

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 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: 27.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Kälte-technik 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 Kühl anlagen 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 Kühl-schränken 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 Raum eine Fülle von Wissenswertem und ist mit einer grossen Zahl von Schemata und bildlichen Darstellungen illustriert.

O. Wyler