

# Petite question alimentaire

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Revue Militaire Suisse**

Band (Jahr): **96 (1951)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.08.2024**

## **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.

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 empaquetées 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