

Ecke des Küchenchefs

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **26 (1953)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

Schiesswesen ausser Dienst

Der Bundesbeitrag für Pistolen- und Revolverschützen wurde von Fr. 1.— auf Fr. 1.20 erhöht. (SMAB No. 6/1952; 365)

Ecke des Küchenchefs
104 Pommes frites (Kartoffeln gebacken)

Kartoffeln	80 kg	Fett-Verbrauch	2 kg
Oel-Verbrauch	8 l	Salz	

Friture total aufsetzen, Oel 15 l, Fett 5 kg.

A Zubereitung in Kochkesseln:

1. Kartoffeln schälen und in ca. 4 cm lange und 1 cm breite Stengelchen schneiden.
2. 4—5 Stunden vor der Abgabe Friture erhitzen.
3. Möglichst trockene Kartoffelstengel partienweise vorbacken, ohne sie braun werden zu lassen, herausnehmen, abtropfen lassen und zum Erkalten auf einem Tisch ausbreiten.
4. Vor der Abgabe Fiture rauchheiss werden lassen und Kartoffelstengel partienweise braun, knusprig ausbacken. Herausnehmen, abtropfen lassen, mit Salz leicht bestreuen und möglichst sofort abgeben.

Anmerkung: Müssen Pommes frites an die Wärme gestellt werden, darf man sie nie zudecken, weil sie sonst nicht knusprig bleiben.

B Zubereitung in Kochkisten:

In beschränkter Menge können Pommes frites auch in den Bratpfannen der Kochkisten zubereitet werden.

147 Maisschnitten, gebacken

Maisgriess	12 kg	Fett-Verbrauch	2 kg
Milch	10 l	Zimmpulver	50 g
Zucker	3 kg	Salz 1 Prise, Wasser	26 l
Oel-Verbrauch	5 l		

Fiture total aufsetzen 10 l Oel, 5 kg Fett

A Zubereitung in Kochkesseln:

1. Wasser und Milch zum Sieden bringen.
2. Salzen.
3. Mais unter gutem Umrühren begeben, gut aufkochen lassen. Feuer entfernen. Bei gedecktem Kochkessel 1 Stunde ziehen lassen.

4. Holzunterlage (Tisch) mit etwas Wasser anfeuchten und Mais in ca. 3 cm dicker Schicht ausbreiten, flach drücken und erkalten lassen.
5. Ca. 2 Stunden vor der Mahlzeit Friture erhitzen.
6. Maismasse in beliebige Stücke und Formen schneiden.
7. In heisser Friture braun backen.
8. In Zucker und Zimmpulver vermischt wenden und die gebackenen Mais-schnitten warm stellen.

B Zubereitung in Kochkisten:

Kleinere Mengen können auch in den Bratpfannen ausgebacken werden.

Anmerkung: Mais muss 4—5 Stunden vor der Abgabe gekocht werden.

Ein neues Wärmeverfahren zur Entkeimung von Milch (Uperisation)

Von Prof. Dr. med. L. L a s z t , Freiburg

(Die nachstehenden, der Broschüre „Uperisation“ entnommenen Ausführungen sind uns in freundlicher Weise von der **Alpura AG.**, Postfach Transit 143, **Bern**, zur Verfügung gestellt worden. Red.)

Die Milch ist wegen ihrer günstigen Zusammensetzung an Nährstoffen, Vitaminen und Salzen eines der wichtigsten Nahrungsmittel. So ist man bestrebt, zur Haltbarmachung der Milch und zur Herstellung von Milchkonserven Verfahren anzuwenden, bei welchen die natürlichen Eigenschaften der Milch weitgehend erhalten bleiben. Zur Abtötung und zur Abschwächung der in der Milch befindlichen Mikroorganismen, die neben der hygienischen Beschaffenheit auch die Haltbarkeit der Milch bestimmen, sind verschiedene Verfahren angewendet worden (Bestrahlung, Ultraschall, Erhitzung usw.).

Bis dahin haben sich die thermischen Verfahren zur Zerstörung aller in der Milch vorkommenden Krankheitserreger als am sichersten erwiesen. Sie beherrschen das weite Feld der Praxis, doch führen sie bestimmte Veränderungen der Milchfeinstruktur herbei, die sich wie folgt beschreiben lassen:

Der Rohgeschmack der Milch geht verloren und an seine Stelle tritt ein sogenannter Kochgeschmack. Ausserdem kann eine leichte Zersetzung des Kaseins und eine Denaturierung des Albumins, sowie eine Veränderung der Milchsalze erfolgen, die in Form von Tricalcium-Phosphat oder -Citrat ausfallen. Infolge einer Kohlensäureentwicklung tritt auch eine Veränderung des Säuregrades ein. Der Vitamin-gehalt ist herabgesetzt. Da die Milch immer mehr oder weniger mit Sauerstoff gesättigt ist, hat sich gerade bei der Bestimmung des Vitamingehaltes bei verschiedenen Pasteurisierungsverfahren herausgestellt, dass nicht nur die Temperatur, sondern auch die Dauer der Wärmeeinwirkung für die Aenderungen des Vitamingehaltes verantwortlich ist. Das auf Grund neuer Untersuchungen von der Alpura AG, Bern, ausgearbeitete Verfahren gehört zu denen, welche die Tempe-