

## ***Alle Speisen – ein Jahr alt.***

### ***Gastmahl nach einem neuen Gefrierverfahren.***

Bei einem Essen, das Generalkonsul Dr. h. c. Ludwig Roselius (Bremen) in seiner Eigenschaft als Vorsitzender des Treuhänderkongresss der amtlichen Nachrichtenstellen dieser Tage im Restaurant Horcher zu Ehren des in seine akademische Lehrtätigkeit zurückkehrenden bisherigen Ministerialdirektors im Auswärtigen Amt Professor Dr. Schneider gab, kündigte der Gastgeber seinen Gästen an, dass alle Speisen, die ihnen vorgesetzt werden würden, mindestens ein Jahr alt seien. Die Möglichkeit einer solchen Bewirtung beruht auf einem neuen Gefrierverfahren, dessen wesentliche Eigentümlichkeit die grosse Raschheit des Gefrierprozesses ist. Diese Raschheit verhindert die Bildung grosser Eiskristalle, die die Gewebe zerreißen und zugrunderichten und so die Minderwertigkeit der auf diese Weise konservierten Lebensmittel bedingen. Man konnte sich überzeugen, dass nicht nur Hummern, Seemuscheln, Fische, Rind- und Kalbfleisch, die verschiedensten Arten von Geflügel, sondern auch Gemüse, ja sogar empfindliche Früchte wie Himbeeren, den vollen Wohlgeschmack frischer Lebensmittel bewahrt hatten. Das schnelle Gefrieren erfolgt bei einer Temperatur von etwa minus 50 Grad Fahrenheit = 45 Grad Celsius.

Die Patente des Herrn Clarence Birdseye, die sich insbesondere auch auf das Packverfahren beziehen, sind im Besitz der General Food Co., New-York.