

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Band: 34 (1963)
Heft: 1

Artikel: Tiefkühlung, die aktuelle und zukünftige Konservierungsmethode unseres Einmachgutes
Autor: Scheurmann, Rina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-807585>

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: 22.11.2024

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

ziehung schon vieles möglich, was bei uns undenkbar ist. Man muss dort beweglicher sein, weil sich die Probleme der Menschenführung und Erziehung noch schneller verändern und leider auch schwieriger sind als im alten Europa.

Seit Erfindung des Jazz gibt es für die amerikanischen Teenager nur eins, was sie wirklich mitreisst: der Tanz. Die Tanzlokale schliessen aber meist vor Mitternacht. Die jungen Leute werden zu einer Zeit auf die Strassen geschickt, in der sie noch nicht müde sind und wo sie dann Dummheiten und nächtlichen Unfug aushecken. Daher lautete die Forderung jener fortschrittlichen Erzieher: «Lasst die Tanzlokale bis in die frühen Morgenstunden offen. Mehr noch: richtet den Jugendlichen eigene Nachtlokale ein, damit sie sich austoben können und vor Müdigkeit umfallen!»

Einsichtige Geschäftsleute eröffneten dann auch prompt in allen Teilen Amerikas Nachtlokale für Minderjährige. Die Gäste müssen ihren Ausweis vorlegen, und wer über 21 Jahre zählt, wird abgewiesen.

Alkohol gibt es in jenen Lokalen nicht. Das ist in Amerika nichts Besonderes, da sowieso in 47 Staaten an

Jugendliche unter 21 Jahren kein Alkohol ausgegeben werden darf. Im Staate New York liegt die Alkoholgrenze bei 18, in Hawaii bei 20. In Mississippi, dem einzigen ganz «trockenen» Staat, darf überhaupt kein Alkohol ausgeschenkt werden. Die jungen Gäste wollen sich aber auch gar nicht betrinken. Ihnen genügen heisse Rhythmen und wilde Tänze. Was sie dann zur Erfrischung fordern ist Coca-Cola, alkoholfreies Bier, Hot Dogs, Hamburgers und Pizza. Schlaftrunken verlassen sie im Morgendämmern die erlaubte Vergnügsstätte und haben nur den einen Wunsch: möglichst schnell ins Bett zu fallen.

Die ersten Teenager-Nachtlokale: «Soc-Hop», «Cinnamon Cider», «Peppermint Stick» und wie sie alle heissen, erfreuen sich einer zunehmenden Popularität. In den Stadtvierteln, wo sie entstehen, nimmt der nächtliche Unfug Halbstarker ab. Die strenge Trennung zwischen Minderjährigen und Jugendlichen erwies sich als besonders glücklich. Verbrecher über 21 Jahre bedeuten eine Ansteckungsgefahr für die Minderjährigen, die selten so verdorben sind, dass sie nicht auf den rechten Weg zurückgeführt werden können.

Tiefkühlung, die aktuelle und zukünftige Konservierungsmethode unseres Einmachgutes

Von Rina Scheurmann, Direktorin des Kantonal-bernischen Hauswirtschaftslehrerinnen-Seminars, Pruntrut

Was versteht man unter Tiefkühlung?

Es ist ein Gefrierprozess mit Senkung der Temperatur eines Nahrungsmittels weit unter den Gefrierpunkt seiner Säfte, zwischen 20 bis 25° C unter Null. Die Kälte verhindert die nachteilige Veränderung der Nahrungsmittel. Das Gefriergut wird in relativ kurzer Zeit fest gefroren. Jede Tätigkeit von Bakterien und Pilzen wird verunmöglicht. Dem Nahrungsmittel selbst werden Farbe, Aroma, Nähr- und Vitamingehalt erhalten.

Vorteile gegenüber den andern Konservierungsmethoden

Die Tiefkühlung tritt anstelle des Sterilisierens, Kochens, Heisseinfüllens, Einsalzens, Dörrens usw. Sie hat diesen Verfahren gegenüber den Vorteil der Frischwertigkeit und des nahezu vollständig erhaltenen Vitamingehaltes. Denn die andern Verfahren verändern Aussehen, Aroma und Konsistenz des Einmachgutes und zerstören den grössten Teil der lebenswichtigen Vitamine. Sie erfordern mehr Arbeitsaufwand.

Zusammenfassung

1. Die Tiefkühlung ist heute die einzig bekannte Konservierungsmethode, die dem Einmachgut seinen Frischwert erhält. Gewisse Früchte gewinnen sogar durch die Tiefkühlung. So zum Beispiel Himbeeren, rote Johannisbeeren und Saft von schwarzen Johannisbeeren.
2. Einsparen von Zeit und Kraft ist nicht gering.
3. Es gibt kein anderes Konservierungsmittel, das eine so reichhaltige Verwendung des Einmachgutes gestattet.

Allgemeine Regeln, die bei der Tiefkühlung zu beachten sind

1. Die Tiefkühlung verbessert die mindere Qualität eines Nahrungsmittels nicht.
 2. Daher nur Früchte, Gemüse und Fleisch erster Qualität verwenden.
 3. Früchte und Gemüse reif, aber nicht überreif, gesund und frisch. Das Fleisch frisch, aber total erkaltet, nicht zu fett und von gesunden Tieren.
 4. Den Tiefkühlprozess nicht verzögern. Pflücken — vorbereiten — einfrieren.
 5. Richtig organisiert, ist dieser Arbeitsprozess eine wahre Freude.
 6. Bei der Vorbereitung des zu gefrierenden Gutes auf Sauberkeit, Exaktheit und Schnelligkeit achten. Mit der Uhr in der Hand arbeiten, wenn es sich um das Blanchieren von Bohnen und Erbsen handelt.
 7. Kleine Quantitäten auf einmal abkochen, um auch einen Gärungsbeginn zu verhindern und um Aussehen und Geschmack zu schonen.
 8. Die Quantitäten dem Bedarf der Familie anpassen. Wenn möglich 2 kg Früchte oder Gemüse pro Verpackung nicht überschreiten.
 9. Die Aufgabe des Verpackungsmaterials ist es, eine Oxydation durch den Luftsauerstoff sowie eine Austrocknung des Gefriergutes zu verhindern. Die Verpackung muss also luft- und wasserdampfdurchlässig sein. Dies hat auf die Qualität des Gefriergutes allergrössten Einfluss.
- Als Verpackungsmaterial kommen in Frage: paraffinierter Karton, durchsichtige Polyäthylenfolien und

-tüten (mit Kreuzboden) und stabile Plasticgefäße aus Polyäthylen mit Deckel, unter dem Namen Freezette. Diese sind auf die Dauer am rationellsten. Die Tüten sind für bestimmte Zwecke sehr praktisch. Doch muss man sehr sorgfältig und geschickt damit umzugehen wissen, um sie mehr als einmal gebrauchen zu können. Nach Gebrauch der Tüte in warmem Wasser waschen, spülen, trocknen, zusammenlegen und in einem Karton versorgen.

10. Alle Gefäße, Tüten mit einer Etikette versehen, mit Benennung des Inhaltes und Datums. Ein Heft führen mit Datum, Preis und Quantität.

11. Das zur Tiefkühlung fertige Gut nicht herumliegen lassen, sondern sofort in das Gefrierfach bringen oder zum mindesten in den Kühlschrank legen.

12. Grundsätzlich nur verpacktes Gefriergut einfrieren, ordentlich in das Gefrierfach legen, um den Platz auszunützen und um es rasch herausnehmen zu können. Doch darf nicht zu kompakt eingelagert werden, damit ein gewisser Luftdurchgang möglich ist. Die Gefriergeschwindigkeit hängt neben dem Verpackungsmaterial und der Raumtemperatur auch vom Luftdurchgang ab.

Welche Nahrungsmittel eignen sich zur Tiefkühlung?

Praktisch alle: Früchte, Gemüse, Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Brot, Torten und ganze Essen. Für die Hausfrau handelt es sich hauptsächlich um Früchte und Gemüse. Für die Bäuerin kommen noch dazu: Fleisch, Geflügel, Brot, Zopf und einfache Essen für die Zeit der Feldarbeiten.

Die Grösse des Gefrierfaches wird mit 50 Litern pro Kopf berechnet. Es ist dies ein Minimum.

Vorbereitung der Früchte, Säfte und Marmeladen

Fast alle Früchte ergeben sehr gute Resultate, wenn richtig vorgegangen wird. Je nach Verwendung und persönlichem Geschmack können die Früchte ganz, geschnitten, als Marmelade oder Saft, mit oder ohne Zucker eingefroren werden.

Vorbereitung

1. Nur frische, gesunde und reife Früchte verwenden.
2. Gute Säuberung ist notwendig. Mit Ausnahme der Beeren alle Früchte abreiben oder rasch und sorgfältig waschen.
3. Die gewaschenen Früchte auf einem sauberen Tuch ausbreiten, damit sie rasch abtropfen. Bei sehr heissem Wetter ist es ratsam, dies im Kühlschrank vorzunehmen.
4. Die Früchte sofort verpacken, ja nicht zuerst in ein Gefäß. Es tritt sofort Saft aus, was zu verhindern ist.
5. Je nach dem Säuregehalt der Frucht und der Verwendung braucht es mehr oder weniger Zucker. Er kann trocken oder in Form von Sirup hinzugefügt werden. Der Zucker hebt das Aroma der Früchte hervor. Jedenfalls ist die Verwendungsmöglichkeit der mit Zucker bestreuten Früchte grösser als die der im Zuckersirup eingefrorenen Früchte. Den nötigen Zucker vor dem Einfüllen bereitstellen. Die Beeren entweder mit Zucker bestreuen oder ohne Zucker einfrieren. Alle Beeren müssen sofort nach der Ernte vorbereitet und eingefroren werden. Wenn möglich mit sauberen Händen selbst ernten, nicht waschen und sofort einfrieren. Alle Fruchtsäfte können mit oder ohne Zucker einge-

froren werden. Die Freezette sind für Beeren und Säfte unerlässlich.

Pfirsiche müssen essreif sein. 30 Sekunden in kochendes Wasser eintauchen, Haut abziehen, entsteinen und mit einem Zuckersirup, dem man etwas Zitronensaft oder Zitronensäure zufügt, einfüllen und einfrieren.

Aprikosen mit sauberem Tuch abreiben, entsteinen und in eine ein- bis zweiprozentige Zitronensäurelösung eintauchen, dann ohne Zucker einfüllen und einfrieren. So eignen sie sich für Kuchen und Konfitüre.

Für die Konfitüre: Nur einen Teil der Früchte zu Konfitüre einkochen. Den Rest der Früchte ohne Zucker in Tüte einfrieren. Im Winter, wenn man wieder Konfitüre benötigt, leert man die Früchte direkt in die Pfanne, ohne sie aufzufrieren, und fügt 400 bis 500 g Zucker auf ein Kilo Früchte bei. Resultat: eine nicht zu süsse Konfitüre mit einem unübertrefflichen Aroma — und dies mitten im Winter!

6. Im übrigen die Früchte so kompakt wie möglich einfüllen. Lufträume sollen vermieden werden. Die Tüten möglichst nur zu Vierfüntel einfüllen. Die Freezette bis zum Rand. Die Tüten eventuell in Karton einfrieren, um Platz zu sparen.

7. Nicht mehr als etwa 10 bis 15 Gefrierpackungen auf einmal einlagern.

Vorbereitung der Gemüse

Mit Ausnahme der grünen Salate und ganzer Tomaten können alle Gemüse eingefroren werden. Alle Gemüse müssen frisch, reif, zart zur Vorbereitung kommen.

1. Je rascher die Gemüse vom Garten oder vom Markt in die Küche gelangen und in das Gefrierfach, um so besser das Resultat. Ernten oder kaufen — vorbereiten — einfrieren.

2. Waschen, schälen, schneiden oder ganz lassen, je nach Gemüse.

3. Alle Gemüse blanchieren, mit Ausnahme der Gurken. Das Blanchieren der Gemüse ist unerlässlich und muss sehr sorgfältig durchgeführt werden.

Blanchieren: Eintauchen der Gemüse in kochendes Salzwasser, je nach Gemüse zwei bis drei Minuten kochen lassen; Salzzugabe: 1 Kaffeelöffel pro Liter Wasser. In viel Salzwasser abkochen und fleissig wechseln. Gemüse in Sieb ins kochende Salzwasser eintauchen. Das Wasser soll sofort wieder kochen. Die Minuten vom Moment des Eintauchens zählen.

4. Sofortige Abkühlung im kalten Wasser, zum Abtropfen auf saubere Tücher ausbreiten, ist sehr wichtig.

5. Sofort einfüllen und einfrieren. Bohnen und Erbsen verderben sehr rasch. Flink arbeiten! Bohnen zwei bis zweieinhalb Minuten, Erbsen ein bis anderthalb Minuten blanchieren.

Kefen sind gleich wie die Erbsen zu behandeln.

Blumenkohl: In gleichmässig grosse Rosen zerteilen, 15 Minuten im Salzwasser liegen lassen und drei Minuten im Salzwasser blanchieren. (Dem Salzwasser Zitronensaft beifügen.)

Gurken: Waschen, schälen und von Hand in feine Scheiben schneiden. Geordnet in Tüte einfüllen und sofort einfrieren.

Tomaten: Tomatenmark oder Püree in die Freezette einfüllen und sofort einfrieren. Ganze Tomaten lassen sich wohl einfrieren, können aber nur für gefüllte Tomaten verwendet werden. Sie sind jedoch sehr fade. Es ist weniger zu empfehlen.

PHAG Schnitten

sind die ideale Nahrung für alle diejenigen, deren Arbeit besonders körperliche oder geistige Anstrengungen verlangt. Auch Sportsleute, Touristen und Zeltler sind begeistert. - PHAG-SCHNITTEN werden wie Fleisch zubereitet. Verlangen Sie Prospekte mit den Rezepten.



FABRIK HYGIENISCH - DIÄTETISCHER
NAHRUNGSMITTEL / GLAND (WAADT)

van Baerle's moderne

SSS

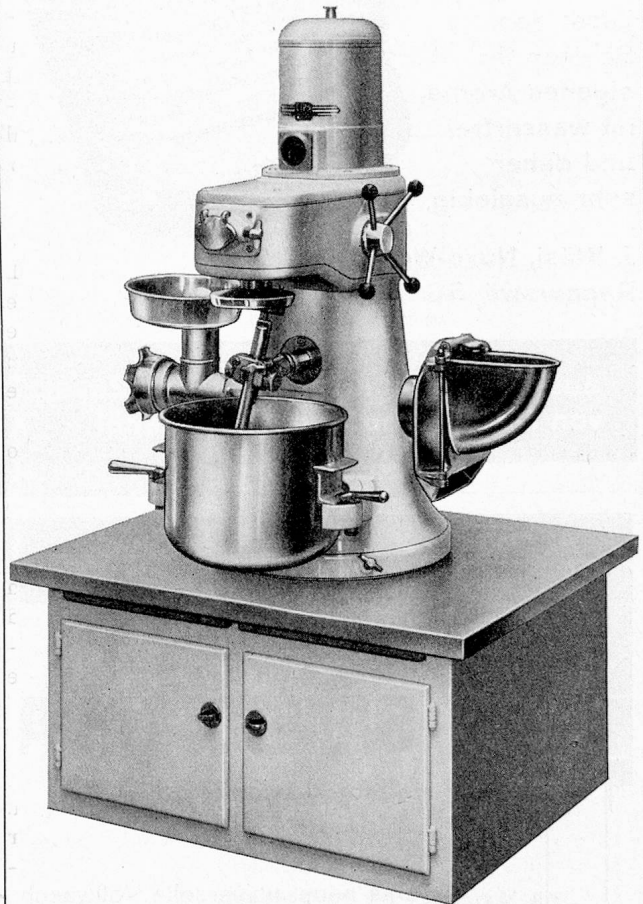
Waschmethode 1000 fach bewäh

Alba	Modernes Vollwaschmittel auf Seifenbasis
Suptin	Konfektioniertes Universal-Waschmittel mit Bleichmittel
Supal	Konfektioniertes Universal-Waschmittel ohne Bleichmittel
Silavit	Waschalkali für die Vorwäsche
Vaco Syndet	Spezialprodukt für das Waschen von fettig-schmutziger Küchenwäsche und Überkleidern

van Baerle & Cie. AG Münchenstein 061 46 89 00

Lips

**Küchenmaschinen für jeden
Betrieb (Anstalten, Heime usw.)**



Combirex-Maschine, drehbar

Viele Tausend beste Referenzen.

Unverbindliche Beratung und Verkauf durch unsere Fabrik und unsere Vertreter

H. Bay	V. Lukas	W. Leutwyler
Aarau	Zürich	Lausanne
064/2 33 58	051/33 22 05	021/26 47 86

Maschinenfabrik

J. LIPS URDORF ZH

Telefon 051/98 75 08

Gegründet 1880

NUSSELLA Koch- und Backfett

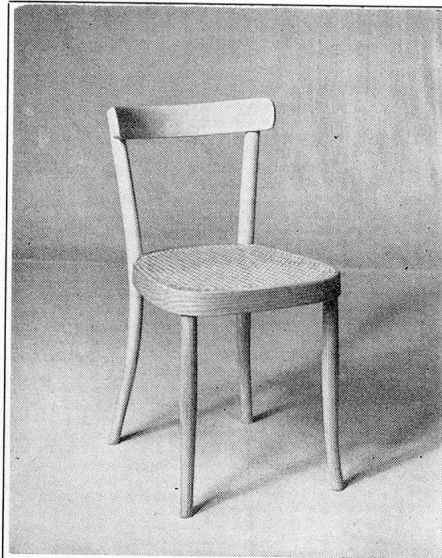
zum Kochen,
zum Dünsten,
zum Braten,
zum Backen und
Schwimmend-
backen.

NUSSELLA auf
rein pflanzlicher
Basis hergestellt.
Lässt den
Speisen ihr
eigenes Aroma,
ist wasserfrei
und daher
sehr ausgiebig.



J. Kläsi, Nuxo-Werk AG
Rapperswil / SG

aus bestem Kokosnussfett mit Zusatz
von Oliven- und Sonnenblumenöl



Mod. 183 M

formschön bequem und solid

HORGEN-GLARUS

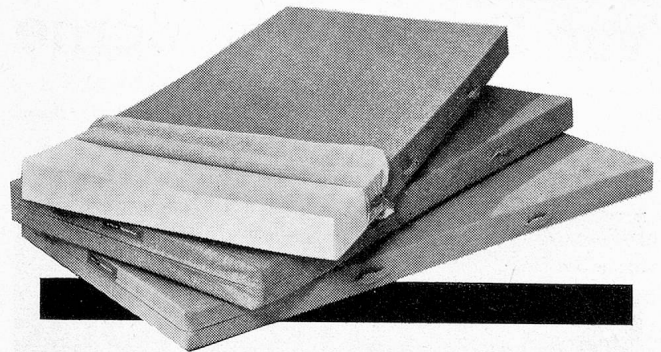
AG Möbelfabrik Horgen-Glarus
in Glarus Telefon 058/5 20 91

SANDOPUR A

Das neue, universelle Vollwasch-
mittel für sämtliche Textilfasern
wird auch Sie begeistern!

Unsere Fachleute beraten Sie
gerne.
Verlangen Sie bitte ihren Besuch.

SANDOZ AG.
BASEL



Continental

Polyätherschaum-Matratzen
bewährt für

Haushalt
Zivilschutzunterkünfte
Betriebsschutzunterkünfte
Notspitäler

Spezial-Qualität
für Spitalbedarf



CARL SIGERIST & CIE
SCHAFFHAUSEN

Abt. Gummi und Kunststoffe
Telefon 053 4 39 21

Vorbereitung des Fleisches

1. Nach dem Schlachten abhangen lassen. Es muss absolut kalt sein. In geeignete, nicht zu grosse Portionen schneiden, möglichst recht für ein Essen. Luftdicht verpacken und sofort einfrieren. Das Entbeinen ist nicht unerlässlich, beeinträchtigt aber die Qualität nicht und hilft Platz sparen. Bei Koteletten eine Polyäthylenfolie zwischen jedes Stück legen.
2. Schinken können geräuchert oder ungeräuchert eingefroren werden.
3. Wild wird gleich wie Fleisch behandelt. Kleinwild ist bald nach dem Schuss pfannenfertig zu machen und einzufrieren. Grosswild ein bis zwei Tage abhangen lassen, eventuell unzerteilt mit Fell einfrieren. Sonst Rücken und Schlegel trennen, einzeln verpacken. Die Ragoutstücke in eine Tüte einfüllen und einfrieren.
4. Geflügel wird pfannenfertig zubereitet, gut ausgekühlt und in Polyäthylentüte eingepackt. Magen, Leber und Herz gut waschen und in besondere kleine Tüte füllen und im Körper des Geflügels verstauen. Das gleiche gilt für die Kaninchen.
5. Fisch muss sofort nach Fang pfannenfertig zubereitet und verpackt und eingefroren werden.
6. Eier ohne Schale in Freezette.
7. Brot und Torten: Nach dem Backen erkalten lassen und einfrieren. Torte in Aluminiumfolie einpacken. Zopf nicht ganz fertig backen, auskühlen lassen, in Polyäthylenfolie einpacken und einfrieren. Beim Gebrauch etwas auffrieren, etwa eine Viertelstunde fertigbacken.

Konservierungsdauer tiefgekühlter Nahrungsmittel

- Früchte und Gemüse: Ein Jahr.
Geflügel und Wild: Ein Jahr.
Fleisch: Zwei bis zehn Monate.
Fisch: Vier bis sechs Monate.

Auftauen und Fertigstellen tiefgekühlter Nahrungsmittel

1. Früchte ohne Zucker für Konfitüren und Kuchen unaufgefroren in die Pfanne geben oder direkt auf den ausgewallten Kuchenteig und verteilen.
2. Früchte mit Zucker als Nachspeise serviert: In der Tüte oder in Freezette auftauen lassen, eventuell in einem Gefäss.
3. Gemüse: Halb auftauen, siedend oder dämpfen. Kochzeit: die Hälfte der normalen Kochzeit von Frischgemüse.
4. Fleisch: Soll aufgetaut werden und kann gesotten, gedämpft oder gebraten werden. (Beim nicht aufgetauten Fleisch ist die Bratzeit schlecht zu berechnen.)
5. Wichtig ist vor allem: Das aufgetaute Gefriergut sofort verwenden. Auf keinen Fall einen Rest wieder ins Gefrierfach einlagern. Was aus dem Gefrierfach geholt wird, muss im Heft gestrichen werden.

Zusammenfassung:

Alle erstklassigen Früchte, Gemüse und Fleischarten können eingefroren werden. Bäuerinnen und Grossbetriebe können ganze Essen einfrieren. Diese Konservierungsmethode genügt sowohl kleinen Familien wie

Grossbetrieben. Es ist die heutige und künftige Konservierungsmethode. Der Arbeitsaufwand ist viel geringer als bei jedem andern Konservierungsmittel. Die Gefrierfachmiete ist rasch amortisiert. Diese Konservierungsart hat nur Vorteile.

Ausgezeichnetes Informationsmaterial zum Kapitel Tiefkühlen kann jederzeit bezogen werden bei der Schweiz. Zentralstelle für häusliche und bäuerliche Obstverwertung, Wädenswil, Eidmattstrasse 25, Telefon (051) 95 74 46. — Sehr empfehlenswert ist die Broschüre: «Anleitung zum Tiefkühlen».

(Aus «Home Economics» Kempththal)

Kunsthonig	Exquisit, Tafelmelasse
Himbeersirup	naturrein
Confitüren	Orangen, süss u. bitter, Aprikosen, Grapefruit, Frühstücksgelée mit Himbeer
	Crèmepulver, Backpulver Fondant, Backmassen, Aromen Essenzen, Farben
	C. Münzenmeier, Pfäffikon SZ Wolrowe-Werk Telefon (055) 5 42 13



immer besonders gut
und ausgiebig

ORRIS-FETTWERK AG.

K A F F E E ist seit 50 Jahren
unsere Spezialität!

«Finita» **Kaffee mit Zusatz**
fix-fertig aus feinstem Bohnenkaffee u. bekömmlichen Zusätzen.

Kaffee Roh- und Röstkaffee / Kaffee koffeinfrei / **SOFORT-Kaffee** (volllöslich)

Kaffee-Zusätze und Kakao.

Allein zu beziehen bei

F. Hauser-Vettiger & Sohn
Näfels Tel. (058) 4 40 38

Kaffee-Rösterei «Linthof»



Gegr. 1910