

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen  
**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband  
**Band:** 18 (1945)  
**Heft:** 9

## Titelseiten

### 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:** 24.05.2025

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

# 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-