

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

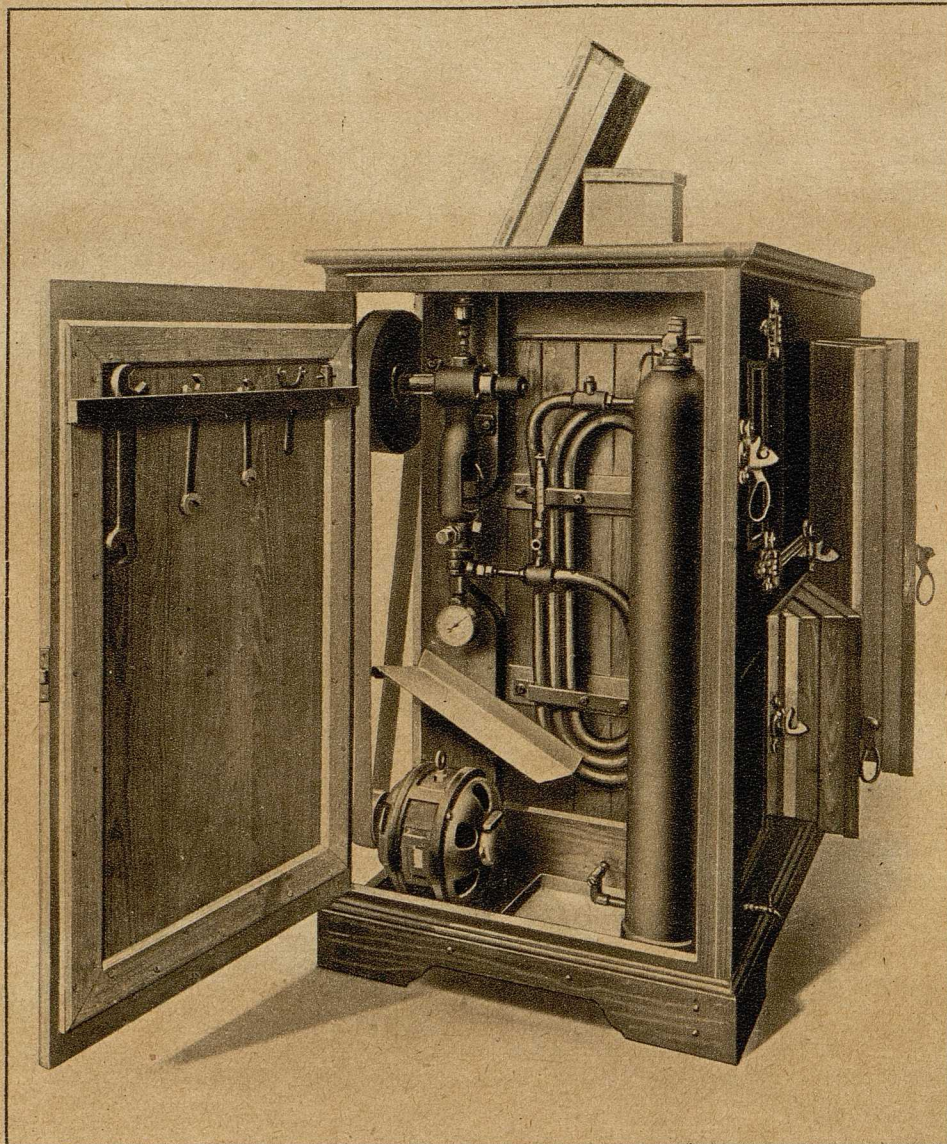
Telephone: +43(732) 7720-53100



Kühlraum für Fleisch.

Der Kühlraum im Kampfe gegen die Aushungerung.

Die Feinde Deutschlands haben, als sie den Plan faßten, das deutsche Volk auszuhungern, nicht mit dem außerordentlich hohen Stand der deutschen Wissenschaft und Technik gerechnet. Deutschland ist das Land, in dem Liebig und Thaer die Grundlagen der Landwirtschaft schufen und wo man den Boden in einer Weise zu bearbeiten versteht, daß er alles, was zum Leben gebraucht wird, in hinreichender Menge liefert. Deutschland ist aber auch das Land, wo die Kälteindustrie geschaffen wurde, wo Linde die erste brauchbare Eismaschine baute und wo man sich zuerst von den Launen der Witterung frei machte, die ja so oft auf warme Winter heiße Sommer folgen ließen, so daß infolge des Mangels an Natureis zahlreiche Lebensmittel zugrunde gingen. Ein solches Verderben von Lebensmitteln kann heutzutage nicht mehr eintreten. Die künstliche Kälte kann in einem derartigen Umfange zur Anwendung gebracht werden, daß zahlreiche Nahrungsmittel erhalten bleiben, die in anderen Jahren, wo man es nicht nötig hatte, so genau hauseinzuhalten wie eben jetzt, sicherlich zugrunde ge-



Eisfabrikant mit Kohlenäurebetrieb.

gangen wären. Daneben hat man freilich auch des Natureises nicht ent-raten können, von dem schon während der kalten Jahreszeit ganz gewaltige Massen auf-gestapelt wurden. Um welche Mengen es sich hier handelt, mag man daraus ersehen, daß sich der jährliche Verbrauch Berlins an Natureis auf etwa 5 Millionen Zentner beläuft. Norwegen führt etwa 500000 Tonnen (1 Tonne = 1000 Kilogramm) Natureis aus, von denen ein großer Teil nach Deutschland kommt. Aber so wertvolle Dienste das Natureis auch leistet, so kann es doch nur bis zu einer gewissen Grenze Ver-wendung finden, schon deshalb, weil man die großen Kältegrade und gewaltigen Kälte-mengen, die man im Sommer benötigt, nicht vollkommen durch Ver-wendung von Natureis erzeugen kann. Es sei nur darauf hingewiesen, daß einzelne deutsche Kühlhäuser mit künstlichen Kältemaschinen ausgestattet sind, die eine Leistung von 1100 Pferdestärken auf-weisen. Wolte man die damit gelieferte Kälte aus Natureis gewinnen, so würde man stündlich 450 Zentner davon schmelzen müssen. Nun sind infolge der ge-waltigen Fortschritte der Kälteindustrie und