Zeitschrift: Rorschacher Neujahrsblatt
Band: 34 (1944)

Artikel: Eine kühle Geschichte
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-947728

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

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

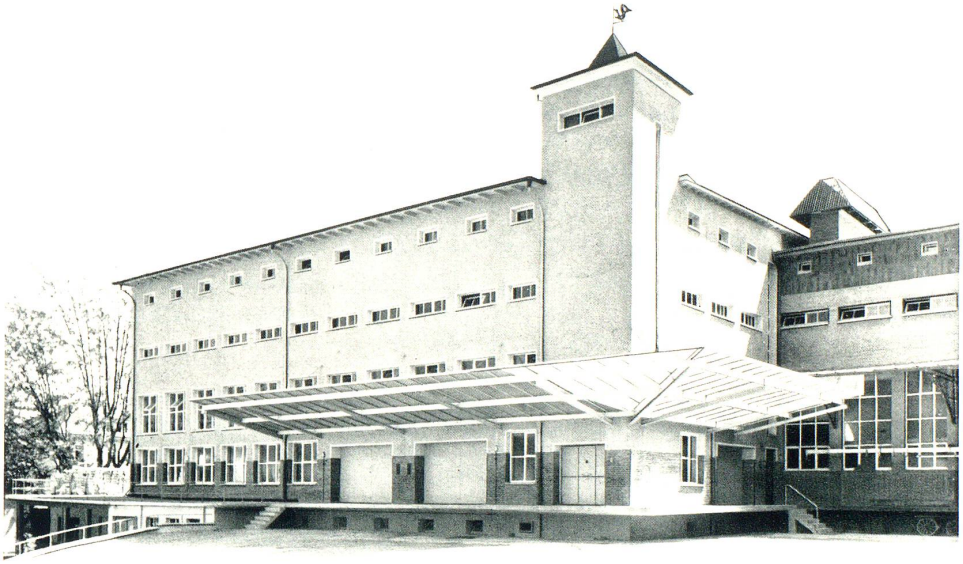
Eine kühle Geschichte

Und eines Tages stand ich im Laden. Man bot mir frische Erbsen an. Frische Erbsen — jetzt? Wo wollten die Leute zu dieser Jahreszeit frische Erbsen herhaben?

Die Verkäuferin nahm von einer appetitlichen Truhe einen Deckel ab und reichte mir eine weiße Schachtel. «Taufrisch!» rief mir eine vergnügte Etikette entgegen. Und «Tiefgekühlt» erklärte unaufdringlich weiße Schrift auf zartblauem Grunde. Natürlich — das war des Rätsels Lösung! Im ersten Augenblick hatte ich gar nicht daran gedacht. Verlockend sah das weiße Paket aus, und eine Packung frischer Erdbeeren kam auch noch mit mir.

Die beiden Packungen fühlten sich wohl bei mir und tauten langsam auf. Und ohne Umschweife bot sich mir ihr Inneres dar als was es war: Frisch! Der ganze, zarte Duft frischer Erbsen, das kostbare, wundervolle Aroma frischer Erdbeeren blühte auf. Und in mir wurde der männliche Forschertrieb wach. Ich wollte wissen.

So fesselnd kam mir das vor, daß da Obst, daß da Gemüse in tiefem Schlaf sozusagen zu mir kam, um erst in meiner Wohnung zu seiner geradezu unglaublichen Frische zu erwachen, daß ich nicht zu ruhen beschloß, bis ich über dieses Geheimnis Bescheid wüßte.



Außenansicht des Neubaus der Roco, in dessen Erdgeschoß sich die moderne Tiefkühlanlage befindet

«Frisco» — der Name wurde mir zum Wegweiser. Mit der in den Vereinigten Staaten üblichen Abkürzung des Städtenamens San Francisco hat das Wort nichts zu tun. Viel eher mit dem italienischen «fresco», das «frisch» sagen will. Die in «fri» gewandelte, erste Silbe aber beschwört gleichzeitig das lateinische «frigor» = Kälte, herauf. Ein geschicktes Wort, eine sprechende Marke. «Frisco» hieß das Produkt, und so nannte sich auch die Gesellschaft, die sich des Vertriebes annimmt.

Geliefert aber werden die appetitlichen, weißen Schachteln von der Conservenfabrik Rorschach, der Roco.

Und mein Forschertrieb führte mich nach Rorschach. Hier darf ich sehen und lernen. Man kommt meinem ungestillten Forschertrieb entgegen, der von jeher immer alles auseinandernehmen will, um zu sehen, was drin ist.

Erbsen über Erbsen.

Dort, wo frühmorgens schon das frischgeerntete Gemüse ankommt, beginnt unser Rundgang. Da stehen Säcke, viele Säcke, Sack an Sack, hunderte und hunderte von Säcken. Alles Erbsen! Erbsen über Erbsen in ihren Schoten, die sich wie zartgrüne Halbmonde in den Säcken türmen. Es sind nicht Erbsen schlechthin, ausgewählte Sorten nur haben das Recht, hier zu sein.

Die Erbsen sollen aus ihren Schoten heraus und wandern deshalb hoch hinauf zu jenen Riesentrommeln, in denen ein scharfer Schlag die Schote sprengt, um die lebendigen, hellgrünen Kügelchen auspurzeln zu lassen. Erbsen über Erbsen kollern hier übereinander als steckten sie voll eigenen Lebens. Nur frischgefangene Fische tun so aufgeregt, wenn sich ein pralles Netz auf Deck entlädt.

Und bald schütteln mächtig lange, riesige Siebe die armen Erbslein, daß sie, ohne eigenen Willen mehr, durch die für ihre Größe passenden Löchlein des Siebes in wandernde Querrinnen fallen, die sie schön nach Größen erlesen weiter und den Silos entgegenführen.

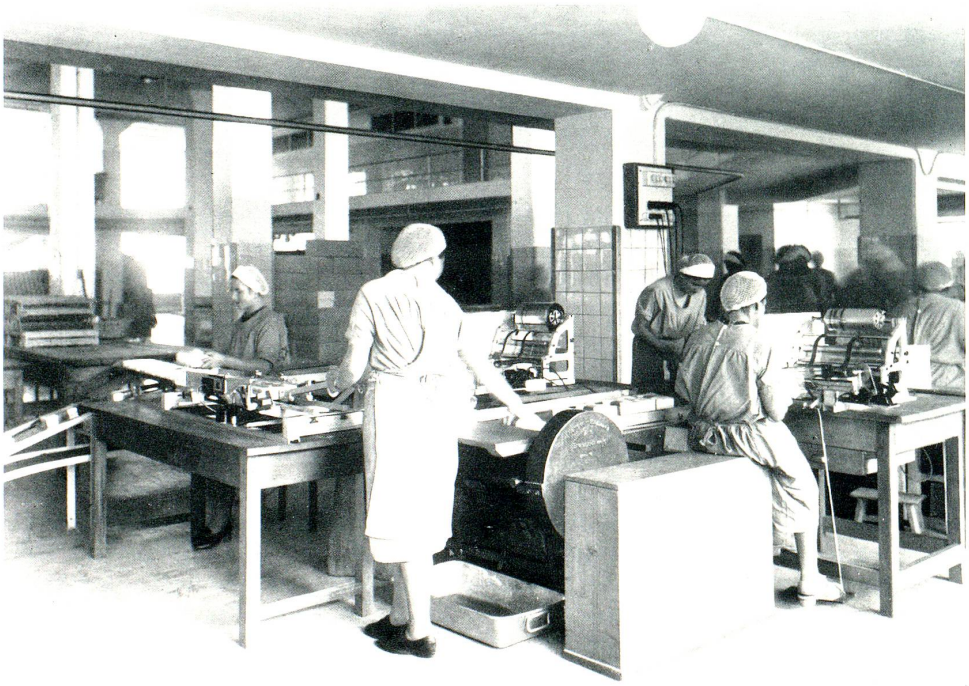
Hier trennen sich die Wege. Ein großer Teil der anfallenden Ernte rollt auf vor- und zubereitenden Umwegen ganz von selbst und automatisch zur Dosenkonservierung in blitzende Armeen bereitstehender Büchsen.

Der Weg zum Frost.

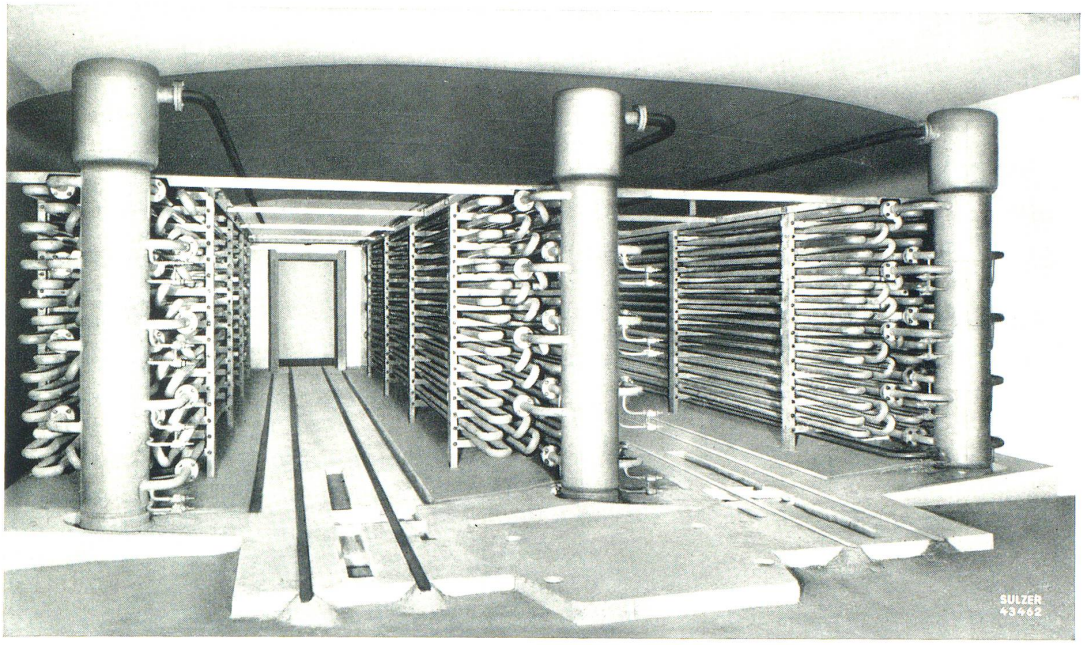
Auserlesene, feinste Qualitätserbsen schlagen andere Wege ein. Die Stoppuhr in der Hand des Aufsehers überwacht die nach Sekunden abgemessene Zeit, während der kochendes Wasser über die zum Frieren verurteilten grünen Kollerkerlchen wallt. Blanchieren nennt der Fachmann diese Operation, einen Wall drübergehen lassen, die Hausfrau. Gartenfrisches Gemüse sei in den weißen Schachteln, hatte ich gedacht. Ich notiere: Fragen stellen.

Bald verschwinden die Erbsen, buchstäblich kaum geerntet, schon in den weißen Schachteln, die mich hergeführt haben. Und diese Schachteln beginnen auf dem Transportband eine neue Wanderschaft zur künstlichen Arktis im Rorschacher Betrieb.

Im kühlen Laderaum bei fünf Grad unter Null heißt's Umsteigen für die Packungen. Männer in pelzgefütterter Kleidung, angehende Polarflieger, die Beine in warmen Stiefeln, die Hände in mächtigen, fellausgekleideten Stulpenfäustlingen, die abschließende Fliegerhaube über der schaffellgefütterten Windjacke mit dem breiten, den Hals umhüllenden Kragen, arbeiten hier. Sie ordnen die weißen Schachteln sinnvoll und mit System, der Scha-



Die gefüllten Tiefkühlpackungen werden verschlossen und etikettiert



Der zweiteilige Schnellgefriertunnel während des Baus — vor der Errichtung der Trennwand mit den Schleusentüren

blone nach auf Schäften aus Drahtgeflecht, und diese Schäfte, diese Tablare schieben sie — fünfzehn übereinander — in ein Wagenskelett, in dem sie hängen, wie fünfzehn, statt nur einer einzigen Tischplatte an einem Servierboy.

Das Geheimnis.

Rätselhafte Lichtsignale spielen. Wagen um Wagen wird von den Polarfliegern beladen. Eine Tür öffnet sich und hinter ihr zeigt sich ein kleiner Raum, gerade groß genug, den beladenen, kleinen Wagen mit seinen fünfzehn übereinander liegenden «Tischplatten» aus Drahtgeflecht aufzunehmen.

Wir beginnen zu frieren und schlüpfen ebenfalls in herrlich warme Pelzjacken. Durch Türen und Gänge gelangen wir in den Lagerraum. Und hier herrscht nun beträchtliche Kälte. So groß ist die Luftfeuchtigkeit, daß wir aber unsern Hauch nicht sehen. Wieder stehen wir — diesmal abwartend — vor einer kompliziert mechanisierten Tür. Lichtsignale leuchten auf. Die Türe, die beinahe an einen sehr großen Kassenschrank erinnert, tut sich auf, und unser Transportwagen erscheint wieder. Alles sieht aus wie zuvor.

Aus den Schachteln aber und ihrem kollernden Inhalt ist Stein geworden, ein pickelharter, länglicher Brocken! Wollten wir die Schachtel öffnen, wir können unsere zarten, feinen Erbsen in einem einzigen Stück herausnehmen, wie einen Ziegelstein. Das taufrische Gemüse ruht in tiefster Kältenarkose. Mitten in der sommerlichen Erbsenerntezeit sind sie schlafen gegangen, dem Winter entgegen und für den Winter, wo niemand frisches Gemüse finden kann. Das Wort Winterschlaf hat hier seinen gewohnten Sinn ins Gegenteil verkehrt.

Neue Polarflieger räumen die Wagen, Schaft um Schaft ab und schichten immer vierundzwanzig Packungen in eine geräumige, «Stiefel» genannte Kartonschachtel. Irgendwelches Mobiliar ist im ganzen Lagerraum nicht zu sehen. Die «Stiefel» sind solid genug, daß ganze Mauern und Wände aus ihnen geschichtet und gebaut, sich selbst den notwendigen Halt geben, so daß der vorhandene, kostbare Raum bis aufs Letzte ausgenützt bleibt. Ein Raum, der immer, jahraus, jahrein, eine genaue Temperatur von zwanzig Grad unter Null haben muß, ist bestimmt kostbar. Die Luftfeuchtigkeit ist immer genau gleich. Und die Temperatur soll in jedem Winkel, dort links oben, hier am Boden in der Mitte — überall gleich sein. Nicht nur jetzt, heute und morgen, sondern beständig.

Tausend Fragen.

Was sichtbar ist, habe ich gesehen. Und nun drängen sich Fragen über Fragen auf meine Lippen.

Zuvorderst steht die Frage: «Was hat sich hinter jenen verschlossenen Türen ereignet? Der Transportwagen verschwand; er kam zum Vorschein. Und inzwischen war aus frischen Erbslein ein harter Ziegelstein geworden.»

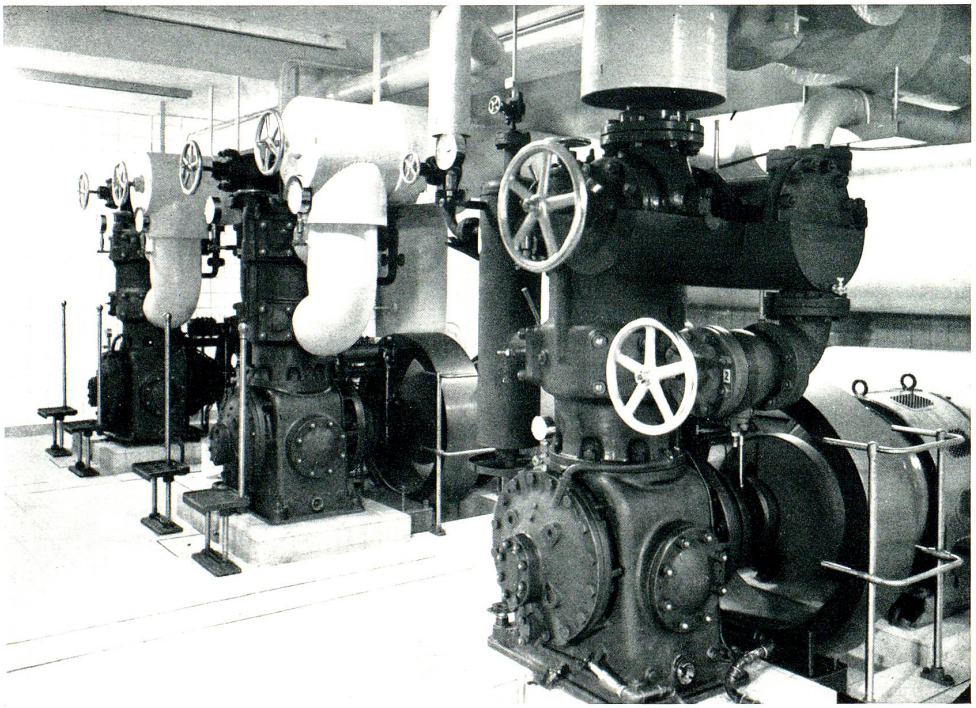
Sinnreich konstruierte Kältemaschinen liefern jede gewünschte Kälte bis zu sechzig Grad unter Null. Je nachdem, welche Art Obst oder Gemüse in frostigen Schlaf versenkt werden soll, herrscht hinter jenen verschlossenen Türen eine Kälte zwischen vierzig und fünfzig Graden unter dem Nullpunkt. Der kleine Vorraum, groß genug einen beladenen Wagen aufzunehmen, ist nur eine Schleuse. Ist die Tür zum Laderaum geschlossen, so öffnen sich die beiden inneren Schiebetürflügel und der Transportwagen rollt langsam auf einem Vorschubmechanismus in den eigentlichen Gefriertunnel ein, um ihn in einer bestimmten Zeit zu passieren. Starke Ventilatoren setzen die im Tunnel stehende Luft in stürmische, orkanähnliche Bewegung. Die Windrichtung kann durch verschiedene Vorkehrungen, sowie durch eine Drehsinnänderung der Ventilatoren fortlaufend so geändert werden, daß das auf Drahtgeflechten ruhende Gefriergut (es brauchen durchaus nicht immer verkaufsbereite Schachteln zu sein!) nach und nach von allen Seiten angeblasen, besser gesagt buchstäblich «bestürmt», in der bitteren Kälte von nahezu fünfzig Grad steinhart gefriert. Es ist äußerst wichtig, daß diese wahren Polarstürme überall auftreffen, und die Herstellerfirma der ganzen Tiefkühleinrichtung, Gebrüder Sulzer in Winterthur, hat den ganzen Bau und die ganze Installation der beiden vorhandenen Gefriertunnel nach diesem Gesichtspunkt orientiert.

«Warum Tunnel?»

Arbeitslöhne wirken sich auf den Preis des fertigen Produktes aus. Müßte jeweils eine Gefrierkammer eingeräumt und nachher wieder ausgeräumt werden, so ginge unnötig viel Zeit verloren. Während das Gefriergut langsam durch den Tunnel gleitet, wo sich der atmosphärischen Verhältnisse wegen doch niemand aufhalten kann, laden flinke Hände im Vorraum neue Wagen auf, und andere schichten fertig tiefgekühlte Packungen im Lagerraum. So fließt die Produktion fortlaufend weiter und erleidet keinerlei Unterbruch. Tausend Kilo Gefriergut durchlaufen in einer Stunde den Tunnel. In Zeiten, wo besonders große Erntemengen hereinkommen, können so bei Bedarf in 24 Stunden 24000 Kg. Früchte oder Gemüse tiefgekühlt werden. Wenn beide vorhandenen Gefriertunnel arbeiten, steigt die Tagesproduktion auf nahezu 50 Tonnen an!

Neu und nicht neu.

«Ist dieses Verfahren eigentlich völlig neu?» Nein, ganz neu ist es nicht. Alt aber auch nicht. Der Wunsch, Lebensmittel aufzubewahren, zu «konservieren», ist eigentlich so alt wie die Menschheit selber. Sogar Tiere tun es ja. Denken Sie an den Hamster! Bienen und Ameisen sind ob diesem Tun viel besungen worden. Die Menschen haben Brotgetreide gelagert. Sie haben Früchte



Teilansicht des Maschinenraums mit den Ammoniak-Kompressoren zur Erzeugung der erforderlichen Kälte

In der Vorkammer kommen die Päckchen auf dem laufenden Band an und werden auf den Etagenwagen gelegt

gedörrt, Fische eingesalzen, Fleisch geräuchert und Sauerkraut gemacht. Fleisch hat man an der Luft getrocknet und gedörrt. Man hat gelernt, gewisse Gemüse in Mieten zu lagern, man hat Aepfel und Kartoffeln eingekellert. Kühl und trocken sind Begriffe, die jedem geläufig sind. Louis Pasteurs Entdeckungen brachten das kunstgerechte «sterilisieren», das Freimachen von den gefürchteten Fäulniskeimen. Es wurde heiß und gesüßt konserviert. Einmachen nennt man das. Und das Konservieren in Dosen, die Konservenbüchse, ist im Grunde genommen nichts anderes.

Das Kühllagern haben die Menschen schon lange entdeckt. Die Anwendung tiefer Temperaturen allerdings ist relativ neueren Datums. Immerhin wurden schon um die Mitte des hinter uns liegenden Jahrhunderts in Amerika und Australien enorme Mengen von Fleisch gefroren, anfänglich mit Natureis, das man im Winter mittels Sägen auf zugefrorenen Seen «erntete», später mit künstlichem Eis. In den achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts erstellten Chicago, London und Bremen bereits große Kühlhäuser, deren Kälte künstlich in Kältemaschinen erzeugt wurde.

Der Wunsch, die Frischhaltezeit auf diesem Weg zu verlängern, trieb Technik und Naturwissenschaft dazu, mit immer tieferen Temperaturen zu experimentieren. So entwickelten sich die heutigen Tiefgefrierverfahren, die in Amerika, England und Deutschland bereits zu bedeutsamen Industrien herangewachsen sind. Neben dem sogenannten Kontaktplattenverfahren, wobei kalte Platten an die verpackte Ware angepreßt werden, hat das bei uns angewendete System, das bewegte, kalte Luft als Kälteträger benützt, bereits große Verbreitung gefunden; denn es bietet, neben anderen, den großen Vorteil, eine kontinuierliche Produktion zu gestatten. Eingehendes Studium ausländischer Einrichtungen erlaubte der Firma Gebrüder Sulzer in enger Zusammenarbeit mit der Roco eine wesentlich verbesserte, nach neuesten Erkenntnissen entworfene, hochmoderne Tiefkühlanlage zu erstellen, übrigens die erste und einzige in der Schweiz. Neu ist das Verfahren also, wie Sie erkennen, immerhin für unser Land.

«Gab der Krieg den Anstoß?»

Es ist begreiflich, daß mir der Gedanke kommt, die bei dieser neuen Art der Konservierung durch tiefe Kälte erzielte Ersparnis, besser gesagt der Fortfall von Blechdosen, könnte den Anstoß zur Aufnahme dieser Fabrikation gegeben haben.

So ist es aber nicht. Die Roco verfolgte die Entwicklung dieser Konservierungsmethode im Ausland schon längere Zeit und entschloß sich noch bevor der Krieg ausbrach, die Tiefkühlung in ihr Fabrikationsprogramm aufzunehmen. So nützlich sich das heute erweist, wo der Mangel an Weißblech so fühlbar geworden ist, so sehr

wirkt sich der Krieg auch hemmend aus. Namentlich die Möglichkeit, zu exportieren, fällt ja fort.

Wenn wir auch keine Büchsen im eigentlichen Sinn benötigen, so kommen wir doch nicht völlig ohne Metall aus. Gewisse Früchte, wie die entkelchten Erdbeeren zum Beispiel, zuckern wir beim Verpacken. Wenn sie dann im verbrauchenden Haushalt aufgetaut werden, ziehen sie Saft, und dem könnte eine gewöhnliche Kartonpackung nicht standhalten. So ist zwischen die einzelnen, den Karton bildenden Papiermasseschichten, eine dünne Aluminiumfolie mit eingepreßt. In ähnlicher Weise enthält der Karton, aus dem die Gemüseschachteln gepreßt sind, in seinem Inneren eine dünne Bitumenschicht.

Taufrisch?

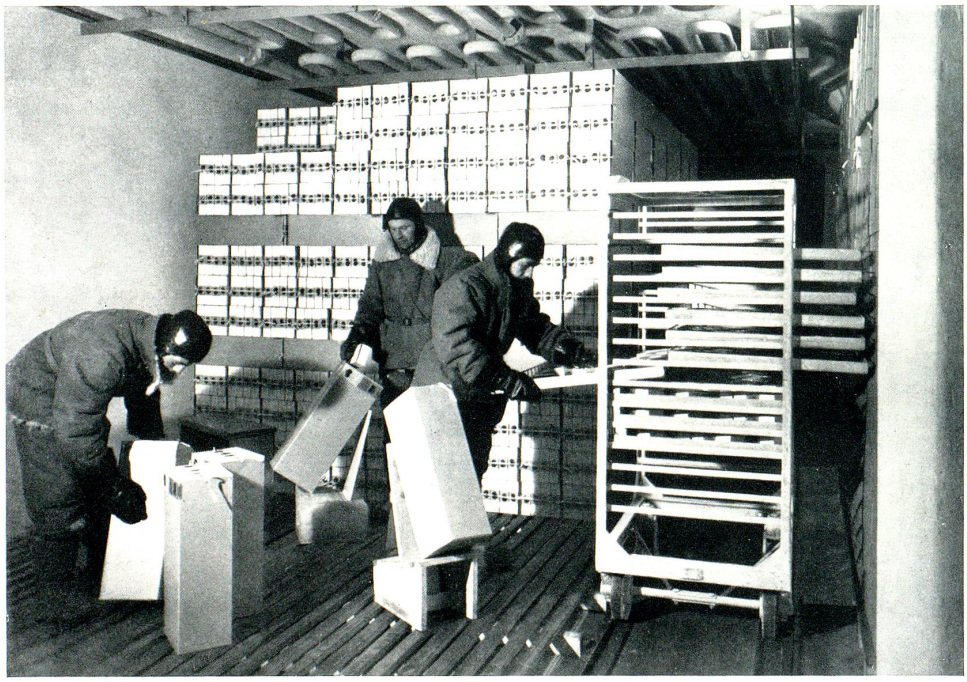
«Kann man diese in Schlaf gefrorenen Gemüse oder Früchte wirklich als «frisch» bezeichnen? Einerseits sind sie doch schon zugerüstet, geben keinen Küchenabfall mehr und sind pfannenfertig, das Obst ist entkelcht, entstielt und entsteint. Dinge, die natürlich den Preis gegenüber dem marktüblichen Frischgemüse und Obst beeinflussen, und anderseits bezeichnen Sie Ihre Produkte doch als gartenfrisch, ja als taufrisch? Wie steht es damit?»

Die Antwort auf diese vielleicht wesentlichste Frage ist einfach und doch kompliziert; auf alle Fälle ist sie überzeugend. Wie will man die «Frische» von Obst und Gemüse messen? Das ist nämlich gar nicht so einfach. Denn zwischen soeben erst gepflückten Zwetschgen und faulen Zwetschgen spannt sich eine ganze Stufenleiter der Frischegrade. Wir müssen uns auf einen Wertmesser einigen, und da liefert uns die Natur selber wohl den zuverlässigsten mit dem gewichtsmäßig feststellbaren Vitamingehalt. Seitdem die Wissenschaft es ermöglicht hat, den Gehalt einer Gemüsesorte oder einer Obstart beispielsweise an Vitamin C zu messen und festzustellen, läßt sich mit großer Genauigkeit sagen, ob und wie frisch Gemüse oder Obst sind.

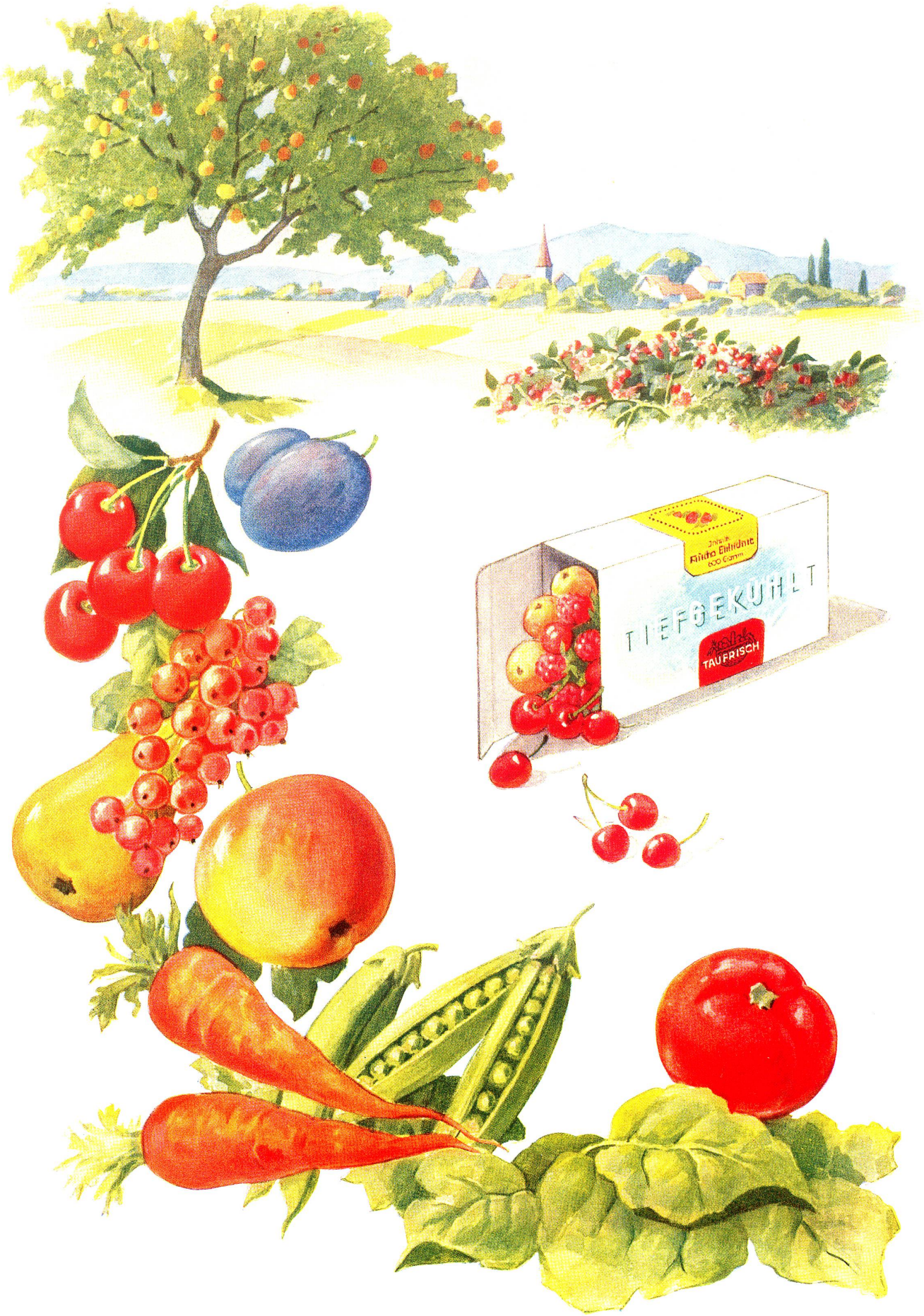
Ohne Sie mit langen botanischen und pflanzenbiologischen Erklärungen zu belasten, kann ich Ihnen sagen, daß auch geerntetes Gemüse allein und ohne die Verbindung mit Pflanze und Erde weiterzuleben trachtet und dabei, mangels anderer Zufuhr, seinen eigenen Gehalt an Vitamin C und anderen Nährstoffen abzubauen beginnt.

Wenn ein Kilo Bohnen bei einer durchaus normalen Temperatur von zwanzig Grad über Null auch nur einen Tag lagert, so gehen während und durch diese Lagerung 50 bis 60 Milligramm Vitamin C verloren, der volle Tagesbedarf eines gesunden, erwachsenen Menschen. Dennoch wird die Hausfrau diese Bohnen frisch nennen, wenn sie sie auf dem Markt oder im Gemüseladen für ihre Küche einkauft. Sie sind auch frisch, nach landläufiger Auffassung.

Gelangen diese Bohnen aber frisch vom Garten weg in den Gefriertunnel, wo sie in den Dornröschenschlaf

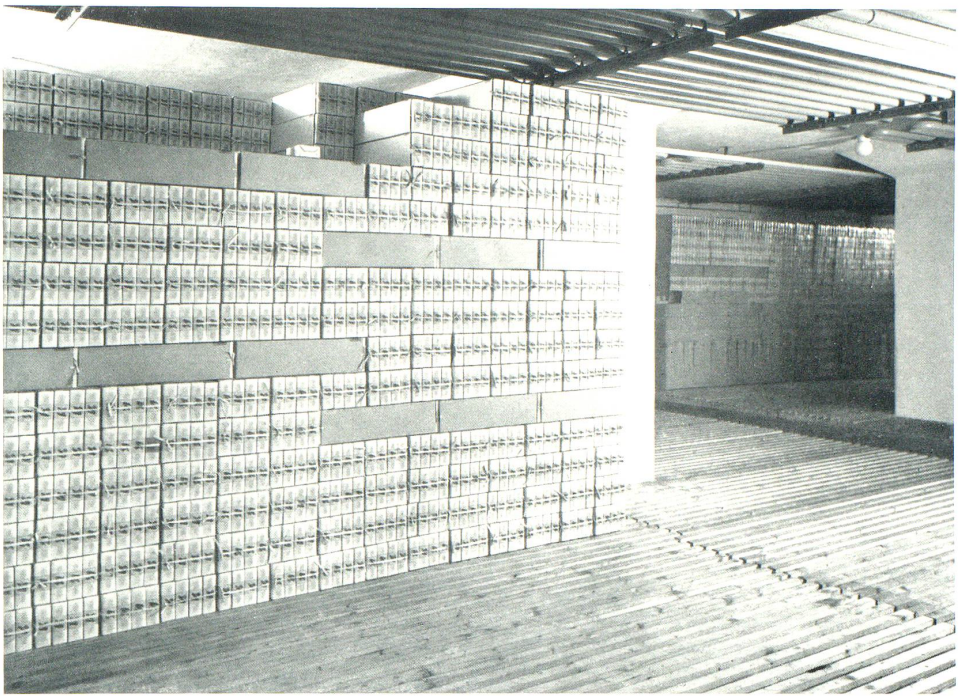


Die tiefgekühlten Packungen werden in starke Schachteln zu je 24 Stück eingereiht und im Lager aufgestapelt



Beispiel aus der Praxis: Vierfarbenbuchdruck aus einem Prospekt der Frisco AG., Zürich

Buchdruckerei E. Löpfe-Benz, Rorschach



Blick in den Lagerraum, wo zahlreiche Tiefkühlpakete bei einer Temperatur von —20° C gelagert werden

versenkt werden, so fixiert dieser plötzliche Kälteschock alle Eigenschaften und die ganze Taufrische eben erst gepflückten Gemüses. Tauen wir diese Bohnen dann mitten im Winter wieder auf, so kommen Bohnen auf unsern Tisch, die buchstäblich frischer sind als frisch. Wenige Stunden nur liegen zwischen der Ernte am frühen Sommermorgen und der Schockwirkung des arktischen Orkanes, der unsere Bohnen mit Mineralsalzen, Eiweiß, Aroma und fast völligem Vitamingehalt erstarren ließ.

Frost ohne Erfrieren.

«Wieso zeigen sich die mehr oder weniger bekannten Erfrierungserscheinungen am tiefgekühlten Obst oder Gemüse nicht?»

Die Frage ist durchaus berechtigt. Wenn eine Frucht oder ein Gemüse langsam sinkender Temperatur ausgesetzt wird, so bilden sich zuerst relativ große Eisnadeln aus dem Saft, der in jeder Pflanzenzelle vorhanden ist. Diese Eisnadeln sind für die Zelle zu groß: sie sprengen sie. Die innere Struktur der Pflanze oder Frucht ist damit zerstört, und wenn sie wieder auftaut, fällt sie in sich zusammen, wird unansehnlich, verdirbt.

Aendert die umgebende Temperatur aber blitzartig von normalen Werten auf die genannten Tiefpunkte zwischen 40 und 60 Graden unter dem Gefrierpunkt, so bilden sich nur ganz kleine, feine Eisnadeln in den Zellen, nicht mehr groß genug, um die einzelne Zelle verletzen oder beschädigen zu können. Die in jeder Zelle vorhandenen Fermente, die einerseits die Vitamine abbauen und anderseits das Heranwuchern von Mikroorganismen, wie Bakterien und kleinste Pilze, erleichtern, tötet die plötzliche Kälteeinwirkung ab. Damit ist auch den Bakterien, die zu ihrer Fortpflanzung der Erleichterungen der Fermente bedürfen, ihr Lebenselement entzogen. Dieser Umstand, verbunden mit der Tiefkühlung, hemmt also ihr Wuchern und hält damit auch die bekannte Erscheinung des Faulens auf. Die abgetöteten Fermente hören naturgemäß auf, Vitamine abzubauen, so daß der volle Nährwert der frischen Frucht erhalten bleibt.

Die nur kleinsten Eisnadeln, die sich bei der plötzlichen, sehr tiefen Abkühlung bilden und dank ihrer Kleinheit das Zellgewebe nicht mehr zu verletzen vermögen, erklären auch den Umstand, daß die Farbe, die Form, das Aussehen und das volle Aroma des frischen Gemüses, der frischen Frucht voll erhalten bleiben.

Wenn Sie bedenken, daß uns die Vitamine und Nährstoffe wirklich frischer Früchte und Gemüse eigentlich nur während wenigen Monaten des Jahres zur Verfügung stehen, so werden Sie begreifen, daß dank der Tiefkühlungs-Konservierung eine eigentliche «Vitaminbrücke» über die Wintermonate hinweg geschlagen wird.

«Und das Blanchieren, der kurze Wall, den Sie über die Gemüse gehen lassen müssen, hat das keinen Einfluß auf die ‚Frische'?»

Nein. Erstens dauert das Blanchieren ja nur Sekunden. Zweitens sind ja Gemüse nicht für den Rohgenuß bestimmt, wie sie ja auch pfannenfertig gerüstet eingefroren werden. Diejenigen Fermente, die, wie schon erklärt, Vitamine abbauen und die Vermehrung der fäulniserregenden Bakterien erleichtern, sind durch das Tiefkühlen allein nicht völlig abzutöten, wo es sich um Gemüse handelt. Das ist der Grund, weshalb wir beim Gemüse vorgängig des Einfrierens durch die plötzliche Tiefkühlung noch für kurze Sekunden zum Blanchieren als Hilfsmittel greifen müssen.

Das Stück Eis in der Hand.

«Wenn ich ein Stück Eis in die Hand nehme und damit einige Stunden lang Eisenbahn fahre, dann ist es bei meiner Ankunft nicht mehr da. Wie bringen Sie es fertig, Ihre tiefgekühlten Pakete und Packungen, die doch, wie Sie vorhin ausführten, bei einer konstanten Temperatur von minus zwanzig Grad lagern müssen, überhaupt an einen andern Ort zu schaffen, geschweige denn in tadellosem Zustand über den Ladentisch zu verkaufen?»

Damit haben Sie eine für uns äußerst wichtige und schwerwiegende Frage angeschnitten. Dieser Umstand bot eine der größten Schwierigkeiten. Sie sind aber überwunden worden. Es besteht heute zwischen unserm Gefriertunnel und dem Laden eine kontinuierliche «Kühlkette». Vom Lagerraum in unserer Fabrik aus, den Sie selbst gesehen haben, rollt die tiefgekühlte Packung in einem eigens hiezu erstellten Transportgefäß zur Bahn oder per Lastwagen direkt zum Bestimmungsort. In diesen Transportgefäßen herrscht die gleiche Temperatur wie in unserm Lagerraum, und diese zwanzig Grad unter Null liefert uns gefrorene Kohlensäure, die Sie wohl unter der handelsüblichen Bezeichnung Trocken-Eis kennen werden.

In der Stadt, wo unsere Packungen verkauft werden sollen, besitzen wir Zwischenlager in Kühlhäusern, und in unsern Transportgefäßen gelangt das gewünschte Quantum schließlich bis in den Laden, wo es in der Kühltruhe verschwindet, die wir dem Ladengeschäft zur Verfügung stellen und die ähnlich wie das Transportgefäß konstruiert ist. Nur liefert hier ein Motor die gewünschte Kühlung.

Und damit war ich wieder im Laden, wo meine kühle Geschichte ihren Anfang genommen hatte.

EIN MODERNES WUNDER

Wer heute noch an Wunder glaubt,
Der gilt als großes Kind,
In dessen schwärmerischem Haupt
Noch Illusionen sind.

Und doch geschehen Wunder viel,
Man muß sie nur verstehn,
Des Menschen Wunsch setzt sich ein Ziel –
Er möcht's verwirklicht sehn.

Die Wissenschaft sucht einen Weg,
Die Forscher planen, sinnen . . .
Auf einmal schwebt ein leichter Steg –
Das Ziel läßt sich gewinnen!

So ließ ein alter Wünsche-Traum
Dem Geiste keine Ruhe:
Von Früchten prangt der volle Baum,
Die Kirschen schmecken herrlich.

Doch dauert's ein paar Wochen kaum,
Dann sind sie wieder spärlich.
„Was, Kirschen hier wie frisch vom Baum?
Das ist mir unerklärlich."

Im tiefsten Winter! Gartenfrisch
Labt dich Pomona's Gabe.
Mit „Frisco"-Früchten lockt dein Tisch,
Daß jedes sich dran labe.

Wie köstlich ist die Beerenfrucht
Mit ihren süßen Säften!
Wer Vitamin zu schlucken sucht,
Eß' Friscofrücht' nach Kräften.

Das Gartenwunder ist geschehn!
Die Fee will dich beglücken.
Des Sommer's Düfte nie vergehn,
Du schwelgest in Entzücken!

A. K.