zu waschen.
2. Grundsätzlich sind die getrockneten Gemüse am Vorabend, mindestens aber 6—8 Stunden vor dem Kochen einzuweichen.

   Wasserzusatz: Pro 1 kg getrocknetem Gemüse 10 Liter kaltes Wasser.

3. Ist das Einweichen der getrockneten Gemüse nicht möglich (z. B. im Gebirge, wo in der Regel keine Gefässe zur Verfügung stehen), werden die Zwiebeln im Fett angezogen und mit 10 Liter kaltem Wasser pro kg getrocknetem Gemüse abgelöscht. Die gewaschenen getrockneten Gemüse werden sofort beigefügt und bei schwachem Feuer während 30—40 Minuten zum Kochen gebracht. Salz und Gewürze dürfen bei diesem Verfahren erst nach dem Garkochen beigegeben werden.
4. Das Einweichwasser wird mit Ausnahme desjenigen von Grünkohl bei der Zubereitung grundsätzlich mitgekocht. Von der Verwendung des Einweichwassers von Grünkohl muss abgesehen werden, da dieses einen besonders starken „Heugeschmack“ aufweist.
5. Zeigt sich bei der Zubereitung von getrocknetem Gemüse ein bitterer „Heugeschmack“, so kann derselbe durch Zugabe von Essig, Kümmel oder Mehl mit Milch angerührt, neutralisiert werden.
6. Grundsätzlich werden die getrockneten Gemüse gleich zubereitet wie die frischen Gemüse. Die Kochzeit beträgt in der Regel $^3/_4$ bis 1 Stunde mehr als bei frischem Gemüse.
7. Bei der Zubereitung von Kabis, Rübli und Selleriesalat werden die gewaschenen und gekochten getrockneten Gemüse abgesiebt, abgekühlt und mit der Salatsauce vermischt.
   Wir machen im besondern darauf aufmerksam, dass sich die oberwähnten getrockneten Gemüsesorten für die Zubereitung als Salat vorteilhaft eignen.

II. Trockenkartoffeln:

Allgemeines: Die Trockenkartoffeln werden grundsätzlich nicht eingeweicht. Beim Kochen sind pro kg Trockenkartoffeln 5 Liter Flüssigkeit zu verwenden.

Zubereitungsarten:

1. **Kartoffelrösti:** Die Trockenkartoffeln werden je nach Sorte 3—6 Minuten im siedenden Salzwasser gekocht, hierauf abgesiebt, mit kaltem Wasser übergossen und wie Rösti aus Frischkartoffeln zubereitet.
2. **Kartoffelstock:** Die Trockenkartoffeln werden dem siedenden, mit Salz und Muskat gewürzten Wasser mit Milch beigefügt; bei schwachem Feuer und unter ständigem Rühren zu Purée gekocht. (Auf 1 kg Kartoffeln 5 Liter Wasser mit Milch.)
3. **Gedämpfte Kartoffeln:** Die feingeschnittenen Zwiebeln werden im Fett leicht gedünstet und mit kaltem Wasser oder mit Fleischbrühe abgelöscht, gesalzen und gewürzt. Dieses Gemisch lässt man aufkochen. Die Trockenkartoffeln werden beigegeben und bei schwachem Feuer, je nach Sorte, 20—35 Minuten gekocht. (Auf 1 kg Kartoffeln 5 Liter Flüssigkeit.)
4. **Kartoffel en sauce** (Kartoffelbitzli): Zubereitung wie gedämpfte Kartoffeln. Den weichgekochten Kartoffeln ist ein aus 1 kg Mehl und 5 Liter Milch be-

stehender knollenfreier Brei beizugeben, gut durchgerührt und aufgekocht; hierauf ist das Feuer zu entfernen.

5. **Kartoffelsalat:** Die Trockenkartoffeln werden in siedendem Salzwasser 10 Minuten gekocht, herausgenommen und abgekühlt. Hernach erfolgt die Zubereitung des Salates wie mit frischen Kartoffeln.
6. **Kartoffelsuppe:** Knochen oder Gemüsebrühe herstellen wie bei Verwendung von frischen Kartoffeln. 1 Stunde vor dem Anrichten 40 g Trockenkartoffeln beigeben und unter gutem Rühren weitersieden lassen bis die Kartoffeln verkocht sind.

Varo-Tomate

Verschiedene Artikel, die wir in letzter Zeit in unserer Zeitschrift veröffentlicht haben, haben gezeigt, wie ausländische Armeen aus Gründen der Platzersparnis und dem Mangel an geeigneten Verpackungsmitteln, insbesondere Konservendosen, immer mehr zu dehydrierten Produkten übergehen. Eine Reihe von Nahrungsmitteln werden schon auf diese Art konserviert, sei es in Form von Platten oder in pulverisierter Form. Eine Schweizerfirma, Roethlisberger & Sohn A. G. in Langnau, stellt ein solches Produkt her, nämlich die Varo-Tomate, von dessen Qualität wir uns selbst überzeugt haben und das wir den Verpflegungs-Funktionären der Truppe empfehlen möchten.

Das Dehydrierungsverfahren wird mit allerniedrigsten Temperaturen durchgeführt, sodass zum Beispiel auch das Vitamin C weitgehend erhalten bleibt.

Sodann ergibt sich auch für uns eine wichtige Transport-Ersparnis gegenüber dem üblichen Büchsenpurée:

1 Büchse zu 5 kg gewöhnliches Purée enthält	ca. 1350 g	Trockentomate
	ca. 3200 g	Wasser
zum Teil 500 g bis	ca. 450 g	Blech
	5000 g	
1 Dose Varo-Tomate	= 1000 g	
Dosengewicht	= 180 g	
	1180 g	
umgerechnet auf 1350 g	= 1580 g	
Gewichtsdifferenz	= 3420 g	

In ähnlichem Sinne zeigt sich auch für die Lagerung eine Platzersparnis. Als weitere Vorteile werden aufgeführt:

„Auch angebrochene Dosen verderben nicht. Während beispielsweise Büchsenpurée nach Öffnen der Büchse prompt aufgebraucht werden muss, kann die Dose mit Tomatenpulver nach Entnahme sofort wieder geschlossen werden und behält den Inhalt weiter in gutem Zustand. Das Tomatenpurée erspart uns Zinn und Blech, welche in der Kriegswirtschaft besonders auch für die Lebensmittelkonserven notwendig sind.“

Bei der Verwendung wird Varo-Tomate einfach mit der auf den Dosen angegebenen Wassermenge zu Tomatenpurée vermischt. — (S. Inserat auf S. 120.)