

Neue Verwendung des Vitamin C

Autor(en): **Scheurer, E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **33 (1960)**

Heft 6

PDF erstellt am: **04.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517381>

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.

Die Auswertung der Fragebogen ergab folgende Rangliste:

Resultat der Umfrage im WK 1958

1. Pommes frites	1.14	31. Risotto	1.80
2. Kartoffelstock	1.14	32. Saucenkartoffeln	1.82
3. Braten	1.18	33. Gulasch	1.84
4. Kopfsalat	1.18	34. Birchermüesli	1.86
5. Tilsiterkäse	1.20		
6. Rösti	1.24	35. Erbsensuppe	1.90
7. Ravioli	1.24	36. Apfelrösti	1.90
8. Fleischvögel	1.24	37. Salzkartoffeln	1.91
9. Voressen	1.28	38. Gruyère	1.93
		39. Ragout	1.95
10. Bratwürste	1.30	40. Käseschnitten	1.98
11. Teigwaren, napol.	1.35		
		41. Minestrone	2.00
12. Fleischsuppe	1.41	42. Gerstensuppe	2.02
13. Sauerkraut	1.42	43. Fischfilets	2.13
14. Teigwaren m. Käse	1.43	44. Emmentalerkäse	2.17
15. Endiviensalat	1.44	45. Kutteln	2.18
16. Gemüsesuppe	1.45	46. Fotzelschnitten	2.20
17. Bratkartoffeln	1.45		
18. Kakao	1.47	47. Hafersuppe	2.22
19. Ovomaltine	1.47	48. Mais	2.23
20. Hackbraten	1.49	49. Panzerkäse (Dosen)	2.29
		50. Milchreis	2.30
21. Fleischkugeln	1.50		
22. Kartoffelsalat	1.52	51. Pilaw	2.34
		52. Konservensuppe	2.35
23. Kabissalat	1.65	53. Linsen	2.39
24. Kaffee	1.69		
		54. Gschwellti	2.45
25. Spatz	1.75	55. Haferbrei	2.56
26. Taschennotportion	1.75		
27. Fleischkonserven	1.76		
28. weisse Bohnen	1.80	1 = besonders beliebt	
29. Käsesalat	1.80	2 = mittelmässig beliebt	
30. Sauerbraten	1.80	3 = nicht besonders beliebt	

Die Rubrik «Bemerkungen» wurde rege benützt. Resultat: «Nicht auf das *Was*, auf das *Wie* kommt es an.» Auch Bemerkungen wie «Küchenmannschaft muss saubere Hände haben!» fehlten nicht.

Neue Verwendung des Vitamin C

In den USA halten die Metzger frisches Fleisch vielfach in den für den Haushaltbedarf geeigneten Portionen feil, die einzeln in Cellophan verpackt zur Wahl aufliegen. Bei längerem Liegen verfärbt sich dieses Fleisch aber und wird unansehnlich. Ascorbinsäure (Vitamin C), die zum Beispiel als REDOXON Roche synthetisch hergestellt wird, verhindert das Verfärben. Vielleicht werden daher in Kürze auch unsere Metzger im grossen Maßstab dieses Produkt als «Antioxidans» benützen, wie es laut *Chemie für Labor und Betrieb* die Feinfrostindustrie bereits seit längerer Zeit tut. — Wir werden in einem ausführlichen Artikel auf die Verwendung des Vitamin C in Metzgereien zurückkommen. Das Verfahren ist auch für Militärküchen wichtig..

-eu.