

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	16 (1943)
Heft:	5
 Artikel:	Varo-Tomate
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-516656

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.01.2026

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

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 Konserveindosen, 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.)