

Der Kühlschank

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **32 (1957)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-102906>

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.

Der Kühlschrank

Es wird auch heute noch oft darüber gestritten, ob ein Kühlschrank ein Luxus sei oder nicht. Sicher ist ein Kühlschrank um so weniger ein Luxus, je schlechter und je weiter entfernt von der Küche der Keller ist und je weiter entfernt auch die Einkaufsmöglichkeiten liegen. Wie viele Schritte und wieviel Zeit kann in solchen Fällen ein Kühlschrank sparen! Dazu hilft er, daß nicht unzweckmäßig Aufbewahrtes verloren geht durch Gären, Faulen, Welken usw. Auch wenn der Garten kleine Überschüsse abwirft oder wenn man in der Haupternte einmal nicht drei Tage nacheinander Bohnen essen möchte... wie angenehm ist es da, dem Kühlschrank den Überschuß anzuvertrauen, bevor er im Garten überreif wird oder bevor die ganze Familie von einem Gemüse übergenug hat!

Auch wo ein Kühlschrank keine Notwendigkeit ist, ist er sicher eine Annehmlichkeit. Manche Hausfrau würde sich von Herzen freuen, wenn sie einen solchen «Wunderkasten» in der Küche hätte. Sie steht vor den Auslagen still und überlegt sich, welcher denn wohl nun in Frage kommen könnte. Schon die Wahl ist nicht leicht. Sagen wir es gleich zu Anfang: Im Zweifelsfalle den größeren... Kühlschränke haben es an sich, daß man sich an sie gewöhnt und daß sie dann stets zu klein sind.

Es taucht die Frage auf, ob man sich für einen Kompressor oder einen Absorber entschließen soll. Kleine Schränke, die etwa zum Aufbewahren von Milch, Butter und Fleisch und etwas Resten berechnet sind, werden im allgemeinen nur als Absorber geliefert. Sie sind billig in der Anschaffung und arbeiten praktisch geräuschlos. Sie brauchen jedoch mehr Strom als Motor-Kühlschränke. Reicht das Monatsgeld gut für die zusätzliche Belastung, oder geht es schmerzloser, am Anfang tiefer ins Portemonnaie zu langen und dafür jeden Monat eine etwas kleinere Elektrizrechnung zu haben?

Im übrigen hängt die Höhe der Rechnung davon ab, wie stark und womit wir den Kühlschrank füllen, wie warm die Küche ist und wie lange und wie oft die Türe geöffnet wird. Die Innentemperatur der Motorkühlschränke ist im übrigen von der Außentemperatur unabhängig; sie wird genau so tief, wie wir sie einstellen.

Ein Thermostat sorgt dafür, daß die Temperatur stetig bleibt, sei es nun einige Stufen tiefer oder höher. Wenn es nicht besonders heiß ist, genügen meist die tiefsten Stufen durchaus, solange der Schrank nicht voll besetzt ist. Steigt aber die Außentemperatur und anvertrauen wir dem Kühlschrank Körbe voll neu eingekaufter oder geernteter Nahrungsmittel, schalten wir besser etwas höher.

Ein ganz neuer Kühlschrank soll eine bis zwei Stunden eingeschaltet werden, bevor man ihn füllt.

Im Tiefkühlfach werden die tiefsten Temperaturen erreicht, und es können darin zum Beispiel in verhältnismäßig kurzer Zeit Eiswürfel, aber auch Mousses und Glacen gefroren werden. Auch tiefgekühlte Produkte werden hier aufbewahrt (nicht zu lange!). Will man rasch Gefrorenes erhalten, schaltet man auf die tiefste Stufe, aber nur so lange, bis

der Zweck erreicht ist. Die Lebensmittel im Schrank selbst könnten sonst ebenfalls gefrieren und würden beim Auftauen rasch verderben. Flüssigkeiten in Flaschen könnten diese beim Gefrieren sprengen.

Die Eisschicht um das Gefrierfach sollte nicht dicker als einen halben Zentimeter werden. Dann ist es höchste Zeit, abzutauen. Wie rasch dies erforderlich ist, das hängt von der Temperatur und der Art der Lebensmittel ab. Je mehr Nahrungsmittel aufbewahrt werden, die stark verdunsten können, um so mehr Eis setzt sich an. Man kann also das Abtauen damit hinauszögern, daß man möglichst wenig Dinge ungedeckt im Kühlschrank aufbewahrt. Im übrigen ist das Abtauen die beste Gelegenheit, den Kühlschrank auszuräumen und zu reinigen. Das automatische Abtauen leistet einer gewissen Nachlässigkeit in dieser Richtung leider Vorschub...

Beim Abtauen wird der Schalter auf 0 gestellt, der Schrank weit geöffnet und alles ausgeräumt. Nun wird das Innere — und die Roste — mit lauem Wasser (eventuell einem leichten Seifenwasser) herausgewaschen, gut nachgespült und getrocknet. Auch das Tiefkühlabteil und die Eisschubladen werden gut gereinigt. Es ist besonders darauf zu



Tiefkühltruhe City-Box ELEKTROLUX
(Absorptionssystem)

motorlos, lautlos wird in dieser Tiefkühltruhe die für die Konservierung von Eiscremen, tiefgefrorenem Fleisch, Früchten und Gemüse usw. nötige Temperatur von minus 15 Grad Celsius automatisch gehalten.

achten, daß die Böden des Tiefkühlabteils und der Schubladen gut trocken sind, damit sie beim Gefrieren nicht aneinander kleben.

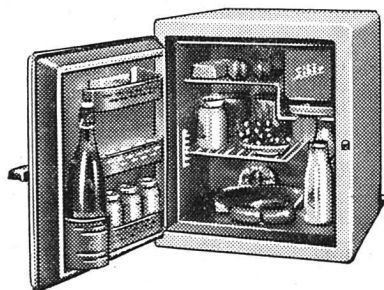
Hat sich im Kühlschrank ein schlechter Geruch festgesetzt, so läßt man ihn einmal möglichst lange offen. Genügt dies nicht, kann er mit Essigzusatz im Wasser gewaschen werden oder es kann Senfpulver mit Wasser angerührt und im Schrank stehen gelassen werden.

Die kalte, trockene Luft entzieht den Lebensmitteln Feuchtigkeit, und eben diese Feuchtigkeit setzt sich am Tiefgefrierfach ab. Da sie aber dann in unserem Gemüse usw. fehlt, würde dieses gar bald unansehnlich und welk werden. Erstes Gebot ist es daher, alle wasserhaltigen Speisen einzupacken oder zu decken. Wir haben es ja heute so leicht mit all den Plastikdosen, den Frischhaltebeuteln, den Alufolien usw. Dosen versperren mehr Platz, erlauben aber ein ordentlicheres Einräumen. Oft wird es auch hier heißen: Das eine tun und das andere nicht lassen! Papierverpackungen sind zu entfernen; nur tiefgekühlte Produkte bleiben in ihrer Originalpackung. Heiße Gerichte müssen abgekühlt werden, bevor man sie in den Schrank stellt; sie verbrauchen sonst zu viel Kälte, beziehungsweise sie geben zuviel Wärme und Feuchtigkeit ab.

Nicht nur wasserhaltige Speisen sollen gedeckt oder eingehüllt versorgt werden, sondern auch geruchsempfindliche und solche, die Gerüche an andere Lebensmittel abgeben könnten. So bleibt eigentlich nicht mehr viel übrig, das man nicht besser einpackt.

Etwas Aufmerksamkeit sollte man besonders in größeren Schränken auch dem Aufbewahrungsort innerhalb des zur Verfügung stehenden Raumes schenken. Die am leichtesten verderblichen Nahrungsmittel, wie Rahm, Milch und Butter, aber auch Fleisch und Fisch gehören in die tiefste Zone direkt unter dem Kühlelement. Dessert, Resten und Fett können auch mit geringerer Kühlung auskommen, und Früchte und Gemüse ertragen die höchsten Temperaturen. Wenn sie nicht in einer Spezialschublade aufbewahrt werden, so ist doch meistens das unterste Fach das geeignetste.

Schließlich dürfen wir auch den Kühlschranks nicht allzu voll stopfen. Die Luft muß noch richtig zirkulieren können, vom Kühlelement abwärts, an den unteren Ecken vorbei und an den Seitenwänden wieder zurück bis zum Kühlfach, wo sie erneut abgekühlt wird.



Mit dem neuen kombinierten Wand-Tischmodell 60 Liter bringt SIBIR einen Kühlschrank auf den Markt, der die Vorzüge der bisher bekannten Modelle in idealer Weise vereinigt. Trotz geringem Platzbedarf, bescheidenem Preis und minimalen Betriebskosten, bietet dieses Modell großen Komfort. Dank den drei Tablarern und dem Flaschenhalter in der Türe bleibt der Kühlraum für die größeren Kühlgüter frei. Selbstverständlich gewährleistet der Apparat Eisfabrikation und sichere Kühlung der Lebensmittel auch an heißesten Sommertagen.

Der Unterhalt eines Kühlschranks ist ja wirklich denkbar einfach, so daß man seine helle Freude daran haben kann. Trotzdem würde es vielleicht nichts schaden, wenn man ihn von Zeit zu Zeit kontrollieren ließe, um eventuelle Schäden feststellen zu lassen, bevor große Reparaturen daraus werden. Aber die große Mehrzahl der Kühlschranks arbeitet eben so tadellos und gleichmäßig, daß man kaum mehr dran



Formschönheit, praktische Einteilung und Preiswürdigkeit zeichnen diesen 50-Liter-Pinguin-Absorberkühlschrank aus. Gleiches Modell auch als Einbaukühlschrank.

denkt, daß es keine Selbstverständlichkeit ist. Ein besseres Zeugnis könnte man ihnen nicht ausstellen! Einen guten Rat möchten wir Ihnen zum Abschluß dennoch geben: «Schletzen» Sie die Türen nicht zu heftig und fassen Sie die Gummabdichtung nicht mit fettigen Händen an. Und noch eins: Falls Ihnen scheint, der Kühlschrank arbeite zu laut, so kontrollieren Sie doch bitte, ob er wirklich ganz waagrecht steht. Das kann sehr viel ausmachen. So, und nun viel Freude am Kühlschrank! Hoffentlich wird der Sommer so warm, daß man seine Vorzüge recht genießen kann. *SIH*

Der Haushaltskühlschrank nach dem Absorptionsprinzip

Von Dir. E. Buomberger, Emmenbrücke

Der Haushaltskühlschrank ist heute zu einer unentbehrlichen Hilfe der Hausfrau geworden und von der modernen Küche nicht mehr wegzudenken. Speziell in der Schweiz, aber nach dem Krieg auch in ganz Westeuropa, hat seine Verbreitung eine enorme Entwicklung angenommen. Diesen Siegeszug verdankt der Kühlschrank hauptsächlich dem Absorptionssystem, beziehungsweise der motorlosen Kälteerzeugung, denn nur dadurch konnte ein Kühlschrank geschaffen werden, der zu erschwinglichem Preis von den breiten Volksschichten der Arbeiterschaft und des Mittelstandes gekauft werden kann.

Die Erfindung des Absorptionskühlaggregates ist noch sehr jung und geht auf das Jahr 1922 zurück, als zwei junge Schweden nach langjährigen Versuchen den ersten motorlosen Kühlapparat herstellten. In der Folge wurde diese Erfindung von der Elektrolux in Stockholm erworben und die ganze Absorbertechnik blieb etwa zwanzig Jahre lang eng mit dieser