

**Zeitschrift:** Revue Militaire Suisse  
**Herausgeber:** Association de la Revue Militaire Suisse  
**Band:** 96 (1951)  
**Heft:** 2  
  
**Rubrik:** Petite question alimentaire

### **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:** 15.01.2026

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

10 110 104 personnes ont été appelées sous les drapeaux en vertu du « Selective Service », soit près des deux tiers des 16 452 000 qui ont servi dans les forces armées américaines.

CLAUDE DUMONT

### Petite question alimentaire

#### Flocons de fromage desséché pour l'armée

On râpe le fromage pour obtenir de petites lamelles sans que ces particules soient pressées ensemble. Elles sont ensuite placées en couches minces sur des plateaux ou des filets. Ce râpage a lieu dans un fort courant d'air de sorte que, par exemple, la teneur en eau du Cheddar descend de 38 à 32 %. La masse est d'abord desséchée par soufflage superficiel d'air à la température ordinaire. La surface se dessèche, devient dure et empêche la sortie de la matière grasse, a écrit le professeur G. Sjöström dans *Svenska Mejeritidningen* N° 20, 1947, après un voyage d'étude aux Etats-Unis (trad. par *Le Lait*, 30, N° 291, 1950). Nous y empruntons encore : Le produit résultant, contenant de 12 à 15 % d'eau, est placé dans un sécheur où de l'air sec et chaud est insufflé. La température s'élève peu à peu à 57° C. Après une heure et demie à deux heures, la teneur en humidité est tombée à 3 %. La teneur du produit en matière grasse est d'environ 50 %. Les paillettes desséchées peuvent être emballées telles que ou comprimées ensemble pour former des blocs rectangulaires qui peuvent être paraffinés. Le matériel destiné à la préparation est bon marché et on a utilisé ces paillettes pour la fabrication de 2 720 000 kg. de *soupe desséchée au fromage* contenant environ 70 % de fromage. Ce produit, préparé surtout pour des *utilisateurs de guerre*, convient parfaitement pour la cuisine, en remplacement du fromage râpé, car on peut le rendre plus sec et avec une teneur en matière grasse plus élevée que le fromage râpé ordinaire.

Cap. Dr E. SCHEURER