

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 33 (1960)

Heft: 6

Artikel: Neue Verwendung des Vitamin C

Autor: Scheurer, E.

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

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: 02.04.2025

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

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		
		35. Erbsensuppe	1.90
6. Rösti	1.24	36. Apfelrösti	1.90
7. Ravioli	1.24	37. Salzkartoffeln	1.91
8. Fleischvögel	1.24	38. Gruyère	1.93
9. Voressen	1.28	39. Ragout	1.95
		40. Käseschnitten	1.98
10. Bratwürste	1.30		
11. Teigwaren, napol.	1.35	41. Minestrone	2.00
		42. Gerstensuppe	2.02
12. Fleischsuppe	1.41	43. Fischfilets	2.13
13. Sauerkraut	1.42	44. Emmentalerkäse	2.17
14. Teigwaren m. Käse	1.43	45. Kutteln	2.18
15. Endiviensalat	1.44	46. Fotzelschnitten	2.20
16. Gemüsesuppe	1.45		
17. Bratkartoffeln	1.45	47. Hafersuppe	2.22
18. Kakao	1.47	48. Mais	2.23
19. Ovomaltine	1.47	49. Panzerkäse (Dosen)	2.29
20. Hackbraten	1.49	50. Milchreis	2.30
21. Fleischkugeln	1.50	51. Pilaw	2.34
22. Kartoffelsalat	1.52	52. Konservensuppe	2.35
		53. Linsen	2.39
23. Kabissalat	1.65		
24. Kaffee	1.69	54. Gschwellti	2.45
		55. Haferbrei	2.56
25. Spatz	1.75		
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.