

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen  
**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband  
**Band:** 17 (1944)  
**Heft:** 11

## Titelseiten

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### 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. [Voir Informations légales.](#)

### 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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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

# DER **FOURIER**

---

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

---

## **Die Kartoffel**

In unserer Zeitschrift ist schon wiederholt auf das im Verlag Theodor Steinkopff, Dresden und Leipzig, herausgegebene Sammelwerk: „Wehrmacht-Verpflegung“ hingewiesen worden. In der letzten Nummer des „Fourier“ haben wir dem ersten Band zusammenfassend einige Gedanken über die zweckmässige Verteilung der Mahlzeiten entnommen. In dieser und den nächstfolgenden Nummern möchten wir nun eine Inhaltsangabe vermitteln des dritten Bandes, verfasst von Regierungs-Chemiker Dr. Lauersen, Leiter der Forschungsstelle an der Heeresverwaltungsschule München, betitelt „Die Speisekartoffel“. Diesem vor kurzem erschienenen, nahezu 200 Seiten umfassenden Buch können wir eine Reihe von Ergebnissen entnehmen, die uns für die Praxis von besonderer Bedeutung erscheinen. Während wir nachstehend vorerst einmal kurz die Geschichte des Kartoffelanbaues in Europa und die stoffliche Zusammensetzung der Kartoffel behandeln, möchten wir später einmal noch eingehen auf die zweckmässige Lagerung der Kartoffeln, ihre ernährungsphysiologische Bedeutung und schliesslich auf die Zubereitung in der Grossküche. Es kann sich dabei für uns nur um eine summarische Inhaltsangabe handeln. Wer mehr Details wissen will, greife direkt zum interessanten Originalwerk.

### **Geschichtliches über den Kartoffelanbau in Europa**

Urheimat der Kartoffel ist Südamerika, wo sie in Ekuador, Peru, Bolivien und Chile seit Jahrhunderten als hochgeschätzte Nahrungspflanze bekannt war. Zur Zeit der Konquistadoren kam sie um die Mitte des 16. Jahrhunderts durch spanische Seeleute nach Europa. Bereits um 1560 wurde die Kartoffel in Spanien und Italien kultiviert. Den Wert dieses Nahrungsmittels scheinen die Spanier schon früh erkannt zu haben. Als Ergänzung zur einseitigen und — vom ernährungsphysiologischen Standpunkt aus gesehen — durchaus unzulänglichen Seemannskost, die hauptsächlich aus Salzfleisch, Bohnen und Zwieback bestand, pflegten die spanischen Schiffe stets genügend Kartoffeln mitzunehmen. Ihre Mannschaft blieb dann selbst nach monatelanger Fahrt von den verschiedenen Seefahrerkrankheiten verschont.

In Mittel- und Nord-Europa wurde die Kartoffel verhältnismässig spät populär. Gegen Ende des 16. Jahrhunderts findet sie sich lediglich als exotische Pflanze in botanischen Gärten. Ludwig XIII., der im Jahre 1616 ein Gericht aus Kartoffeln vorgesetzt bekam, lehnte es, wahrscheinlich zufolge einer falschen Zubereitung, vollständig ab. Man begegnet etwa Anekdoten, nach denen zuerst nicht die Kar-