

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 64 (1991)

Heft: 12

Artikel: Einfrieren von Lebensmitteln

Autor: [s.n.]

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.04.2026

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

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.