

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 17 (1944)
Heft: 3

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: 14.03.2025

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

DER FOURIER

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Tiefkühlung von Lebensmitteln

von Fourier Felix Hasler, Baden

In der Juli-Nummer 1943 des „Fourier“ wurde unter dem Titel „Neuzeitliche Gedanken zur Truppen-Verpflegung“ über moderne Konservierungs-Methoden berichtet. Im Abschnitt „Kühlung“ schrieb ich, dass unsere schweizerischen FRISCO-Produkte auf dem BIRDS EYE-Verfahren fussen. Die BIRDS EYE-Aktiengesellschaft Zürich macht mich nun darauf aufmerksam, dass dies nicht zutreffe. Die BIRDS EYE-Produkte beruhen auf dem sogenannten „Kontakt-Verfahren“ (hauptsächlich verwendet von der Konservenfabrik Lenzburg). Die FRISCO-Produkte werden auf dem Wege des sogenannten „Tunnel-Verfahrens“ gefroren (Konservenfabrik Rorschach).

Über die Herstellung von tiefgekühlten Lebensmitteln im Kontakt-Verfahren erhielten wir von der BIRDS EYE-Aktiengesellschaft in verdankenswerter Weise einige Aufklärungen, die diesem Artikel zu Grunde liegen. Es darf auch darauf hingewiesen werden, dass das Birds-Eye-Verfahren vor mehr als 15 Jahren in den USA erfunden wurde und seither in der Tiefkühl-Technik immer an führender Stelle stand. Vor einem Jahr wurde in Zürich die BIRDS EYE AG. gegründet und bringt diesen Winter zum erstenmal ihre Produkte auf den Markt.

„Der volkswirtschaftlich sinnvolle Einsatz des Gefrierverfahrens setzt das Vorhandensein einer wohlorganisierten „Gefrierkette“ voraus“ (Ziegelmayr, Unsere Lebensmittel). Diese besteht aus folgenden Gliedern:

- a) Erzeugung der Rohprodukte in einwandfreier Qualität (Aussehen, Geschmack, Nährwert).
- b) Rasches Einfrieren möglichst in der Nähe der Produktionsstätte.
- c) Einwandfreier Transport zum Gefrierlagerraum.
- d) Haltbarkeit ohne Qualitätseinbusse für lange Zeiträume.
- e) Kühltruhen für den Verkauf der Gefrierware.

Als letztes Glied wäre noch das fachgemässe Auftauen und eine unverzügliche Verpflegung anzuschliessen.

Herstellung

Die Rohprodukte (Gemüse, Obst) werden frisch von der Ernte weg sortiert, gereinigt, von allem Abfall befreit, eventuell kurz „blanchiert“ und kochfertig in Kartons verpackt. Wenige Stunden nachher gelangen sie in den Birds-Eye-Plattenapparat, wo sie unter einer geringen Pressung bei minus 35° C. innert 2 Stunden bis ins Innerste abgekühlt werden. Beim Tunnelverfahren wird das Kühlgut durchgeschleust und bei minus 40—50° C. tiefgekühlt. Dieses rasche, starke Abkühlen