

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 42 (1951)

**Heft:** 1

**Buchbesprechung:** Kühlschränke und Kleinkälteanlagen [Paul Scholl]

**Autor:** Wyler, O.

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

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

## Bücherbesprechung

### Revue des livres

«Kühlschränke und Kleinkälteanlagen»

von Obergeringieur *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*