



Fig. 20. Modell von einer Kühlanlage System Linde.

Ausführung dieser Art im städtischen Schlachthof Würzburg im Jahre 1890) und durch ein zweites Netz von Holzkanälen in die beiden Hallen verteilt. Hierbei wird die verbrauchte Luft wieder gekühlt, getrocknet und gereinigt. Durch kontinuierliches Einblasen von frischer Aussenluft in die Hallen, welche Luft jedoch vor Eintritt in die letzteren, behufs Vorkühlung einen eigens vorgesehenen Wärmeaustauschapparat passiert, wird für hinreichende Erneuerung der Kühlhausluft gesorgt.

In England und in überseeischen Ländern sind gerade die rotierenden Scheibenapparate zur Luftkühlung für Fleischräume ausserordentlich beliebt geworden, und als „Linde-Discsystem“ bekannt.

Neben dem vorerwähnten Kühlhause befindet sich ein zweites sechsstöckiges Kühlhaus zur *Konservierung diverser Lebensmittel* (erste Anlage System *Linde* in Antwerpen 1886), bei welcher Anlage die Luft der einzelnen übereinanderliegenden Hallen nicht wie bei der zuvor beschriebenen Fleischkonservierungsanlage durch Salzwasser, sondern direkt durch Systeme von an den Decken der Räumeselbstbefestigten Ammoniakverdampferspiralen mit aufgesetzten, zweiteiligen, gusseisernen Kühlkörpern gekühlt wird. Zur Vorkühlung der benötigten frischen Aussenluft und zur Trocknung und Reinigung der Hallenluft ist in einem besonderen Raum unmittelbar neben der Halle in der dritten Etage ein direkter Luftkühlapparat, bestehend aus einer Batterie von Ammoniakverdampferrohrschlangen, durch welche sowohl die frische Aussenluft, als auch die von den Hallen durch Holzkanäle angesaugte feuchte und unreine Luft mittels eines Ventilators gedrückt wird, um nach Passierung desselben wieder in die verschiedenen Hallen einzutreten, in welchen die Luft durch an den Decken der Räume befestigte Druckkanäle aus Holz zweckentsprechend verteilt wird.

Eine bemerkenswerte Neuerung zeigte die von der *Société generoise pour la construction d'instruments de physique* ausgestellte Eismaschine; dieselbe ist für eine stündliche Erzeugung von 200 kg Eis bestimmt und weicht in ihrer Anordnung von den üblichen Konstruktionen wenig ab. Der Eisgenerator, in den Dimensionen

$$5,3 \text{ m} \times 2 \text{ m} \times 1,1 \text{ m}$$

ausgeführt, enthält 11 Reihen zu je neun Zellen à 20 kg Eis, und besitzt eine neue sehr zweckmässige Konstruktion der Rüttelvorrichtung für die Herstellung von Krystalleis. Um nämlich das Einfrieren der einzelnen Rüttelstäbe zu verhindern, sind diese neun hohlen Rüttelstäbe auf je einem gemeinsamen Rahmen montiert, und werden diese Rahmen beim jedesmaligen Verschieben der Zellen auf zwei geneigten Schienen derartig gehoben, dass die Rührstäbe immer höher aus den Zellen gezogen werden, und am Ende des Generators angelangt, fast gänzlich aus den Zellen gehoben erscheinen, so dass die Stäbe nicht einfrieren können, und das Eis keinen trüben Kern enthält, sondern auch in der Mitte ganz klar bleibt. Das Verschieben und Ausheben der Zellen erfolgt durch einen elektrisch angetriebenen Kran.