

Einfrieren von Lebensmitteln

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **64 (1991)**

Heft 12

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519720>

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.

Einfrieren von Lebensmitteln

(EAV) Die Broschüre «Einfrieren von Lebensmitteln» ist – inhaltlich und grafisch überarbeitet – neu erschienen. Sie dient als Nachschlagewerk für alle Interessierten sowie auch als Lehrmittel für den Unterricht.

Das Tiefkühlen von Lebensmitteln spielt in der privaten Vorratshaltung eine grosse Rolle: Die Erhaltung der Nähr- und Schutzstoffe ist erwiesenermassen sehr gut. Nach dem Auftauen verdienen die Lebensmittel immer noch das Prädikat der «Frische». Das Angebot an industriell hergestellten Tiefkühlprodukten wird zudem laufend erweitert. Dank der besseren Isolation der Geräte ist diese Art der Konservierung in den letzten Jahren auch energiefreundlicher geworden.

Je nach dem späteren Verwendungszweck kann es aber auch sinnvoll sein, andere Konservierungsmethoden anzuwenden. Auch hier bietet

die neue Broschüre Hilfe: Eine kleine Übersicht gibt Aufschluss über die wichtigsten Vor- und Nachteile der einzelnen Verfahren gegenüber dem Einfrieren.

Die neu erschienene Broschüre ersetzt die bekannte «Anleitung zum Einfrieren von Lebensmitteln», die in 29 Auflagen in mehreren hunderttausend Exemplaren herausgegeben wurde. Bezugsquellen: Schweiz. Zentralstelle für Obst- und Kartoffelverwertung, Seewadelstrasse 5, 8910 Affoltern a.A. oder Eidg. Alkoholverwaltung, Länggäßstrasse 31, 3000 Bern 9; Preis Fr. 2.50.

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

Folgende Publikationen sind für die Januar-Ausgabe vorgesehen: EMD-Informationen mit den Spitzen von Armee und Militärverwaltung im Jahre 1992 sowie OKK-Informationen mit dem Verzeichnis der Chefbeamten des OKK und den Schul- und Kurskommandanten der Versor-

gungstruppen und des Munitionsdienstes. Die Verzeichnisse der Vorschriften für den Kommissariatsdienst, der Kriegskommissäre der Armee ab 1. 1. 92 und der ab 1. 1. 92 gültige Verpflegungskredit bilden die Hauptthemen.

Zur Beachtung

In der Heftmitte finden Sie das Inhaltsverzeichnis der 12 Ausgaben des Jahrgangs 1991 zum Herausnehmen. Zur besseren Übersicht und zum leichteren Auffinden von erschienenen Ar-

tikeln sind die Textseiten im «Der Fourier» fortlaufend nummeriert. Zusammen mit dem detaillierten Inhaltsverzeichnis haben Sie ein geeignetes Nachschlagewerk.