

# Trockeneis : ein praktisches Konservierungsmittel

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **38 (1945)**

Heft [2]: **Schüler**

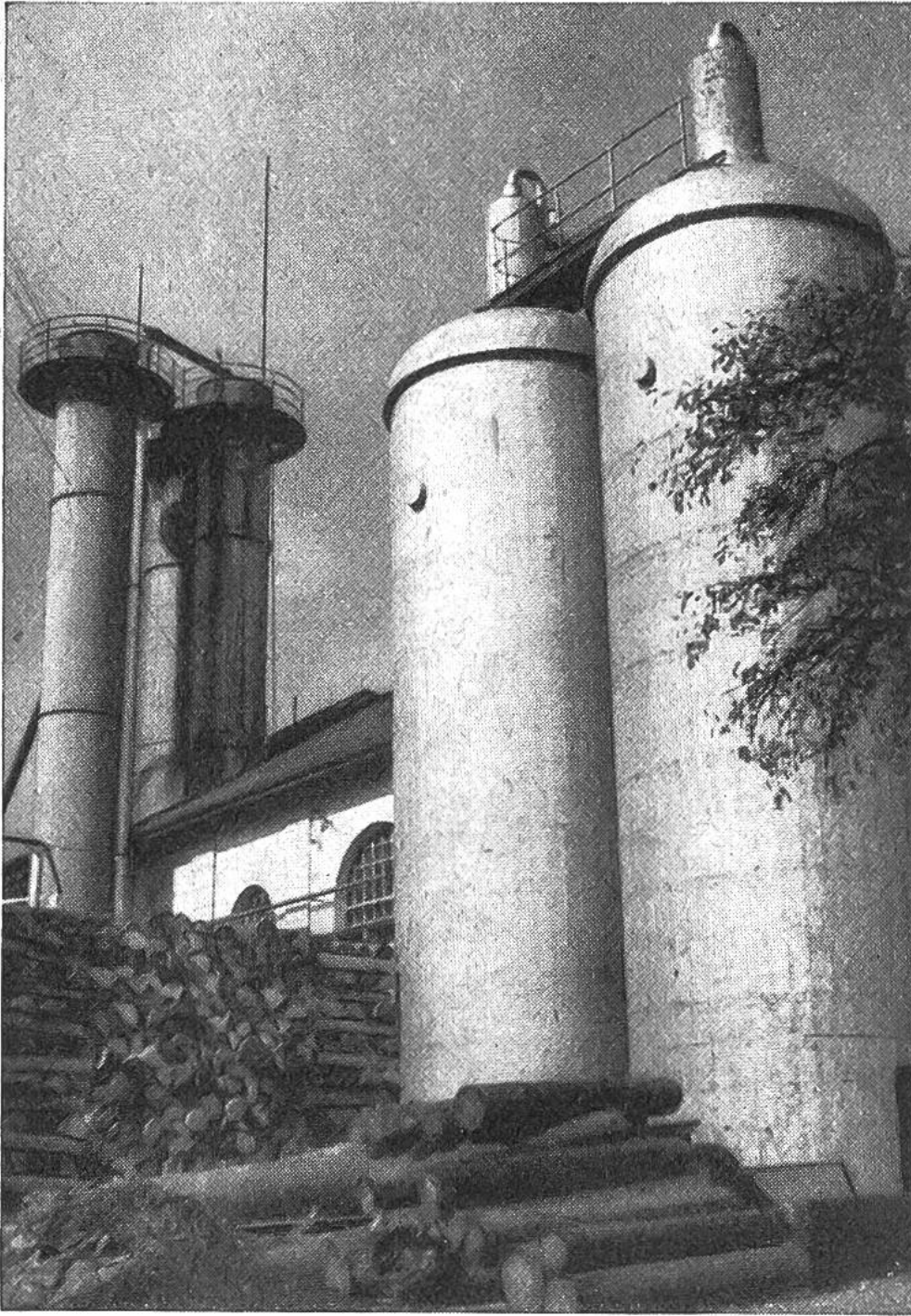
PDF erstellt am: **08.08.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

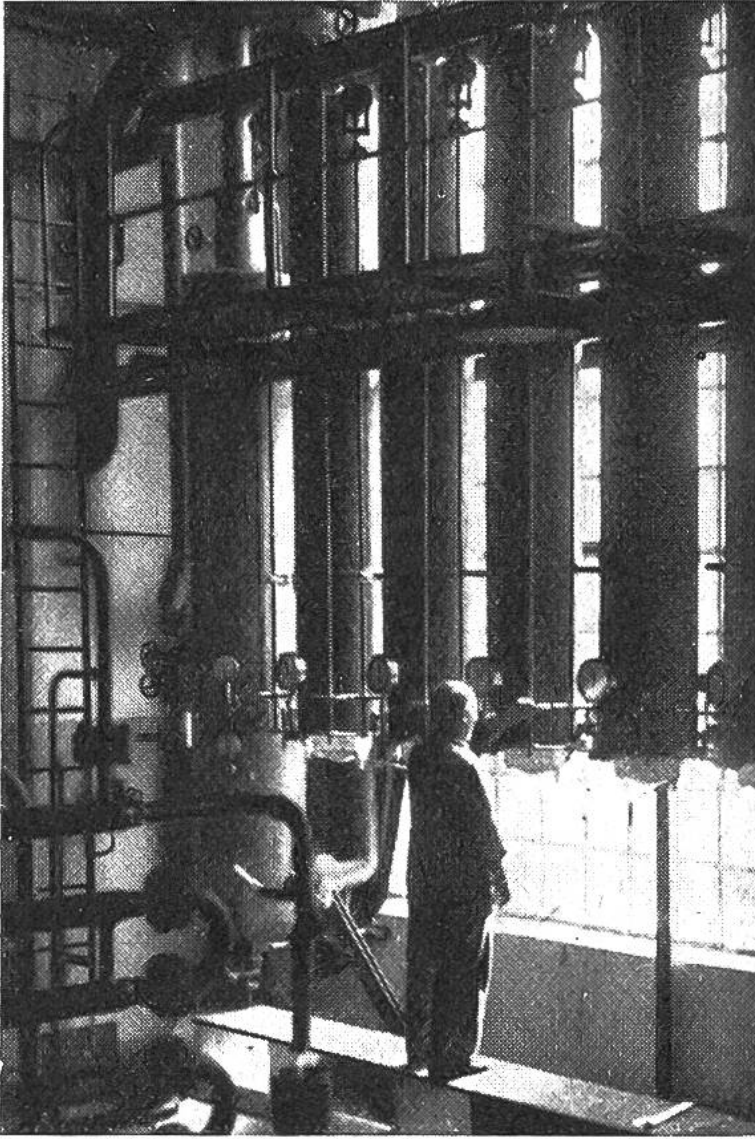
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.



Trockeneisfabrik. Die durch Verbrennen von Kohle oder Holz entstehende Kohlensäure wird in den riesigen Kesseln unter Druck aufgestapelt. Sie weist dort eine Temperatur von minus 30° Celsius auf; die Behälter, die 100 000 kg Kohlensäure fassen, sind zum Schutz gegen äussere Wärmeeinflüsse gut abgedichtet.

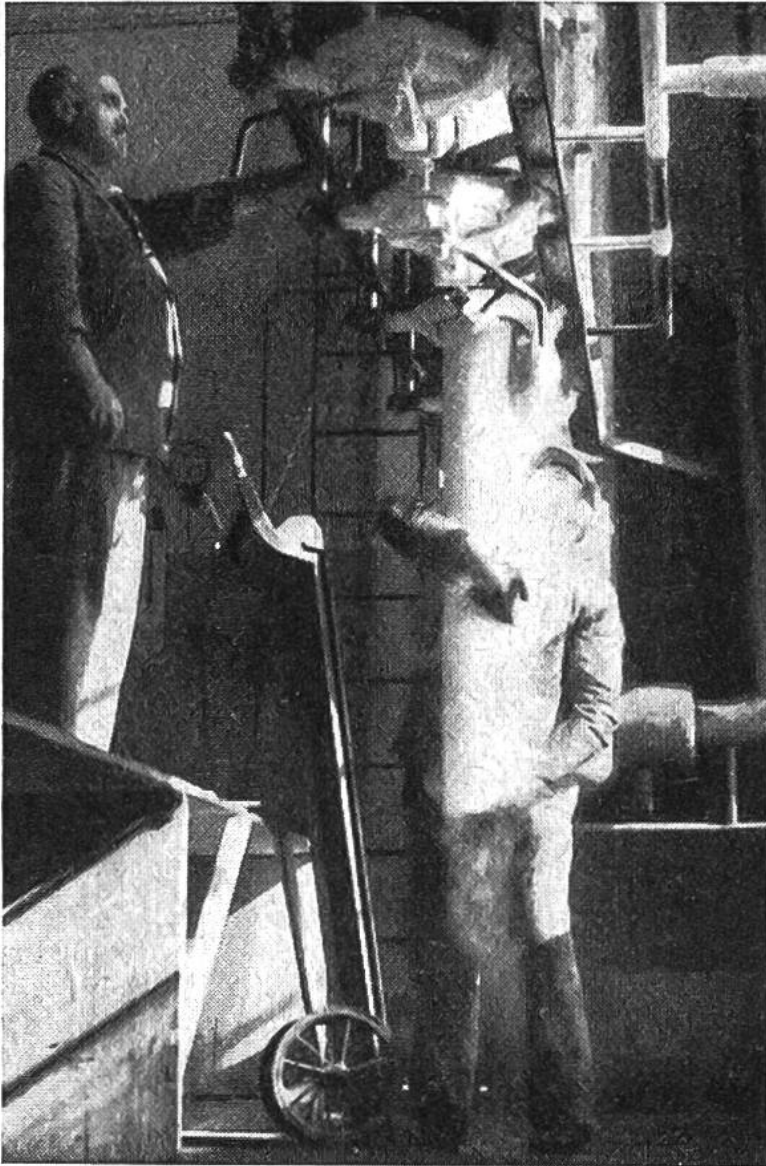


In diese zylinderförmigen Behälter, die Expansionsgefäße, wird flüssige Kohlensäure eingespritzt. Sie entspannt sich darin, u. durch die dabei entstehende grosse Abkühlung bildet sich ein feiner Kohlendäureschnee, der erstarrt, 'Trockeneis' ergibt.

## **TROCKENEIS, EIN PRAKTISCHES KONSERVIERUNGSMITTEL.**

In früheren Jahrgängen haben wir schon über verschiedene Verfahren von Lebensmittelkonservierung berichtet. Ein weiteres, eigenartiges Kälteerzeugungsmittel, das sowohl in der Industrie als auch im Haushalt weitgehend Verwendung findet, ist das Trockeneis.

**Herstellung.** In Nordamerika ist das Trockeneis schon seit 1925 im Handel; in der Schweiz stellt es die Carba in Bern seit 1928 nach eigenem patentiertem Verfahren her. Trockeneis ist feste Kohlensäure; es unterscheidet sich vom gewöhnlichen Wassereis durch eine besondere Eigentümlichkeit: es hinterlässt beim Schmelzen keine sichtbaren Rückstände

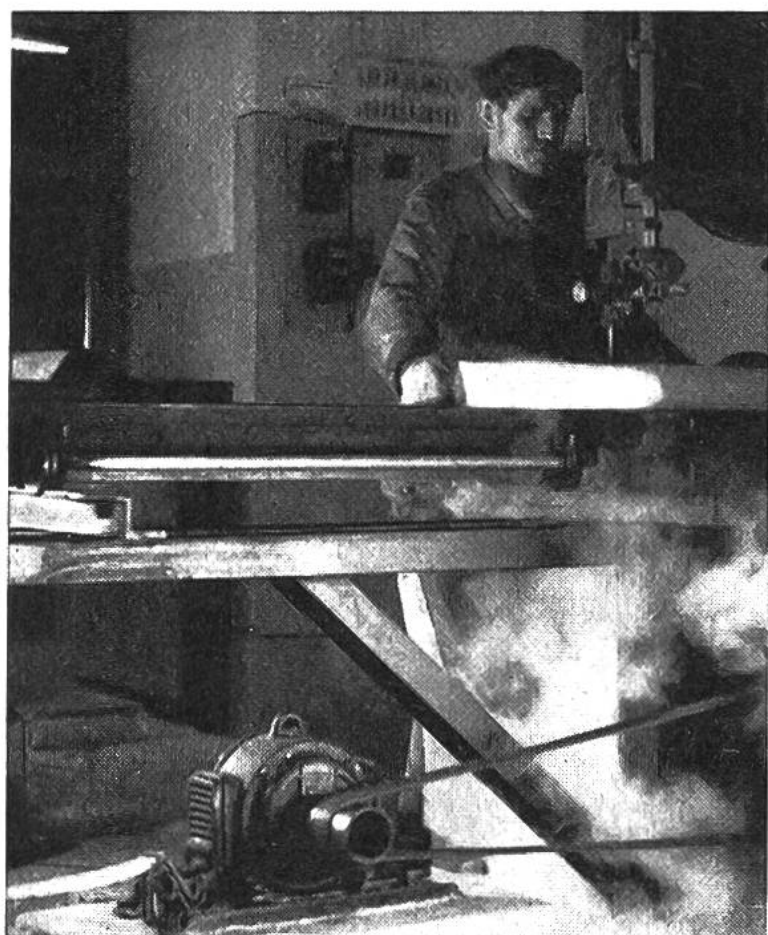


Herausnehmen einer fertigen Trockeneis-Stange aus dem zylinderförmigen Behälter. Der Arbeiter trägt dicke Handschuhe; denn bei Berührung mit der Haut verursachen die Eisblöcke wegen ihrer grossen Kälte Brandwunden. Auf dem bereitgestellten Rollwägelchen wird die Eisstange, die 160—170 cm lang ist und 60—70 kg wiegt, in den Versandraum gefahren.

(daher die Bezeichnung „Trockeneis“), sondern verdunstet zu einem geruchlosen, ungiftigen und unbrennbaren Gas.

Kohlensäure ist bei normalem Druck und normaler Temperatur ein Gas, welches beinahe doppelt so schwer ist wie Luft. Beim Verdichten unter einem Druck von 70—80 Atmosphären geht die Kohlensäure in den flüssigen Zustand über, wie sie in den bekannten Stahlflaschen im Handel ist. Entspannt sich die flüssige Kohlensäure, so entsteht eine so grosse Verdunstungskälte, dass der Rest an Kohlensäure zu einem festen Schnee erstarrt. Kohlendioxid hat eine Temperatur von minus 80° Celsius und besitzt eine sehr hohe Kälteleistung. Bei 0° ist sie doppelt so gross wie bei Wassereis, d. h. ein Kilo Trockeneis liefert so viel Kälte, wie 2 kg Wassereis. Ein weiterer Vorteil ist das hohe spezifische Ge-

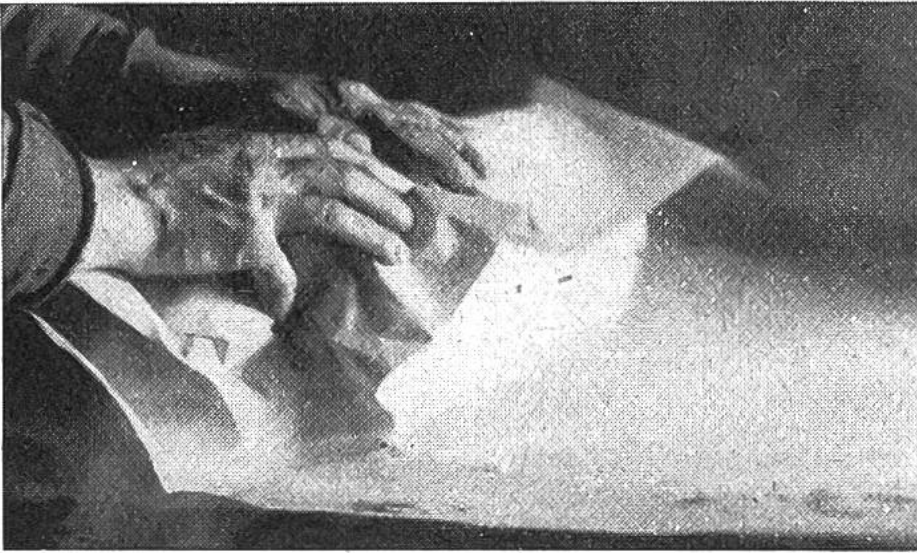




Die Trockeneis-  
Stangen werden für  
industrielle Zwecke in  
Stücke von 12 kg zersägt.  
Trockeneis ist ungefähr  
so hart wie Kreide. Es  
schmilzt nicht, sondern  
verdunstet; die dabei  
sich bildenden Dämpfe  
sinken zu Boden, weil  
sie schwerer sind als Luft.

wicht. Daher ist der Raumbedarf bei gleichem Kälteinhalt nur ungefähr ein Drittel von dem des gewöhnlichen Eises. Die saubere Handhabung des Trockeneises und die konservierende Wirkung des sich langsam verflüchtigenden Kohlendioxidgases eignen sich besonders für die Lebensmittelaufbewahrung. Die sich bei der Verdunstung bildende Gasschicht erhöht die totale Kühlwirkung gegenüber derjenigen des Wassereises; sie kann das 8—10 fache betragen.

Der technische Vorgang gliedert sich in die Gewinnung der gasförmigen Kohlensäure (durch Verbrennen von Kohle oder Holz), deren Verflüssigung und nachfolgende Verfestigung. Trockeneis wird in Form zylindrischer Blöcke hergestellt, die mit einer Säge in Stangen geschnitten oder beliebig zerkleinert in den Handel kommen. Die Versendung erfolgt bei kleineren Mengen in Wellkartonschachteln, bei grösseren mit Spezialkisten besonderer Konstruktion. Die Verdunstungsverluste sind gering (etwa 5 % in 24 Stunden), da das entweichende Gas innerhalb der Verpackungshülle den Trockeneisblock mit einer isolierenden Schicht umgibt.



Kleinere  
Eisblöcke  
werden für den  
Versand in Pa-  
pier verpackt,  
grössere in  
Spezialkisten.

**Verwendung.** Wegen der praktischen Form ist die Verwendung dieses auf chemischem Wege hergestellten Eises im Haushalt und in der Industrie vielfältig. Die Kühlwagen der Eisenbahnen für den Versand von leichtverderblichen Waren (z. B. Fleisch, Fischen, Butter, Käse) sind meist mit Trockeneis gekühlt. Von grosser Wichtigkeit ist das Trockeneis für Herstellung, Kühlhaltung und Versand der Eiscrème. Diese lässt sich in wenigen Minuten durch einfaches Beimischen von pulverförmigem Trockeneis herstellen, ohne dass der Geschmack irgendwie beeinflusst wird; durch die Verdampfung der Kohlensäurebläschen erhält die Eiscrème-Masse eine lockere Form. Zur Kühlhaltung von Eiscrème dient ebenfalls Trockeneis, das in den Zwischenraum der doppelwandigen Transportkiste eingefüllt wird. Solche Transportkisten dienen auch zum Versand leichtverderblicher Lebensmittel. Ausserdem wird Trockeneis zum Beispiel in der chemischen Industrie bei der Erzeugung von Farbstoffen und Sprengstoffen, in der Metallbearbeitung und in der Medizin bei Behandlung von Hautkrankheiten verwendet.

**Schattenlose Gegenden.** Bei Tag- und Nachtgleiche (Frühlings- und Herbstanfang) werfen Menschen, Tiere und Pflanzen in der Gegend des Äquators mittags keine Schatten. Die Sonne steht zu dieser Zeit im Zenit, d. h. senkrecht,  $90^\circ$  über dem Horizont. Da unter dem Äquator grossenteils Meere und Wüsten liegen, gibt es wenige bewohnte Gebiete, wo man diese Beobachtung machen kann.