Kühlschränke und Kleinkälteanlagen [Paul Scholl]

Autor(en): **Wyler, O.**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **42 (1951)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bücherbesprechung
Revue des livres

«Kühlschränke und Kleinkälteanlagen»
von Oberingenieur *Paul Scholl*
Springer-Verlag Berlin/Göttingen/Heidelberg
4. erweiterte Aufl. 1950, 90 Seiten

Dieses kleine Handbüchlein dient zur Einführung in die moderne Kältetechnik und wendet sich sowohl an die im Handel, als auch in der Technik daran interessierten Kreise.

Nach Darlegung der physikalischen Grundlagen geht der Verfasser auf Einzelheiten in der Durchbildung der Kühlanlagen ein. Ein grösseres Kapitel ist speziell der Nahrungsmittelkühlung gewidmet, wobei besonders auf die Tatsache aufmerksam gemacht wird, dass die Lebensmittel in der Kälte leicht austrocknen, wenn sie nicht in verschlossenen Behältern aufbewahrt werden. Auch der Geruchsübertragung auf andere Nahrungsmittel wird die nötige Beachtung geschenkt und das Wesen des Tiefkühlverfahrens behandelt, wobei darauf hingewiesen wird, dass unter Beachtung einer ununterbrochenen Kühlkette kaum Verderbnis und Verluste an Vitaminen eintreten.

Schliesslich wird noch auf die verschiedenen Ausführungsformen von Kühlschränken und Kleinkälteanlagen und auf die verschiedenen Kältemittel eingetreten und die Verwendung der Kälteanlagen in Gewerbe, Gaststätten, Konditoreien, im Haushalt sowie für die Klimatechnik erläutert.

Für den Nichtfachmann sind die theoretischen Ausführungen nicht immer leicht verständlich, doch vermittelt das Büchlein auf kleinem Raume eine Fülle von Wissenswertem und ist mit einer grossen Zahl von Schemata und bildlichen Darstellungen illustriert. *O. Wyler*