

Varo-Tomate

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516656>

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.

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 verköcht 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 = <u>3420 g</u>

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.)