



Die „schwarze Garde“ des Sultans von Marokko ist mit ihrem Oberbefehlshaber nach Frankreich gekommen.

Photo Trampus



Der Sultan von Marokko, Moulay Joussef, ist in Paris angekommen. Er wurde am Bahnhof von den höchsten französischen Würdenträgern empfangen.

Hartgefrorene Nahrungsmittel. — Es ist uns nichts Absonderliches mehr, dass Nahrungsmittel, die recht lange halten sollen, namentlich alle Arten von Fleisch, in Kühlräumen aufbewahrt werden. Das ist aber nicht nur für die Aufbewahrung beim Produzenten wichtig, sondern auch für den Versand. Kanadische Fischhändler, die aber mit den bisherigen Methoden nicht zufrieden waren, haben nun eine ganz neue Art des Gefrierenlassens erfunden. Sie machten besonders die Beobachtung, dass langsam gefrorene Nahrungsmittel sich viel schlechter halten als rasch gefrorene. Daher werden jetzt Fischfilets und ganze kleinere Fische in Wachspapier eingewickelt, in Zinnbüchsen glatt verpackt und nun in diesen

in eine strömende Salzlake gestellt, die beständig auf zirka 20 Grad unter Null gehalten wird. Dadurch gefrieren die Fischstücke so schnell, dass sich im Fleisch keine grossen Eiskristalle bilden können, die eben schädlich sind für die gute Konservierung und eine längere Aufbewahrung als einige Tage nicht zulassen. Taut man solche schnell gefrorene Stücke wieder auf und kocht sie, so schmecken sie genau wie frisch. Noch gründlicher geht ein anderes Verfahren zu Werk, bei dem die zu konservierenden Stücke gleich in flüssige Luft von mehr als 190 Grad unter Null gehängt werden. Im Augenblick, wo das zimmerwarme Stück in die Luft taucht, zischt diese auf, aber schon nach weniger als einer Minute kann man das Stück

wieder herausziehen: trocken und steinhart gefroren. Man findet keinen Schleim daran, und auch im Inneren konnten sich keine grossen Eiskristalle bilden. Selbstverständlich kommt dieses Verfahren noch sehr teuer zu stehen, da flüssige Lft noch ein sehr kostspieliger Artikel ist, ferner auch, weil die so behandelten Stücke in Thermosflaschen aufbewahrt werden müssen, damit sie nicht zu früh auftauen und transportiert werden können, und auch solche Flasche sind nicht billig. Doch stellen die Techniker in Aussicht, dass die flüssige Luft, wenn die Sache einmal im grossen betrieben würde, billiger herzustellen sei.

SOCLAIR
 SOCIÉTÉ ANONYME
 LUXEMBOURG
 EACH DIFFERDANGE

BELEUCHTUNGSKÖRPER
 ALLER ART
 STILVOLL-EINFACH-VORNEHM
 GRÖSSTE AUSWAHL

Création de la Maison Gallé



Luxembourg-Gare,

Avenue Adolphe,