

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 18 (1945)
Heft: 10

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

Nachdruck, auch auszugsweise,
nur mit Bewilligung der Redaktion.

Die Kartoffel

Schluss*

Das Kochen der Kartoffeln

Das Gemeinsame bei allen Arten des Kochens ist die Temperaturerhöhung, die zur Quellung und Verkleisterung der Stärke, zur Gerinnung des Eiweisses, zur Aufschliessung und Lockerung des Zellgefüges führt.

Wir können unterscheiden:

1. **Kochen:** Die Wärmeübertragung erfolgt durch das Kochwasser.
2. **Dämpfen:** Die Wärmeübertragung erfolgt durch den Dampf des siedenden Wassers.
3. **Backen:** In heisser Asche, im Backofen, auf dem Rost usw. Durch die intensive Erhitzung der Oberfläche bildet sich eine schnell erhärtende und schwer durchlässige, schmackhafte Aussenschicht, während im Innern der eingeschlossene heisse Wasserdampf das Weichwerden bewirkt.
4. **Braten:** Das Braten erfolgt entweder durch Erhitzen in der Pfanne mit relativ geringer Menge Fett oder in „schwimmendem Fett“. Das erste Verfahren ist — besonders heute — das gebräuchlichere und wird vorwiegend zur Weiterverarbeitung bereits gekochter Kartoffeln benützt (unsere Rösti). Das zweite findet Anwendung zur Herstellung der „Pommes frites“ und der „Kartoffel-Chips“, der rohen, geschälten, in Streifen oder Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Durch rationelle Gestaltung des gesamten Verarbeitungsprozesses lässt sich der in der Kleinküche erhebliche Fettverbrauch einschränken, sodass sich durch die Herstellung von Kartoffel-Chips eine Kartoffelkonserve bilden lässt, die gegenüber der Trockenkartoffel neben grösserer Schmackhaftigkeit den Vorteil hat, dass sie sofort essbar ist.

Beim Backen und Braten bilden sich zufolge der hohen Temperaturen (welche über den Siedepunkt des Wassers hinausgehen, der für das Kochen und Dämpfen massgebend ist) wertvolle Röstprodukte, die geschmackbildend sind.

1. Die strukturellen Veränderungen beim Kochen.

Wichtig ist hier vor allem das Verhalten der Kartoffelstärke. In kaltem Wasser löst sich diese Stärke fast nicht, während sie von heissem Wasser (etwa von 60° an) reichlich aufgenommen wird. Hierbei entsteht eine viskose Flüssigkeit, die beim Erkalten gelatinös erstarrt.

* Siehe auch die Nummern vom November 1944, Dezember 1944 und September 1945.