

Technik im Wohnumfeld -

Der Eismann kommt

Heutzutage ist der elektrisch betriebene Kühlschrank in jeder modernen Küche anzutreffen und sichert durch eine kühle Lagerung die optimale Haltbarkeit vor allem leichtverderblicher Lebensmittel.

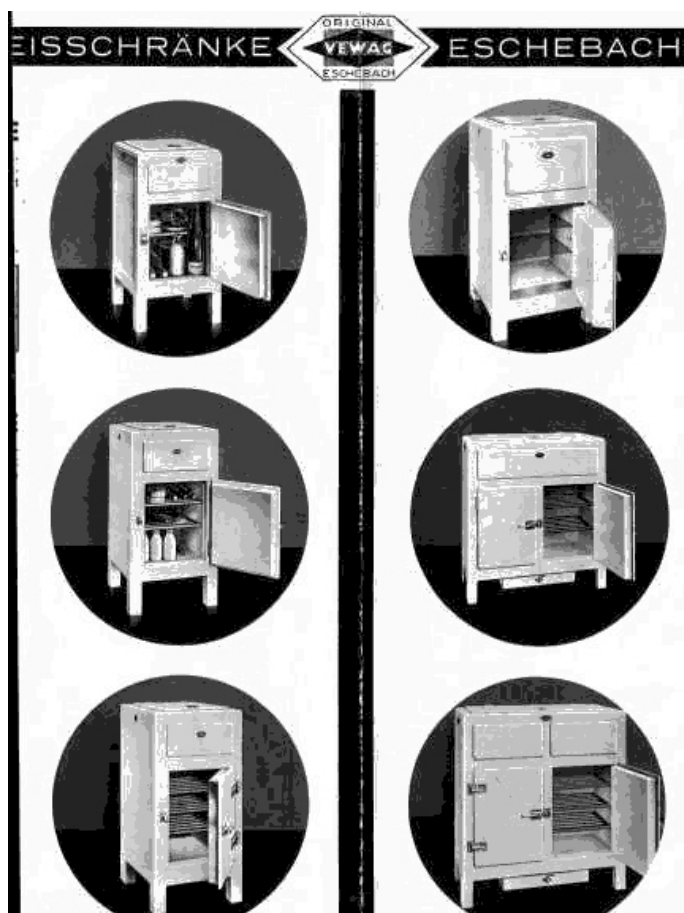
Erst gegen Ende der fünfziger Jahre im letzten Jahrhundert begann in größeren Umfang die industrielle Herstellung elektrischer Kühlschränke. Vorherig war die Aufbewahrung in Kellern die übliche Form der Lagerung von verderblichen Lebensmitteln. Eine tiefe Unterkellerung der Häuser und gut ausgebaute Kellergewölbe waren üblich. So konnte ich es auch von zuhause. Der Keller mit seinen dicken Basaltsteinwänden hatte Sommer wie Winter eine konstante Raumtemperatur von 4 bis 6 Grad Celsius.

In den Städten mit vielgeschossigen Miethäusern war es aber zunehmend beschwerlich, Lebensmittel des täglichen Bedarfs zwischen Keller und viele Etagen höherer Wohnung bedarfsweise zu transportieren. Abhilfe schafften in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts Eisschränke, die in unterschiedlicher Größe verfügbar, als Möbelstück meist in der Küche der Wohnung aufgestellt wurden. In

Dresden wurden derartige Eisschränke hauptsächlich in den Eschebach-Werken, ab 1900 in Pieschen auf der Riesaer Straße, hergestellt. Als weitere Hersteller sind noch bekannt R. v. Bandel, Dresden, Blasewitzer Straße, Gebrüder Gieße und Fr. Reindel, Dresden-Neustadt.

*Auszug aus einem Originalprospekt
der Eschebach-Werke (30iger Jahre)*

Bildquelle:
www.eichwaelder.de



Der Eisschrank, ein z. B. mit Holz, Torf oder Stroh isolierter Schrank wurde mit Natureis gekühlt. Das Eis wurde in ein separates, meist mit Zinkblech ausgeschlagenes Fach im oberen Teil des Schrankes eingebracht. Für das Schmelzwasser gab es einen mit einem Hahn verschlossenen Ab-
lauf. Die Lebensmittel wurden in den unteren Schrankfächern - meist auf Gitterrosten zur besseren Luftzirkulation -

aufbewahrt. Das Eis sorgte für kühle Luft an den Schrankwänden, es kam aber nicht mit den Lebensmitteln in Berührung. Durch das oben gelagerte Eis wurde erwärmte Luft immer wieder abgekühlt und sank im Kreislauf dann wieder an den Wänden vorbei nach unten.

Die unangenehme Seite, man musste ständig, mindestens einmal pro Woche die Eispackung erneuern und täglich den Schmelzwasserabfluß regulieren.

Woher kam aber das Eis? Das brachte der „Eismann“! So kennt es meine Frau noch aus ihren Kinderjahren Anfang der 50er Jahre in Dresden-Johannstadt.

Einmal in der Woche kam der „Eismann“ auf seiner Tour mit seinem Kleinlieferwagen in jeder Straße vorbei. Dieser Wagen hatte einen isolierten Kastenaufbau für den Eisstangentransport. Mit einer großen Glocke rief er dann zum Wagen. Die Leute kamen mit Eimern oder Schüsseln und er verkaufte jedem nach seinem Bedarf, indem er die Eisstangen entsprechend brach. Auch war es üblich, an diesem Tag die Eimer und Schüsseln schon vorherig herauszustellen und das passende Geld darunterzulegen. Wenn der Eismann die Behältnisse gefüllt hatte, holte man es kurzfristig zurück.

Für die Kinder war es immer ein riesiges Vergnügen, sich bei der Weiterfahrt an den langsam fahrenden Wagen anzuhängen und mitzufahren. Der „Eismann“ bemerkte es zwar, ließ es aber schmunzelnd zu.

In früheren Jahren wurde das Eis im Winter als Natureis aus Seen und Flüssen gewonnen, inden transportable Stücke ausgeschlagen oder -gesägt und in sehr kühle Eiskeller eingelagert wurden. Das Eis wurde dann bis über den Sommer für die Auslieferung bereitgehalten.

1876 erhält der deutsche Ingenieur Carl Paul Gottfried von Linde das Patent für seine mit Dampfkompensation arbeitende Ammoniakkältemaschine. Mit derartigen Kältemaschinen begann man dann das Eis künstlich herzustellen, was eine bedarfsgerechte Produktion ohne notwendige lange Lagerungen zuließ und gleichzeitig das mühselige Eisschlagen im Winter überflüssig machte.

Seit dem Ende der fünfziger Jahre begann dann die industrielle Herstellung von elektrischen Haushaltskühlschränken nach dem Linde-Prinzip. Heute gehört ein Kühlschrank zur Grundausstattung in jedem Haushalt. Kaum einer ahnt noch im geringsten, wie mühselig das Frischhalten von Lebensmitteln nur zwei bis drei Generationen zurück gewesen ist.

Verwendete Quellen (Internet):

- Wikipedia – zum Stichwort „Eisschrank“
- www.eichwaelder.de – Prospektauszüge „Eschebach-Werke“