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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 36 (1963)

Heft: 3

Artikel: Herrliche Kartoffel

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517542

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: 12.07.2025

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

Herrliche Kartoffel

Wir Männer lernen die schweizerische Nationalspeise besonders gut im Militärdienst kennen. Dort bildet die Kartoffel eine wichtige Ernährungsgrundlage. Weshalb? Ist es der niedrige Preis oder die Unterstützung der gesunden Kartoffelverwertung?

In erster Linie wohl der bestens bekannte Nährwert. Die Ernährungswissenschafter empfehlen uns die Kartoffel nicht vergebens als ein gesundes, nicht zu Fettleibigkeit führendes Nahrungsmittel, das bedeutende Mengen von Eiweiss- und Mineralstoffen, Vitamin C und Stärke enthält.

Im Militärdienst merkt man auch, auf wie viele Arten Kartoffeln angerichtet werden können. Von der Warte des Küchenchefs und Fouriers aus, sieht das Problem aber etwas anders aus. Nicht immer ist es für sie leicht, einen abwechslungsreichen Menuplan aufzustellen. Auf wie viele Dinge muss da Rücksicht genommen werden! An einem Tag ist die Küchenmannschaft auf ein Minimum beschränkt, ein andermal finden Manöverübungen statt; kurz, sehr oft muss improvisiert werden.

Die Küchenarbeit wurde aber nicht nur der Hausfrau, sondern auch den Militärköchen erleichtert, hat doch die Privatindustrie bedeutende Fortschritte auf dem Gebiete der Herstellung von tisch- oder pfannenfertigen Kartoffelgerichten zu Speisezwecken gemacht.

Dazu gehören in unserem Lande die seit einigen Jahren bekannten Pommes-Chips. Die herrlich knusperigen Chips sind aber auch wirklich eine beliebte Delikatesse, was nicht heissen will, dass sie in der Militärküche nicht auch mit Erfolg verwendet werden können. Ja, die ersten Versuche sind mit grossem Erfolg abgeschlossen worden. Die Truppe begrüsste die willkommene Abwechslung mit Freuden und der Küchenchef konnte sich des Lobes fast nicht mehr erwehren. *Zweifel Pomy-Chips* können z. B. in Portionenbeuteln zu 30 g oder offen in Kesseln von 2 kg bezogen werden.

Servieren also auch Sie Ihrer Truppe zur Abwechslung einmal Pommes-Chips, die jede Mahlzeit zum Festessen werden lassen!

Metzgereifach-Ausstellung 1963

Nachdem nun die Standabgabe abgeschlossen ist, zeigt es sich, dass die 2. Schweizerische Metzgereifach-Ausstellung, die vom 23. März bis 2. April im Zürcher Hallenstadion stattfindet, ungefähr doppelt so umfangreich sein wird, wie ihre Vorgängerin im Jahre 1960.

Diese Ausstellung ist aber nicht nur für den Fachmann — wie man im ersten Augenblick meinen müsste — interessant und lehrreich, sondern auch für ein weiteres Publikum. Fleisch und Wurst sind wichtige Nahrungsmittel, deren Verbrauch je Kopf der Bevölkerung, einschliesslich des Geflügels und der Fische im letzten Jahre annähernd 60 kg betrug (1961: 58,8 kg). Der Konsument hat in der Regel keine Kenntnis von der Verarbeitung des Schlachtviehs bis zum fertigen Braten oder von der Herstellung einer Wurst — an der MEFA wird auch ihm Gelegenheit geboten, «hinter die Kulissen» der Fleischverarbeitung zu blicken. In der Schauwursterei werden zu bestimmten Zeiten verschiedene Wurstsorten hergestellt und die Arbeitsweise der verschiedenen Metzgereimaschinen kann dort verfolgt werden.

Eine recht appetitanregende Abteilung wird auch die Ausstellung der prämiierten Produkte des Wettbewerbes für Fleischwaren sein. In gekühlten Vitrinen werden viele Spezialitäten aus den verschiedensten Landesteilen zu sehen sein, vom St.Galler-Stumpen bis zur Waadtländersaucisson, vom Mostbröckli bis zum Bündner Rohschinken und von der Leberpastete bis zum kalten Buffet für fünf Personen.

Von besonderem Interesse dürften für die Hausfrau aber auch die täglich durchgeführten Kochvorführungen sein, wobei die Fleischküche im Vordergrund steht. Besonderes Gewicht wird darauf gelegt, zu zeigen, dass es durchaus nicht immer Filets, Entrecôtes oder Plätzli sein müssen, sondern dass man auch mit weniger begehrten und darum auch billigeren Fleischstücken ausgezeichnete Gerichte, und damit erst noch Abwechslung auf den Tisch bringen kann.

Nicht unerwähnt soll auch die verlockende Tombola bleiben, wo nebst dem Haupttreffer viele Preise in Form von Fleisch- und Wurstwaren winken. Die MEFA 1963 wird also nicht nur für den Fachmann, sondern für alle, für die das Fleisch «das beste Gemüse» ist, eine recht interessante Ausstellung werden, deren Besuch sich lohnt.