

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender  
**Herausgeber:** Pro Juventute  
**Band:** - (1928)

**Artikel:** Eisversorgung  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-988432>

### **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**

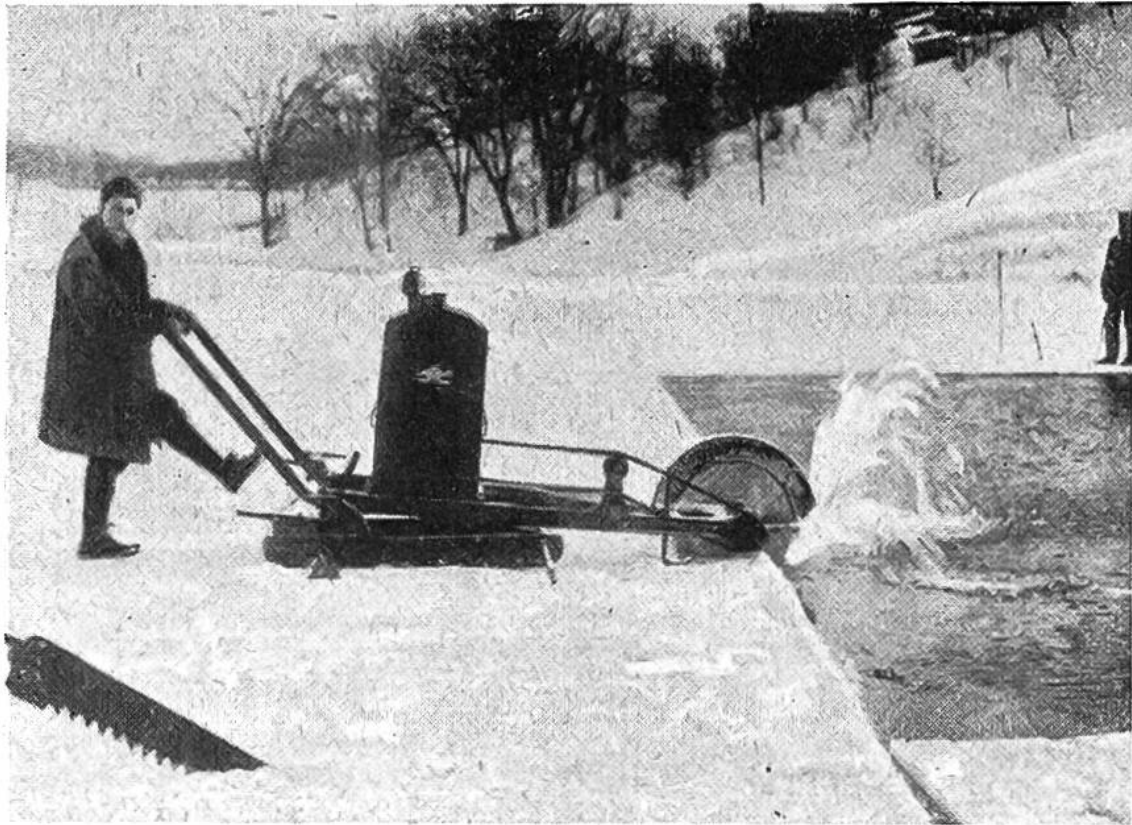
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 11.01.2026

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



Eisgewinnung als Industrie in Norwegen.  
Eine Motorsäge zerschneidet die Eisfläche in rechteckige Stücke.

### **Eisversorgung.**

Eis ist uns in der Sommerszeit zur Frischerhaltung der Lebensmittel und zur Kühlung von Speise und Trank unentbehrlich geworden. In London werden an heißen Tagen 4000 t, in Paris 1200 t Eis gebraucht; ein Einwohner bedarf also durchschnittlich zur Kühlung an einem heißen Tag annähernd ein halbes Kilo Eis. Jede Hitzewelle steigert die Nachfrage so stark, daß alle Maschinen zur Herstellung von künstlichem Eis nicht mehr genügen. Dann gehen aus Norwegen mächtige Holzschiffe gefüllt mit Eisblöcken nach England, Deutschland und Frankreich ab. Das norwegische Natur-eis gilt als das reinste nach dem künstlichen Eise. Es wird im Frühjahr in hochgelegenen Bergseen gewonnen. Dieser Eis-export ist bedeutend geblieben trotz des künstlichen Eises, das am Ort des Verbrauches selbst hergestellt werden kann. Mit großen Handsägen und neuerdings mit elektrisch betriebener Kreissäge wird die Eisedecke des Sees in schachbrettartige Felder zerschnitten. Die Eisblöcke werden auf Schlitten geladen und zu Tal gebracht.



Eisgewinnung auf einem norwegischen Bergsee. Die Eisblöcke werden aus dem Wasser gehoben. In der Mitte hinten sieht man einen Mann, der das Eis mit der großen Handsäge zerschneidet.

In der Schweiz gilt der Klöntalersee im Glarnerland als Eiskeller. Noch vor 40—50 Jahren wurden Hunderttausende von Zentnern Eisblöcke aus jenem See bis nach Zürich, Basel und weiterhin transportiert. Heute haben die Lebensmittelfabriken und Brauereien wohl alle eigene Eismaschinen, in denen sie alltäglich große Quantitäten Eis herstellen können. Aber sogar für die Haushaltung gibt es jetzt vorzügliche kleine Kälteerzeuger, die in vorhandene Kühlschränke eingebaut werden können. Sie halten die Temperatur des Kühlschranks auf 1—5 Grad und produzieren 1—2 kg Eis im Tag. Die Betriebskosten betragen insgesamt, für ungefähr 180 warme Tage im Jahr, annähernd Fr. 30.—.

In den großen Fabrikanlagen wird die zum Gefrieren des Wassers notwendige Kälte meist durch Verdampfen von Ammoniak, in den Kleinanlagen durch Verdampfen von Methylchlorid erreicht.