



**Die städtische Lebensmittel-Versorgung der Stadt
Gelsenkirchen**

Hensel, Hans

Düsseldorf, ca. 1927

[urn:nbn:de:hbz:466:1-82493](https://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:hbz:466:1-82493)

Wm. W. Riesenbuk. I⁴/a (W.-H. 19¹⁶/22) gestiftet.

10044

326/a

P
03

GELSENKIRCHEN

DIE STÄDTISCHE LEBENSMITTEL VERSORGUNG

MQ
18488

VERLAG FÜR ARCHITEKTUR-, INDUSTRIE- UND STADT-WERKE
DÜSSELDORF



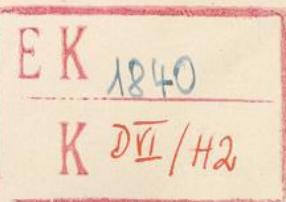
DIE STÄDTISCHE
LEBENSMITTEL-VERSORGUNG
DER STADT
GELSENKIRCHEN



03

HQ

18488



Druck:
Druckhaus Düsseldorf Eckhardt & Co.

Klischees:
Birkholz, Götte & Co., Düsseldorf

Einband:
Großbuchbinderei Karl Hanke, D'dorf

Verlag:
Verlag für Architektur-, Industrie- und
Stadt-Werke, Düsseldorf

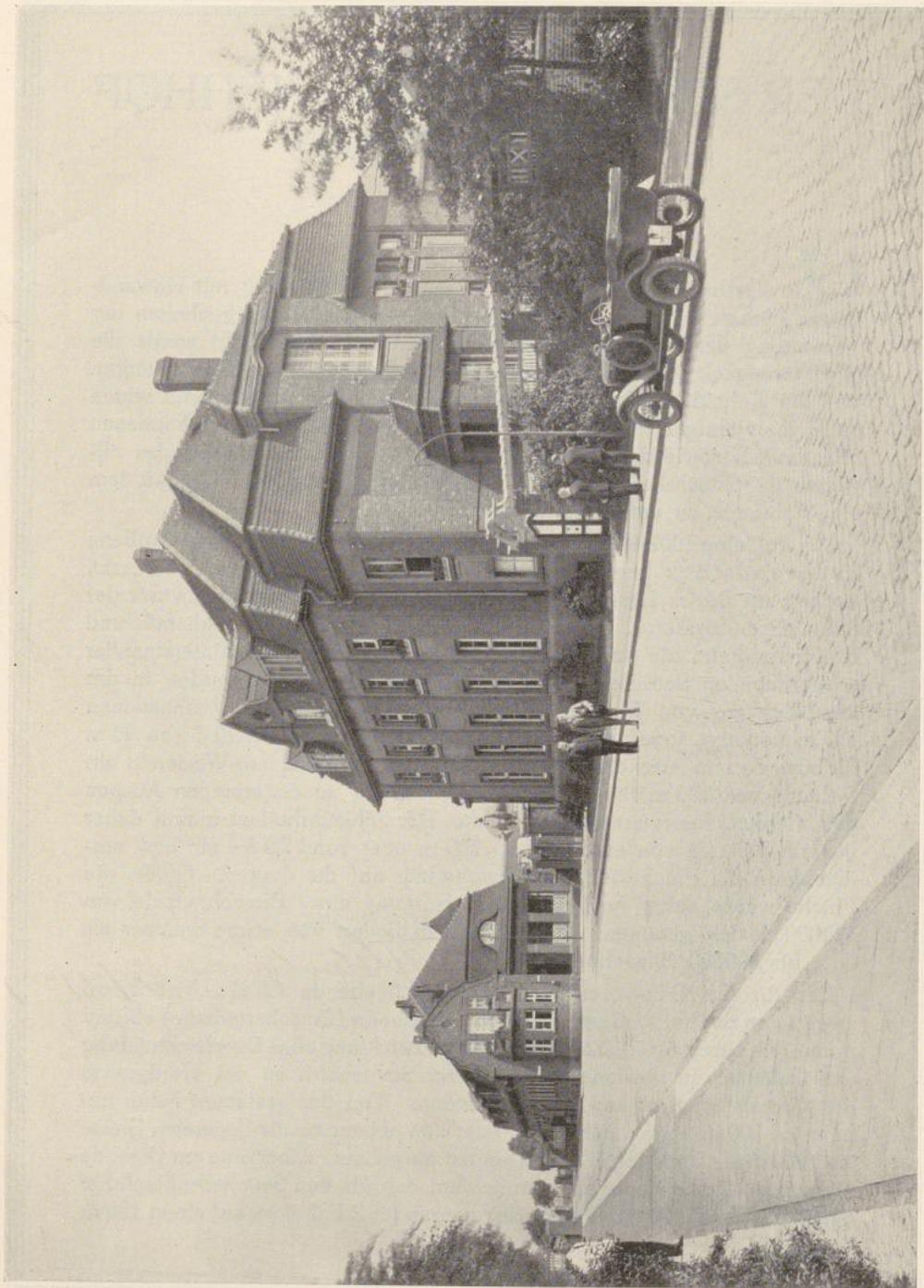
Redakteure:
Hans und Gottfried Hensel, Düsseldorf

DER SCHLACHT- UND VIEHHOF IN GELSENKIRCHEN

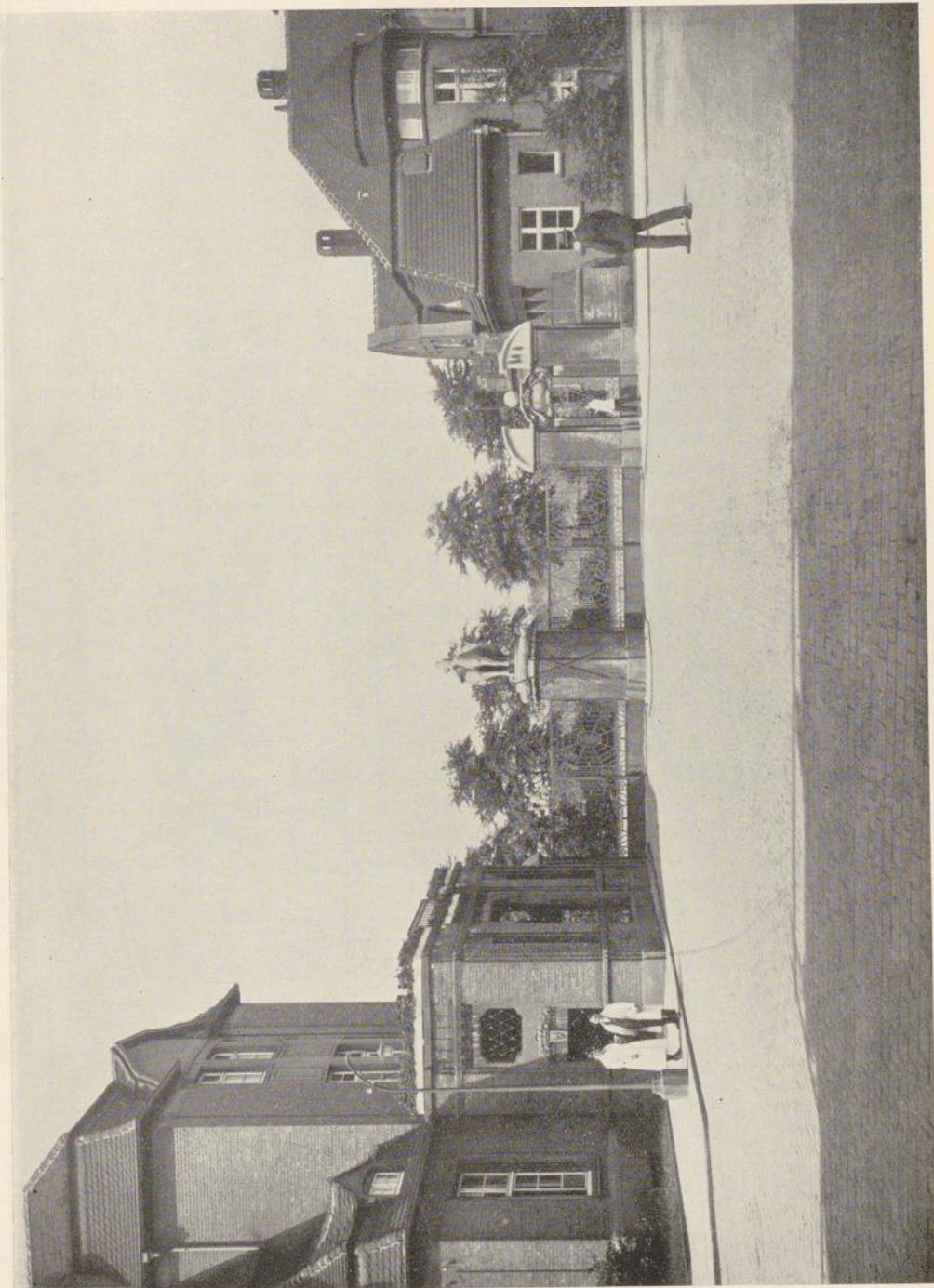
Die Versorgung der schnell wachsenden Bevölkerung mit einwandfreiem Fleisch war seit 1903 eine der dringendsten Angelegenheiten der Verwaltung der neuen Großstadt Gelsenkirchen. Angestrebt wurde die Unabhängigkeit der Vieh- und Fleischbeschaffung von den Nachbarstädten und die einheitliche Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Deshalb wurde nach mehrjährigen Erwägungen die Stilllegung der zwei vorhandenen öffentlichen, sowie der Privatschlachthöfe und die Einführung des allgemeinen Schlachthofzwanges in einem neuen Zentralschlachthof, mit dem ein Viehmarkt zu verbinden war, beschlossen.

Das im Jahre 1907 für 136000 Mark vom Herzog von Arenberg erworbene Baugrundstück liegt 2 km vom Mittelpunkt der Stadt, dem Neumarkt, entfernt im Bezirk Hessler im Schnittpunkt der Emschertalbahn mit der Bahn Essen-Bismarck. Es reicht in seiner Tiefe zwischen Feldstraße und Emschertalbahn nur knapp aus, um alle die verschiedenen hintereinander anzuordnenden Betriebsanlagen unterzubringen, dagegen wurden in der Längsrichtung von W nach O nur etwa 300 m von den vorhandenen 450 m benötigt, sodaß ohne Schaden am Ostende ein Streifen von 40 m für eine dort in Aussicht genommene Bahnanlage und am Westende ein Gelände von 100 m Breite für den etwa später zu erwartenden Ausbau des Viehhofs reserviert werden konnte. Der Schlachthofbau nimmt daher nur ein Gelände von etwa 250 m × 300 m oder rund 7,5 ha ein und umfaßt darin die Fläche für eine Erweiterung auf die doppelte Größe, die Fläche würde daher noch für die Versorgung einer Einwohnerzahl von 400000 Seelen genügen, woraus sich ein Bedarf von etwas weniger als 2 ha für 100000 Einwohner ergibt.

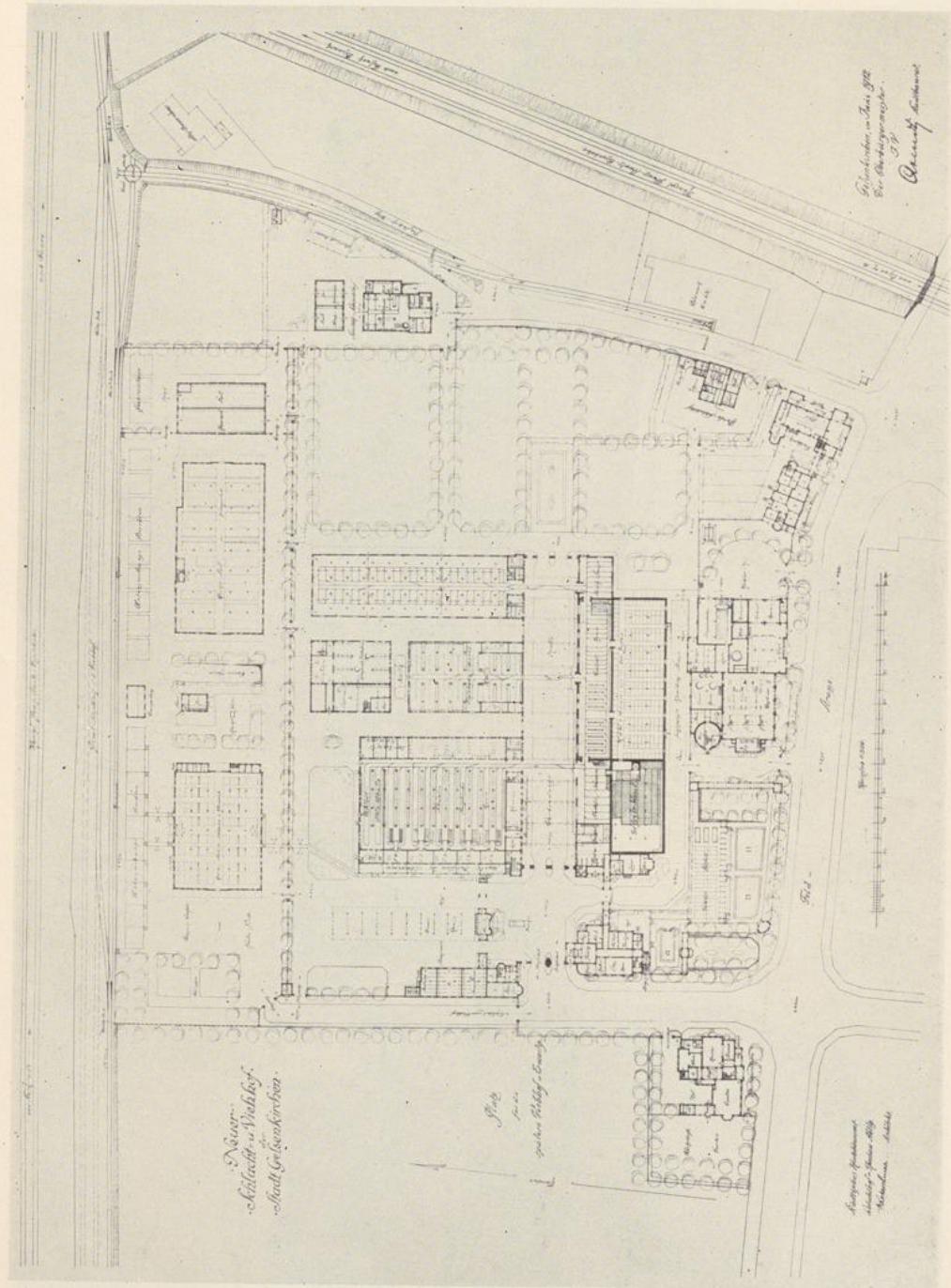
Der für die Gesamtanordnung maßgebende Gleis-Anschluß zweigt von der im Norden gelegenen Staatsbahn (Emschertalbahn) ab und mußte, um eine möglichst lange Rampenentwicklung ohne Durchschneidung des Geländes zu gewinnen, parallel zur Staatsbahn an der Nordgrenze des Grundstücks entlang geführt werden. Von der gesamten heute anähernd 800 m betragenden Länge der drei nebeneinanderliegenden Gleise sind 260 m als Entladegleis mit Rampen ausgebaut. Über eine am Ostende eingebaute Drehscheibe kann außerdem das für den Seuchenschlachthof bestimmte Vieh, sowie Waggonsendungen für 2 Fabriken auf einen 160 m



Haupteingang mit Verwaltungs- und Pfortnergebäude



Haupteingang vom Vorhof aus gesehen



Grundriß des Vieh- und Schlachthofes

langen Nebenanschluß gebracht werden. Auf dem Westende der Gleisanlage hat die Staatsbahn eine Wagenreinigungs- und Desinfektionsanstalt errichtet.

Das Anschlußgleis liegt vollständig horizontal, die Rampen liegen 1,20 m höher als das Gleis in gleicher Höhe mit dem Schlachthofgelände.

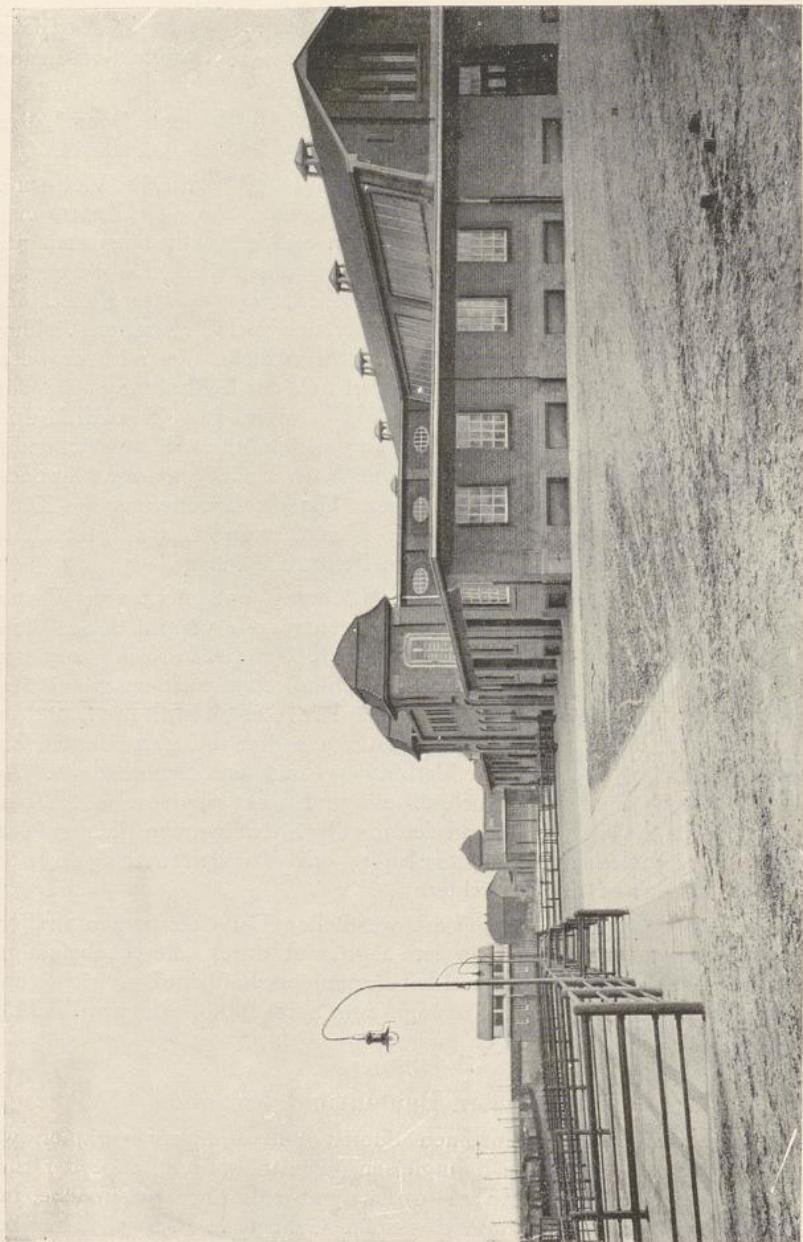
Von den Bahnrampen im Norden entwickelt sich die Vieh- und Schlachthofanlage ganz schematisch nach Süden. An den Gleisen wird das lebende Vieh in die offenen Buchten entladen, um hier erstmalig tierärztlich untersucht zu werden. Aus den Buchten wird es in die gegenüberliegenden Marktstallungen getrieben, wo sich der Handel abwickelt. Aus den Ställen gelangt es über die Sperre zwischen Viehhof und Schlachthof in die Schlachthallen, welche die mittlere west-östliche Achse der Anlage einnehmen. Nach der Schlachtung wird das Fleisch über die gedeckte große Verkehrshalle ins Vorkühlhaus befördert, wo es bis zum nächsten Tag verbleibt; nach ausreichender Vorkühlung gelangt es in die eigentliche Kühlhalle, um von hier nach Bedarf zur Stadt abgefahrene zu werden. Um die Erweiterung des Kühlhauses nicht zu behindern, ist das große Maschinenhaus als gesonderte vierte Baugruppe ganz südlich an die Feldstraße gelegt.

Dieser Disposition in nordsüdlicher Richtung entspricht von Westen nach Osten die Teilung der Betriebsanlagen für die verschiedenen Viehhärtungen: Schweine, Kleinvieh und Großvieh. Um diesen Kern gruppieren sich die Nebengebäude: an einer östlichen Nebenstraße der Sanitäts-schlachthof mit eigener Stallung, der Pferdeschlachthof, und an der Ecke der Feldstraße die Freibank, alle drei mit gesondertem Zugang von außen und hinterer Verbindung mit dem Schlachthofe. An der Feldstraße sind als Abschluß einige Hausgruppen mit Wohnungen für Angestellte und an der von ihr abzweigenden Hauptzufahrtstraße die Schlachthofwirtschaft, das Verwaltungsgebäude und ein Pförtnerhaus errichtet.

Die Lage des Haupteinganges am westlichen Ende der langen Straßenfront erscheint eigenartig; sie ist begründet durch die beabsichtigte westliche Viehhoferweiterung und soll die gemeinschaftliche Beaufsichtigung der nebeneinanderliegenden Zugänge zum Schlachthof und zum Viehhof ermöglichen.

Die einzelnen Bauten und Anlagen.

Die Betrachtung der einzelnen Bauten und Anlagen beginnen wir wieder im Norden an den Bahngleisen. Die in ganzer Länge der Entladerampe angeordneten Untersuchungsbuchten sind einfache, mit äußerst kräftigen Eisen-Gittern eingefasste Gehege von 7,5 zu 7,5 m. Zur



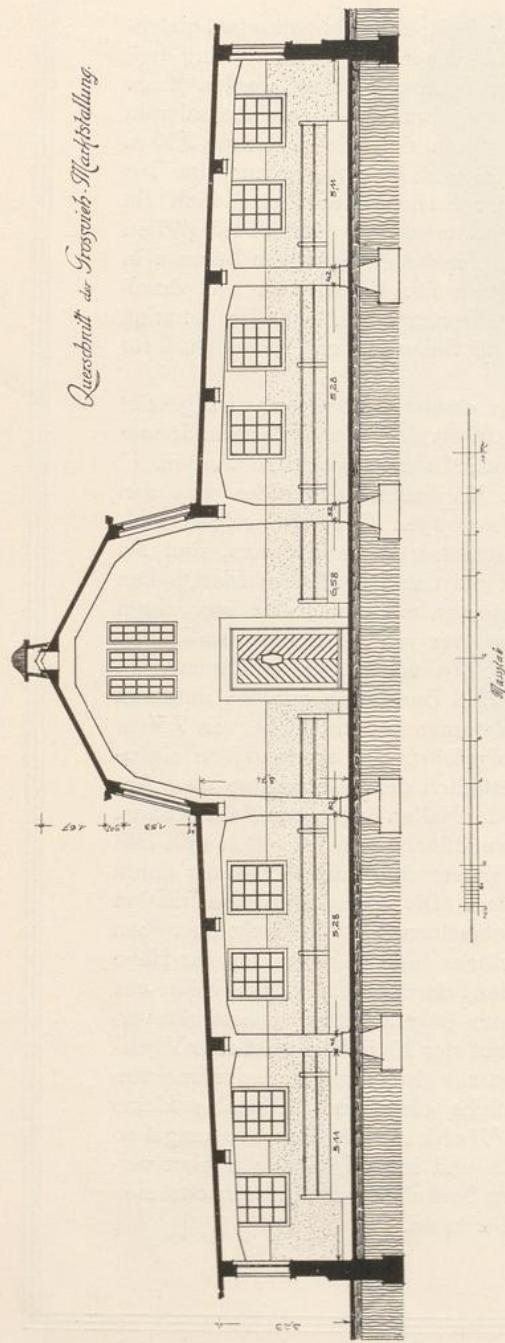
Untersuchungsbuchten und Marktstallungen

Vereinfachung des Rangierbetriebes sind sie für alle Viehgattungen gleichmäßig ausgebildet und lassen am Gleise einen 3 m breiten Gang frei, auf dem das Vieh zur richtigen Bucht entlanggetrieben werden kann. Die Gitter sind 1,15 m hoch aus starken Eisenrohren zwischen einbetonierte gußeisernen Pfosten. An der Bahnseite öffnen sich alle Felder mit 2,50 m breiten Türen, während nach der Stallseite zu jede Bucht nur eine Tür von 1,00 m hat. An den Buchten für Schweine führt südlich ein Triebgang entlang, der es gestattet, bei Überquerung der mit beweglichen Schranken verstellten Straße die schwer lenkbaren Schweine bequem in die Stallungen zu treiben. Die Buchten für Großvieh sind durch schmale Gänge für die untersuchenden Tierärzte von einander getrennt. Im ganzen sind ausgeführt 10 Buchten für Schweine und Kleinvieh, 9 für Großvieh und 3 für Quarantänevieh.

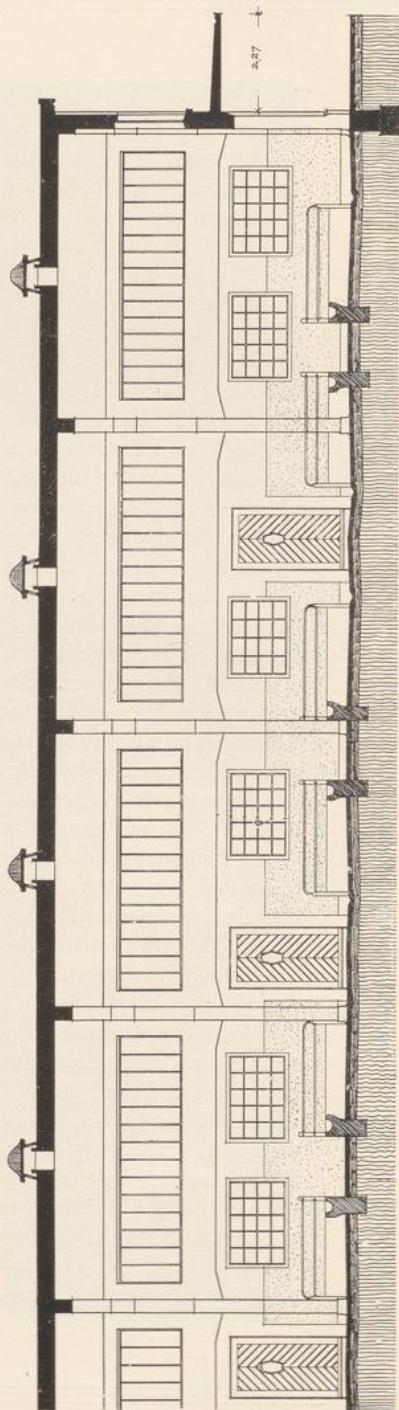
In die Mitte der Buchtenreihe ist das einfache Düngerhaus gesetzt mit einer Grundfläche von 6,50 m zu 11,00 m; in ihm wird der Stalldünger gesammelt, um nach Bedarf auf der Staatsbahn verladen zu werden.

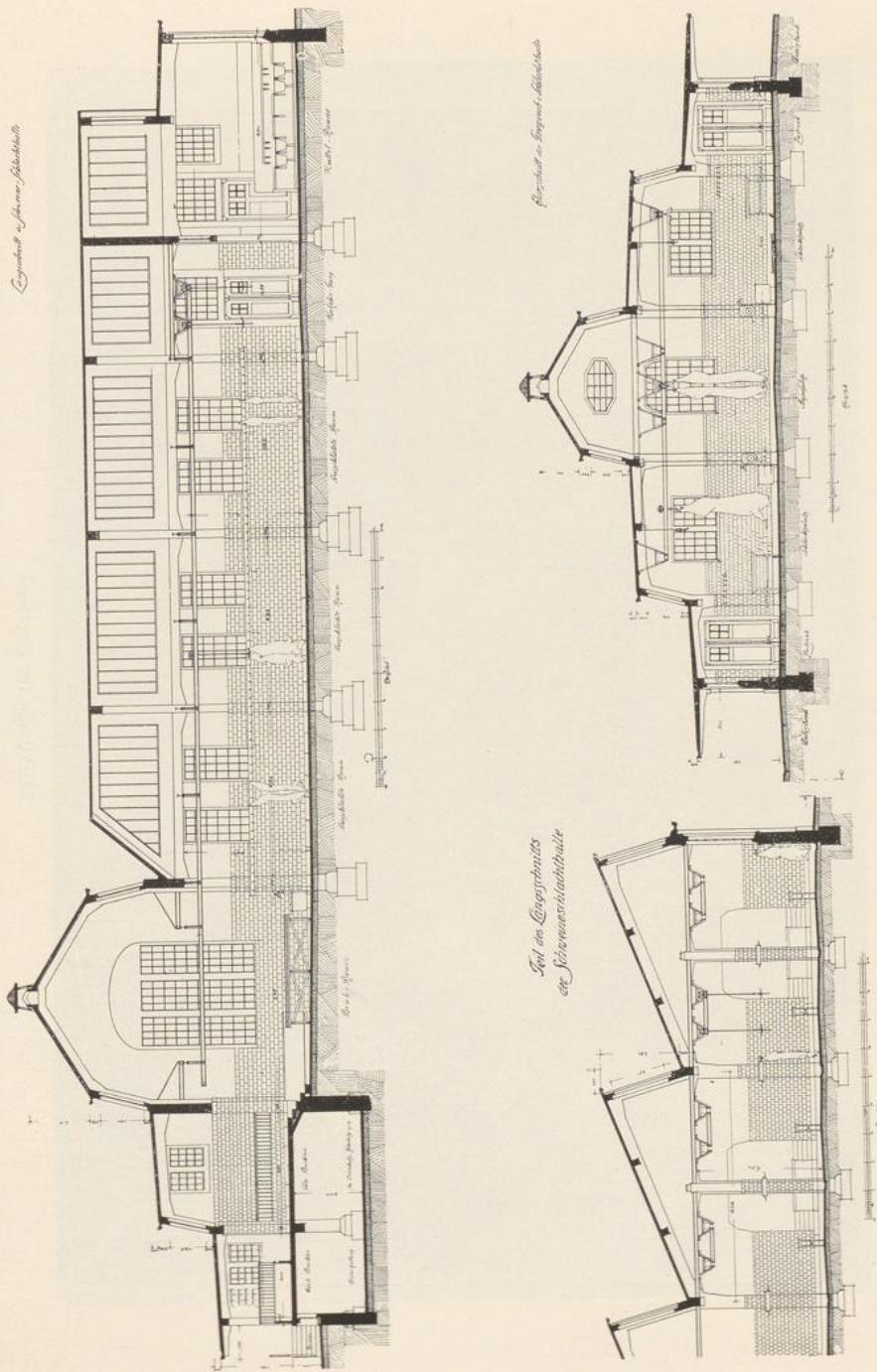
Eine 9 m breite Straße trennt die Untersuchungsbuchten von den Marktstallungen. Die großen hallenartigen Gebäude, welche zahlreiches lebendes Vieh und regen Personenverkehr aufnehmen, sind bei den großen Viehhofanlagen der Neuzeit meist als hohe luftige Markthallen in Eisenbeton gebaut. Da sie hier indessen nur eine Reihe von Jahren voraussichtlich als Markthallen, später aber nur als Schlachtstallungen dienen werden, glaubte man mit einer Höhe von 3,50 m auskommen zu können und hat dabei zur Belichtung und Entlüftung nur den mittleren Längsgang mit großen seitlichen Glaslaternen bis zur Höhe von 7,50 m über die Dächer der Seitenteile heraufgeführt. So entstand das eigenartige Hallensystem, das jedenfalls bezüglich der Beleuchtung allen Anforderungen genügt. Die Längsachsen der Hallen liegen parallel zur Bahn. Die Schweinestallung hat eine Grundfläche von 30×40 m und faßt über 900 Schweine in einzelnen Buchten verschiedener Größe, die durch Triebgänge in Gruppen getrennt werden. Die eigenartige Konstruktion der Wechseltüren ermöglicht es, mit derselben Tür die Bucht zu öffnen und den Gang abzusperren. Die Buchtenwände bestehen bis zur Höhe von 50 cm aus verputzten Steinwänden, darüber bis 1,25 m Höhe aus Eisengitter. Etwa die Hälfte der Buchten ist mit festen Futterträgen versehen. Sowohl auf der Zutrieb- wie auf der Abtriebseite ist eine Viehwage mit obenliegendem Wagebalken zur gleichzeitigen Aufnahme von 20 Schweinen mit 10 qm großer Brücke eingebaut. Einzelne kleine Räume für Hallenmeister und Viehkommissionäre umgeben die große Halle. Die Wände der Halle sind in Sackkalkmörtel glatt verputzt und gekälkt, nur der 2,00 m hohe Sockel wie die Eisenbetonsäulen sind mit abwaschbarem Kieselputz überzogen.

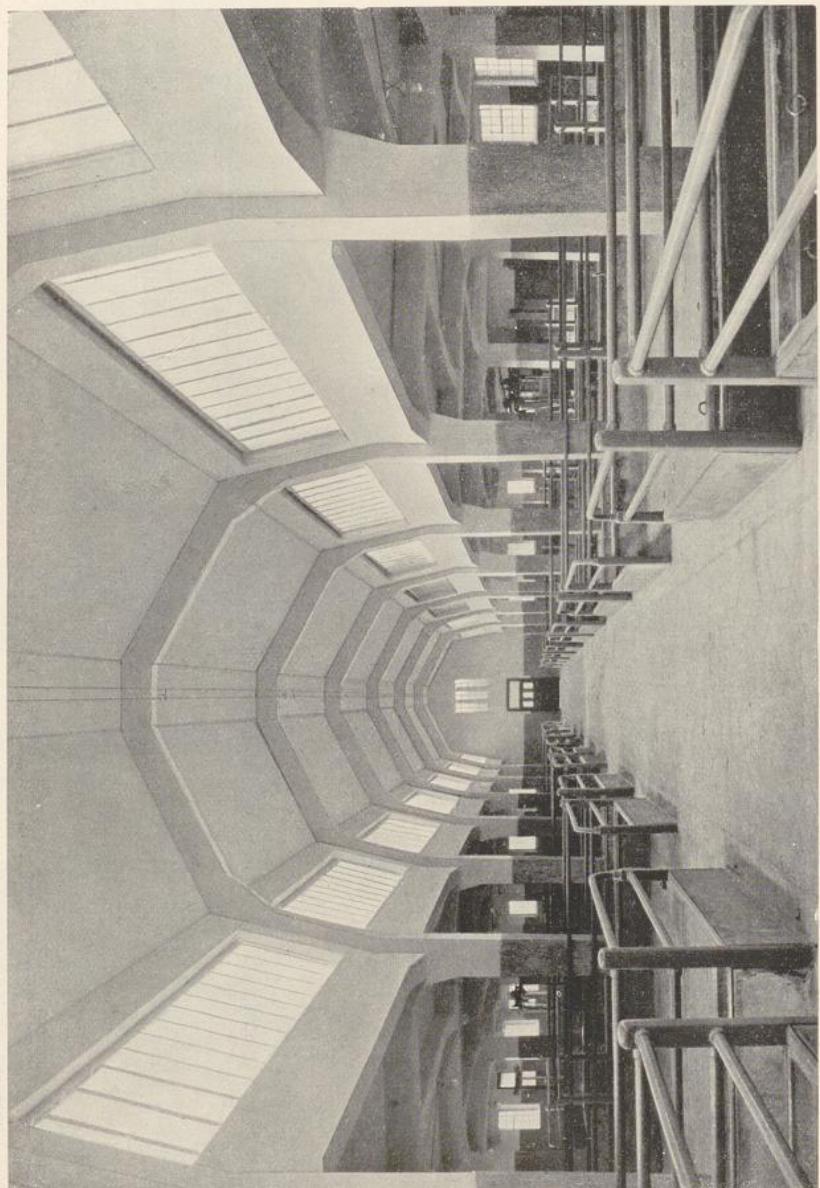
Querschnitt der Grossvieh-Marktschlachtung.



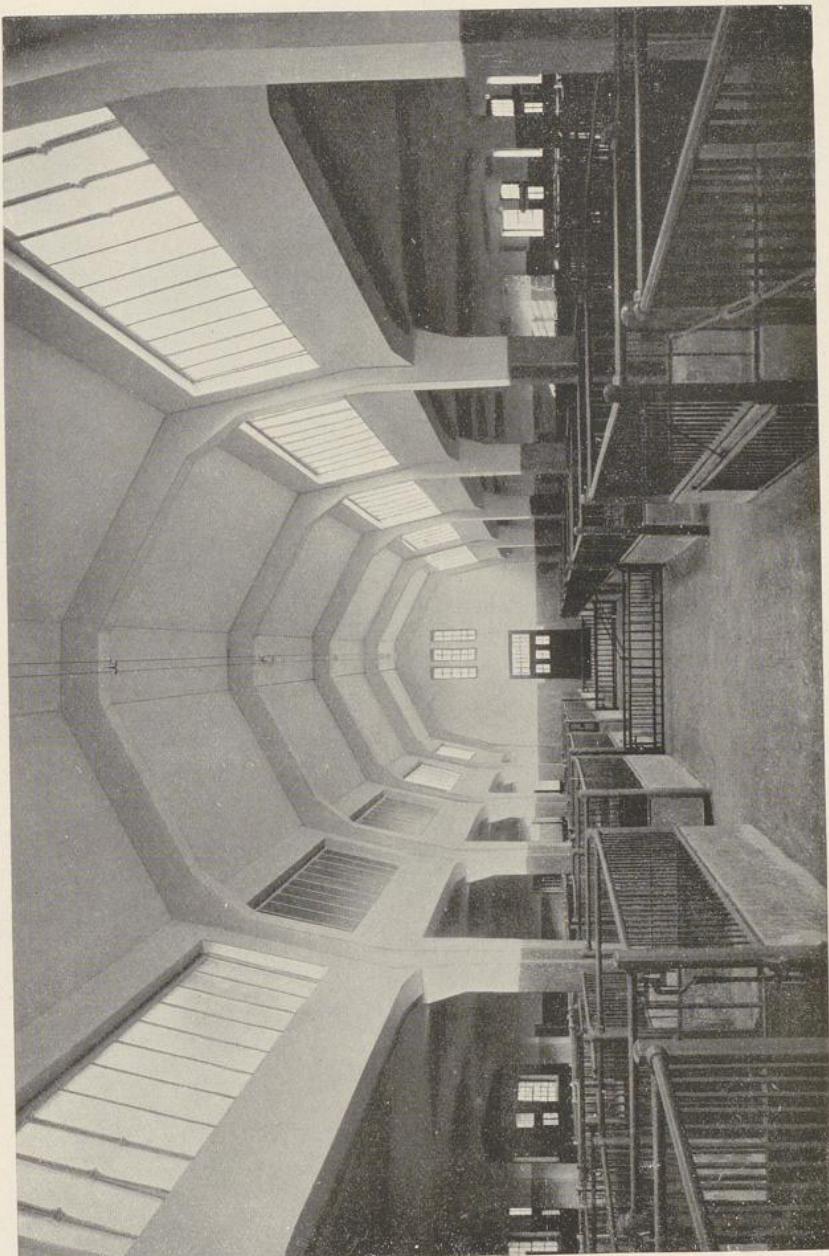
Längschnitt der Freyvieb Markthalle.



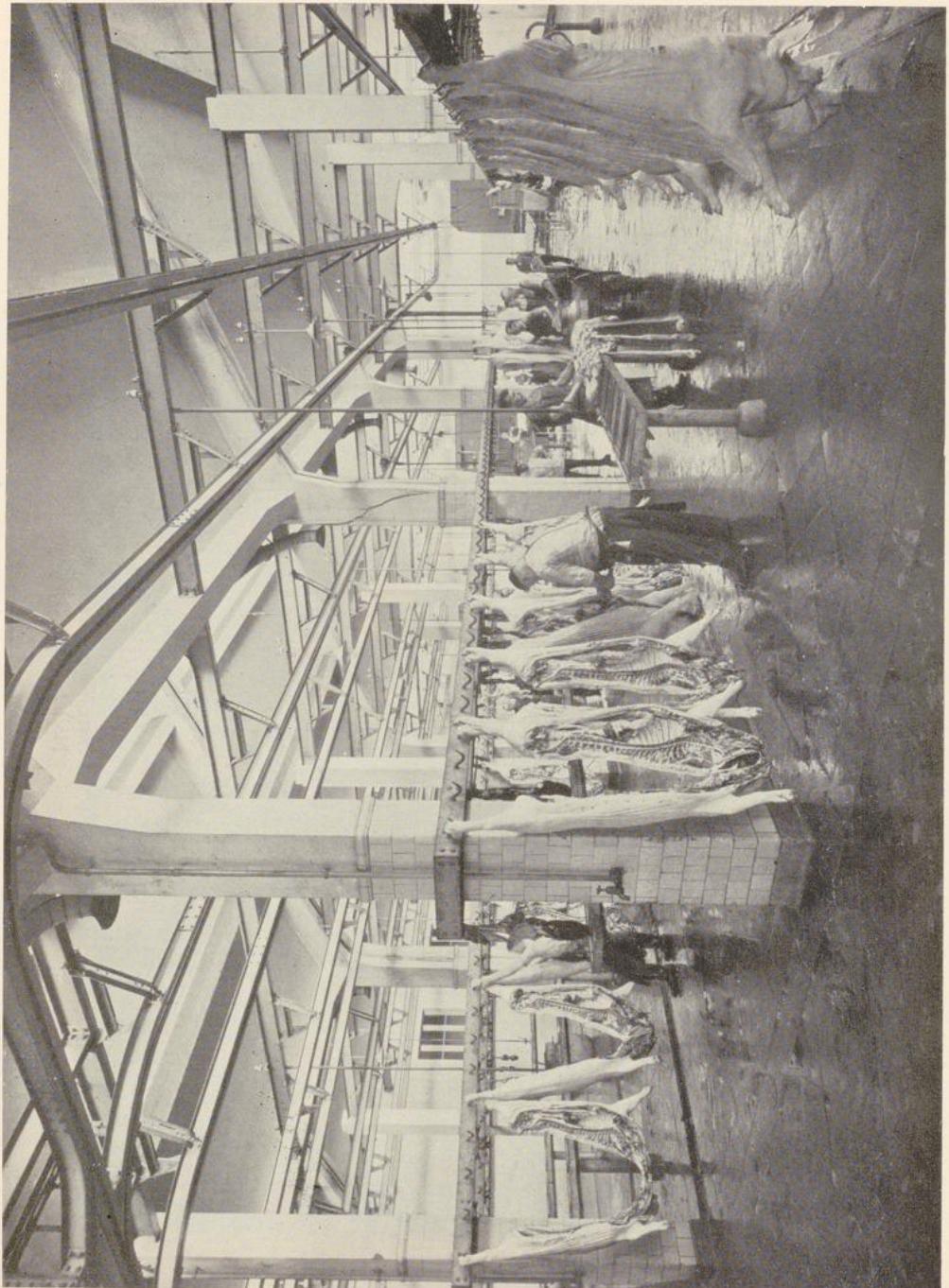




Markthalle für Großvieh



Markthalle für Schweine



Schweineschlachthalle

Das hier ursprünglich sehr tief gelegene Gelände gab Veranlassung, die ganze Schweinestallung zu unterkellern; der dadurch gewonnene 1200 qm große Raum ist zu seinem größten Teile der Metzgerinnung als Häutelager vermietet und mit einem elektrischen Lastenaufzug versehen.

Nach der Bahnseite zu ist durch teilweisen Überbau des niedrigen Seitenteiles ein 150 qm großer Futterboden geschaffen; die Futterküche ist im seitlichen Anbau untergebracht und mit Gasfeuerung versehen.

Die Markthalle für Großvieh, der eben beschriebenen in Konstruktion und Ausbau gleich, ist 56 m lang und 30 m breit. Sie bietet Platz für 250 Stück Großvieh. Ihre Einteilung war gegeben durch einen 3 m breiten Verkehrsgang in der Längsachse mit quergelegten Stallgassen und Futtergängen. Die Einrichtung besteht aus durchlaufenden Krippen mit Steinzeugschalen und Fesselringen. Nach dem Hauptlängsgang hin sind diese durch feste Wände boxenartig abgeschlossen. Viehwagen, Futterboden und Nebenräume sind wie bei der Schweinestallung vorgesehen.

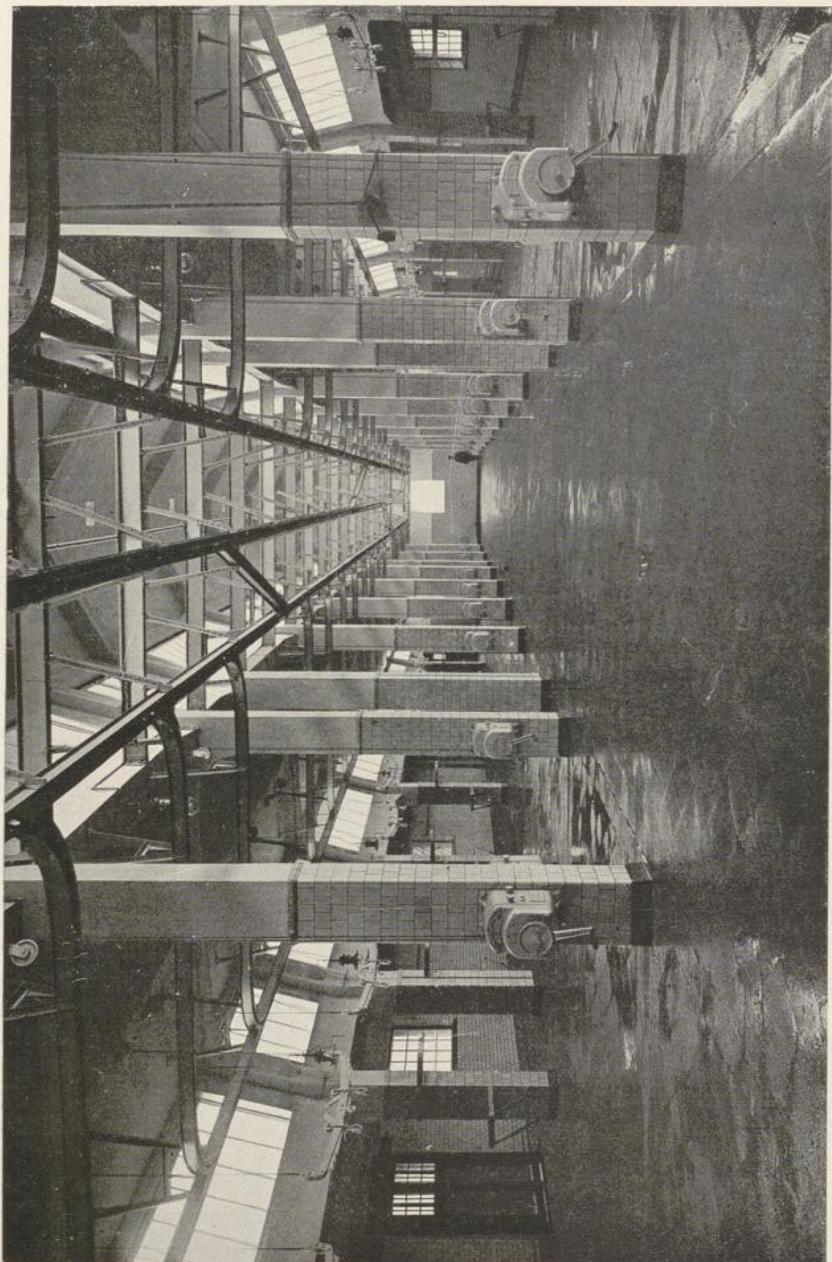
Die Quarantäne-Stallung für 90 Stück Großvieh ist 18 m lang und 30 m breit, besteht aus zwei getrennten Abteilungen und entspricht im übrigen den vorstehenden Anordnungen, hat aber durchweg Krippenstände.

Die Schlachttiere verlassen die Stallungen und damit den eigentlichen Viehhof, um auf ihren letzten Gang nach den südlich gelegenen Schlachthallen getrieben zu werden. Durch die Sperrmauer, die 10 m entfernt von den Stallungen liegt, und die Kontrolle an ihren Toren wird verhindert, daß lebendes Vieh vom Schlachthof wieder in den Viehhof zurückgebracht wird.

Für die Schweine ist auch hier ein 50 m langer Triebgang mit niedriger Gittereinigung von der Stallung bis zur Schlachthalle gebaut. Er endigt in dem offenen niedrigen Vorbau der Westseite, der die Wartebuchten in ähnlicher Ausführung enthält wie die Buchten der Marktstallung. In der Schweineschlachthalle wird sich der stärkste Betrieb entwickeln, sollen doch hier an einem Tage bis zu 800 Schweine verbluten; deshalb liegt sie auch zunächst dem Haupteingange. Sie besteht aus fünf von Norden nach Süden durchgehenden, räumlich sehr verschiedenen gestalteten Abteilungen von verschiedener Höhe, den Wartebuchten, den Tötebuchten, dem 7,50 m breiten Brühraum, dem 22 m langen Ausschlachtraum und der östlich anschließenden Kuttelei.

Die abgestufte Dachform gab Gelegenheit zur ausgiebigen Beleuchtung aller Räume durch hochgelegenes Seitenlicht, nur der Ausschlachtraum erhielt durch sein sägeförmiges Sheddach von 8 m Spannung außeschließliches Nordlicht.

Aus den Wartebuchten werden die Schweine durch Schiebetüren in die Tötebuchten getrieben; hier werden sie in den sinnreich erdachten „Wilmann'schen Schweinefallen“ betäubt und dann abgestochen. Mittels einer



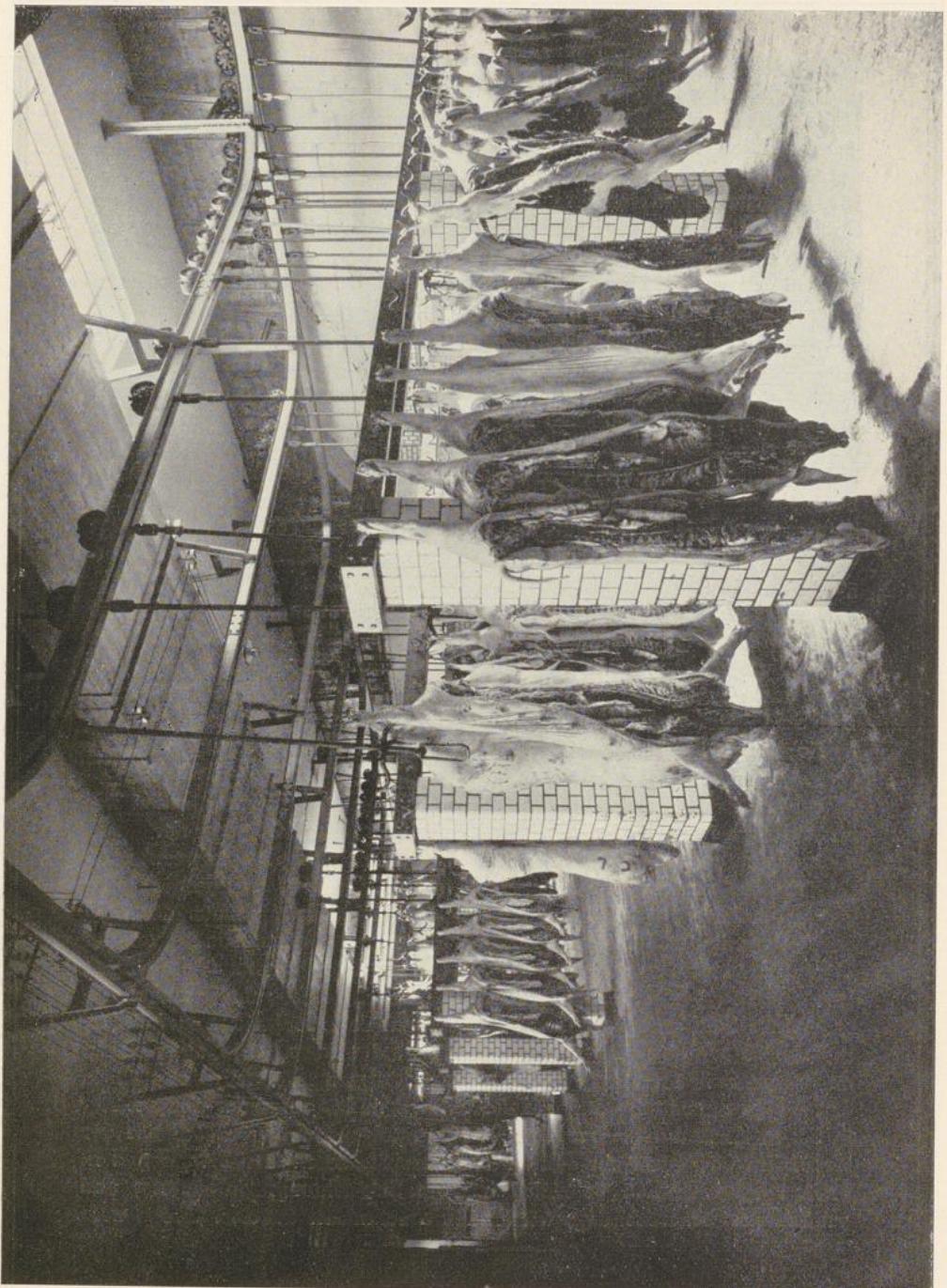
Rinderschlachthalle

umlegbaren Klappe werden sie von hier in die anstoßenden tiefer liegenden $1,20 \times 3,00$ m großen Brühbottiche des Brühraumes geworfen. Ausreichend gebrühte Tiere werden mit Haken über Walzen auf die Enthaarungstische gezogen, wo die Borsten abgeschabt werden. Das so gereinigte Tier wird an einen fahrbaren Flaschenzug gehängt und mittels der 4 m über Fußboden liegenden Hängebahn in den Ausschlachtraum gefahren, um dort an die zu beiden Seiten jedes Schlachtganges durchlaufenden Hakenrahmen zur weiteren Bearbeitung, Teilung, Entweidung und tierärztlichen Untersuchung aufgehängt zu werden. Die inneren Organe werden dabei auf die in der Mitte des Ganges angeordneten sog. Mickertische gelegt, die Eingeweide mit der Hand, oder auf flachen Karren in die anstoßende, nach der Schlachthalle hin offene Kuttelei verbracht, wo sie entleert und gewaschen werden. Die fertig ausgeschlachteten Schweine werden an der Hängebahn über die am Ausgang der Halle angebrachte, vom Hallenmeisterzimmer aus bediente Hochbahnwaage aus der Schlachthalle heraus über die Verbindungshalle in den gegenüberliegenden Abstellraum gefahren. Zu jeder der ursprünglich 4, später 5 Tötebuchten gehört ein Brühkessel, zu jedem Brühkessel 2 Enthaarungstische und 2 Schlachtgänge mit je 120 Haken.

Eine weitere Abteilung der 1925/26 vergrößerten Halle ist für die Kleinviehschlachtungen bestimmt. Sie ist wie die beschriebenen 5 Abteilungen konstruiert, nur befindet sich die Wartebucht zu ebener Erde und anstelle des Brühraumes ist ein Ausschlachtraum vorhanden. Die Schlachtung des Kleinviehs geschieht auf beweglichen Schrägen.

Die ursprüngliche Kleinviehschlachthalle, östlich von der Schweineschlachthalle gelegen, 24 m breit und 14,5 m lang, bestand aus einem hohen Mittelgang und beiderseitigen niedrigen Seitenräumen mit anschließenden schmalen Wartebuchten. Mit dem Rückgang der Kleinviehschlachtungen im Krieg wurde die Halle für andere Zwecke verwendet.

Die Abmessungen der Großviehschlachthalle, welche die Reihe der Schlachthallen im Osten abschließt, bestimmen sich aus der Zahl der erforderlichen Winden. Da die Schlachtung eines Rindes an der Winde etwa eine Stunde dauert, kann man während einer sechsstündigen Betriebszeit an einer Winde etwa fünf Tiere schlachten; um demnach die geforderte Zahl von 180 bis 200 Rindern am Tage schlachten zu können, mußten 40 Winden vorgesehen werden. Sie wurden in je einer Reihe zu beiden Seiten an den Pfeilern des Mittelganges angeordnet und es ergab sich eine fünfschiffige Halle von 72 m Länge mit Pfeilerstellung in 5,5 m Entfernung. Der 5 m breite Mittelgang enthält drei Gleise der Hochbahn und dient zur Abfuhr der geschlachteten Tiere, in den 5 m breiten Seitenschiffen vollzieht sich die Schlachtung, Enthäutung und tierärztliche Untersuchung, während die schmalen äußeren Gänge zum



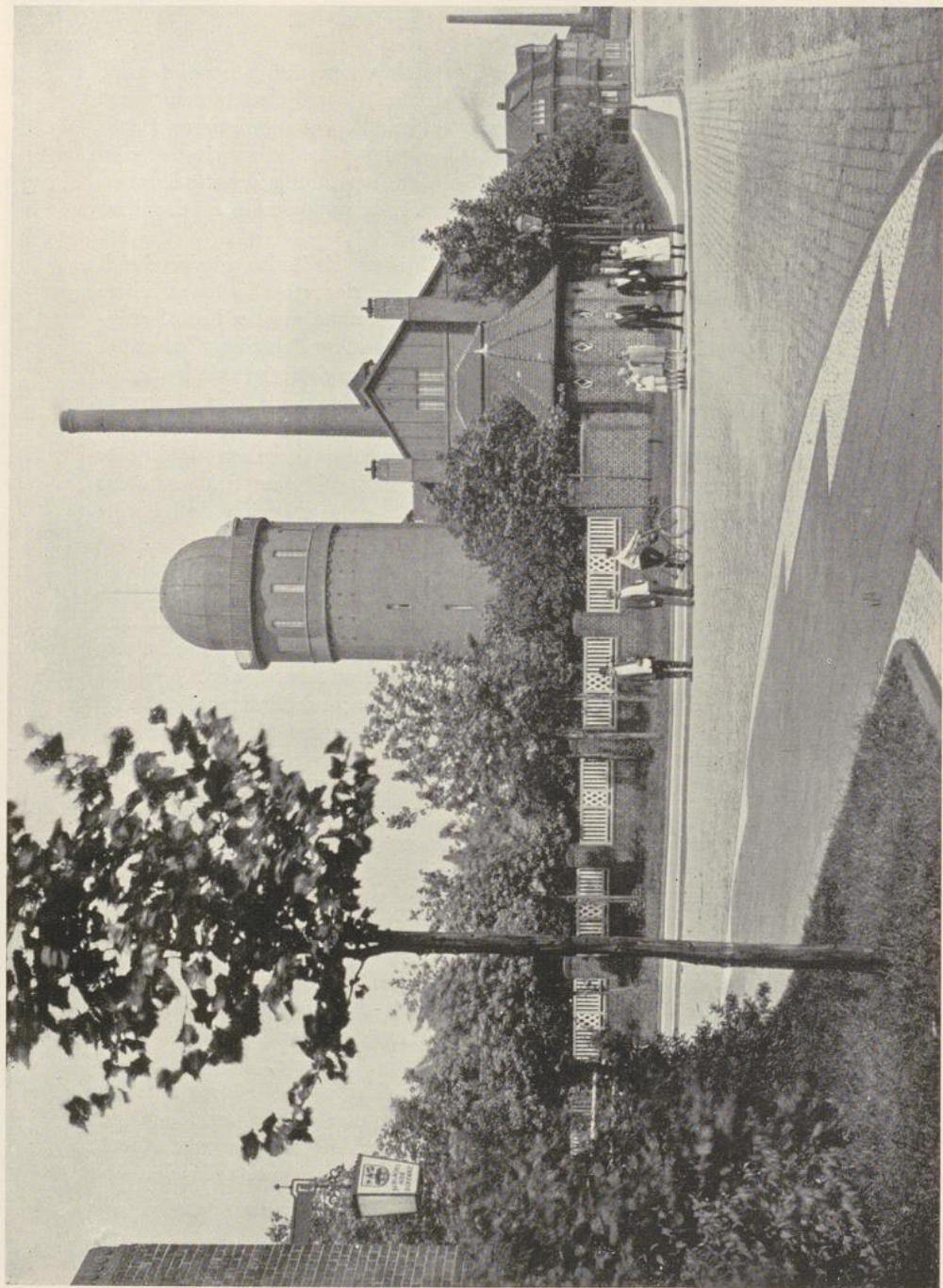
Vorkührraum

Antrieb des Viehs und zur Abfuhr der Kaldaunen auf Karren dienen. Die ausgeschlachteten Organe werden für die tierärztliche Untersuchung in übersichtlicher Weise an Hakenkonsolen und herunterklappbaren Tischplatten, die an den Pfeilern des Außenganges befestigt sind, sowie auf Kaldaunenkarren bereitgestellt. Bei der Anordnung der künstlichen Beleuchtung ist auf die Anforderungen der Fleischuntersuchung besonders Rücksicht genommen.

Die gute Tagesbeleuchtung der 21 m breiten Halle ist wieder durch die dreimal abgestufte Dachform entsprechend der verschiedenen Höhe der Längsschiffe und damit gleichzeitig eine unbegrenzte Entlüftungsmöglichkeit erreicht. Die sonst üblichen Decken-Oberlichte wurden wegen der starken Rußniederschläge der hiesigen Atmosphäre vermieden.

Die Entleerung und Reinigung der Eingeweide des Großviehs (Wampen und Därme) erfordert besondere Vorrichtungen, die mit Brühkesseln zum Kochen einzelner Teile verbunden werden. Durch das hierzu benötigte heiße Wasser wird starker Schwaden verursacht, und bei dem Entleeren der Därme sind üble Gerüche unvermeidlich. Es empfiehlt sich deshalb die Kutteli für Groß- und Kleinvieh gesondert zu errichten, ohne indessen die Transporte erheblich zu erschweren. Sie wurde hier hinter der früheren Kleinviehschlachthalle an der Nordgrenze des Schlachthofs angelegt und ist auf kürzestem Wege von beiden Schlachthallen erreichbar. Ihre Konstruktion ähnelt der der Kleinviehhalle; ihre Einrichtung besteht aus Kaldaunen-Waschgefäßen an Kojenwänden mit dazwischenliegenden Tischplatten und einigen runden Brühbottichen; nördlich schließt sich unmittelbar das Düngerhaus an, in dem der Wampendünger über eine später beschriebene Vorrichtung in den Kanal entleert und weggeschwemmt wird.

Ebenso wichtig wie die hygienisch einwandfreie Fleischgewinnung ist die zweckentsprechende Aufbewahrung des ausgeschlachteten Fleisches bis zum Verkauf durch den Groß- oder Kleinhandel. Auch dieser Aufgabe wurde man voll gerecht durch Schaffung einer gut funktionierenden Kühl an l a g e. Hier soll das Fleisch zur Erreichung des vollen Genußwertes ausreifen und dabei durch Verhinderung von Zersetzung seine Frische behalten. Die Kühlung soll zu diesem Zweck ganz systematisch und zwar erfahrungsgemäß bei allmählich fallender Kühltemperatur erfolgen. Aus den Schlachträumen gelangt das Fleisch zunächst in die gegenüberliegenden Abstellräume, die je 150 qm groß, eine halbe Tagesschlachtung, an den Laufkatzen hängend fassen können. Je länger hier die ausgeschlachteten Tiere am Tag der Schlachtung hängen bleiben und damit sich der Außentemperatur nähern, desto besser für das Fleisch und desto größer die Entlastung für den sich anschließenden Vorkühlraum. Dieser ist 50 m lang, 5 m hoch und 11 m



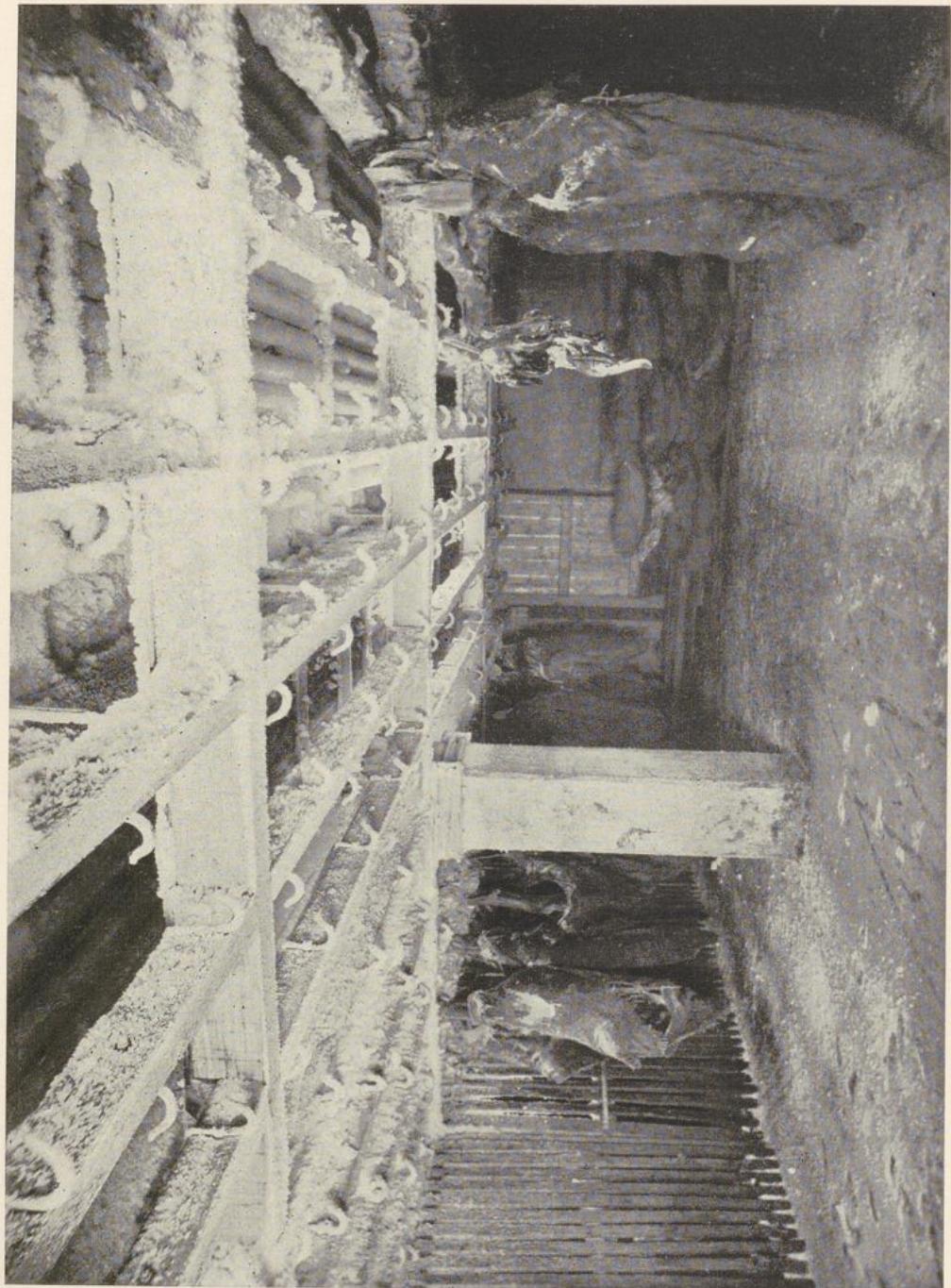
Maschinen- und Kesselhaus

tief und hat eine Temperatur von 6—8° C, legt sich in ganzer Länge vor den Kühlzellenraum, von dessen Ausstrahlung er Nutzen zieht. Bis hierher reichen die Hochbahngleise, in denen das Großvieh hängen bleibt, während die Schweine und Kälber nach Möglichkeit mit besonderen Hakenrahmen zwischen den Hochbahngleisen oder an den Wänden abgehängt werden, um am nächsten Tag in den Kühlzellenraum gebracht zu werden, wo das Fleisch bei 0—4° bis zum Verbrauch etwa 3 Wochen hängen bleiben kann. Der Kühlzellenraum besteht aus zwei Abteilungen, von denen der eine mit etwa 300 qm zur Reserve dient und der andere mit etwa 600 qm ständig im Betrieb ist. Die geringste Raumhöhe beträgt 3 m, die Größe der einzelnen, durch Gitterstäbe vollständig abgeschlossenen Zellen 1,8—4,5 qm.

Der Boden im Kühlhaus wird mit wöchentlich zu erneuerndem Sägemehl von Nadelholz bedeckt. Dadurch ist die Luft stets trocken und frisch, weil das Sägemehl Flüssigkeiten aufsaugt und desodorisierend wirkt. Ein Aufwaschen des Bodens erübrigt sich völlig, da beim Auskehren des Sägemehls der Boden besser als mit heißem Wasser gereinigt wird. Nur Wände, Gitter und Hakenrahmen werden, wenn nötig, mit feuchtem Lappen abgewaschen.

Im Sommer genügt die natürliche Beleuchtung durch die Fenster und Lichtschächte. Die Fenster sind zum Öffnen eingerichtet, um im Winter die Außenkälte zur Regulierung der Temperatur ausnutzen und die Kühlmaschinen außer Betrieb setzen zu können.

Außer den genannten Kühlräumen sind noch vorhanden im Keller, oder mit der tiefer gelegenen Straße zwischen Kühlhaus und Maschinenraum zu ebener Erde ein Pökelraum mit 140 qm Grundfläche, 3,25 m Höhe und 5—8° Temperatur, Eierkühlräume mit 700 qm Fläche, 3,25 m Höhe, 0—2° C und 1 Pferdefleischkühlraum mit 40 qm Fläche, 3,25 m Höhe und 2—4° Temperatur. Während des Weltkrieges kamen dazu noch weitere 1500 qm in einem neu errichteten Gebäude mit 3 durch Fahrstuhl verbundenen Stockwerken von je 3,50 m Höhe, die bei einer Temperatur von —8 bis —12° C als Gefrier- und Gefriergärräume, während des Krieges für die Versorgung zweier Armeekorps mit hier geschlachtetem Fleisch und nach dem Krieg für die Versorgung Gelsenkirchens und einer weiten Umgebung mit amerikanischem und australischem Gefrierfleisch dienten und infolge der Verringerung des deutschen Viehstapels im Verhältnis zur Bevölkerungsziffer noch lange dazu benötigt sein werden. Ein Teil der Eierkühlräume und auch des Kühlzellenraumes war vor der Inbetriebnahme des neuen Gebäudes durch bessere Isolierung, Berohrung mit Solerohren, oder Abtrennung und Beschleunigung der tiefer heruntergekühlten Luft zu Gefrierräumen umgewandelt worden, sodaß während des Krieges zeitweise Räume mit insgesamt über 2200 qm Grundfläche,



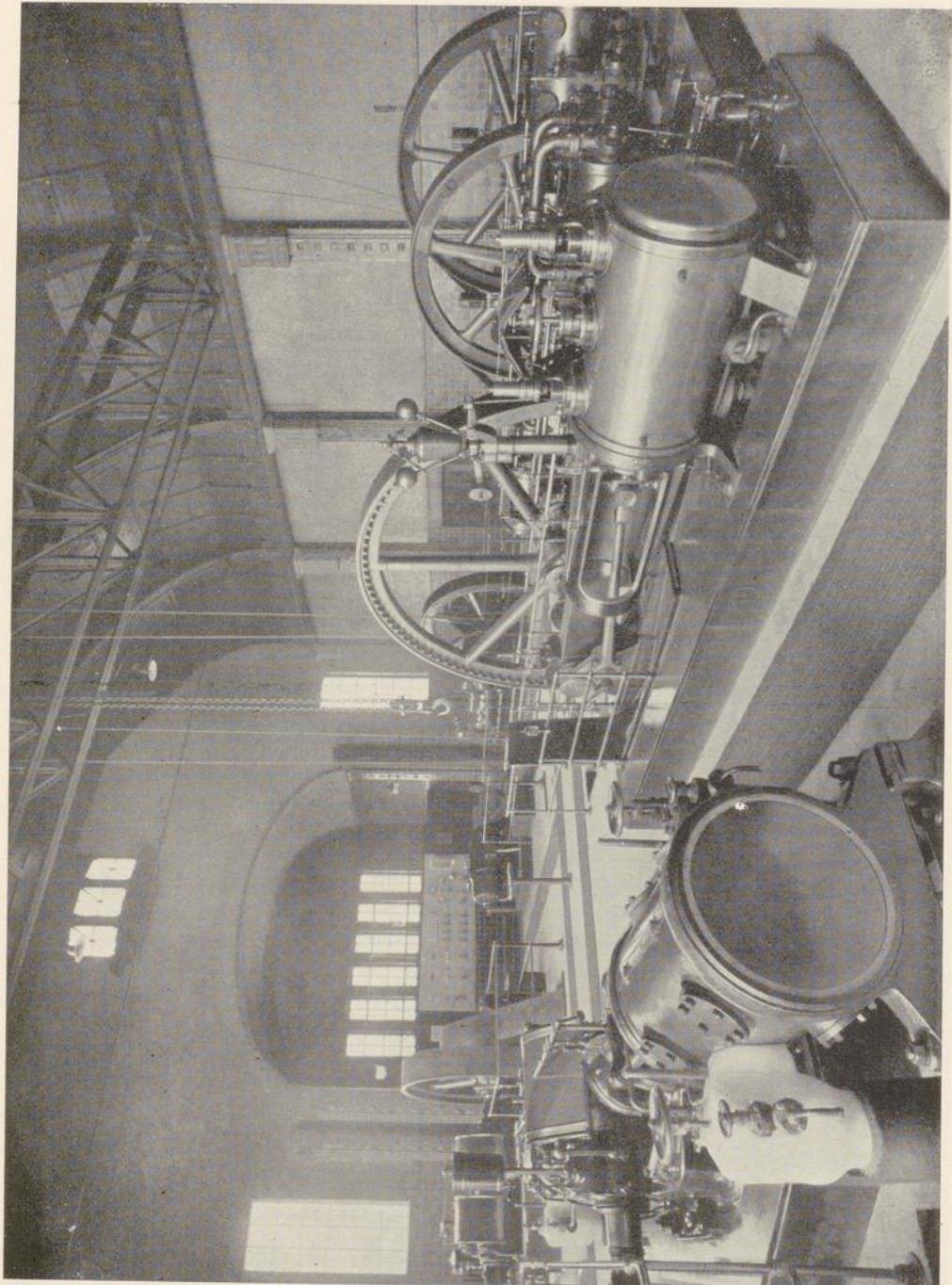
Gefrierraum

auf denen gegen 2000000 kg gelagert werden können, als Gefrierräume benutzt wurden.

Auch nach dem Abholen des Fleisches aus den Kühlräumen bedarf es bis zum Verkauf, oder bis zur Zurichtung beim Verbraucher ebenso wie andere leicht verderbliche Nahrungsmittel der Kühlung. Diese wird am einfachsten trotz aller guten Systeme von Kleinkältemaschinen immer noch durch natürliches oder künstliches Eis erzielt. Und dieses Eis will der Metzger von seinem Schlachthof gleichzeitig mit dem Fleisch nach Hause nehmen. Die Einrichtung einer Eisfabrik ist deshalb in einem neuzeitlichen Schlachthof etwas Selbstverständliches, aber auch notwendig, weil nur durch den Eisvertrieb zu dem Preis der Privatbetriebe der Kühlbetrieb wirtschaftlich gestaltet werden kann.

Für Gelsenkirchen genügte trotz seiner 170000 Einwohner beim Bau des Schlachthofs und auch bei über 200000 Einwohnern nach den Eingemeindungen im Jahre 1924 infolge der hohen anteiligen Arbeiterziffer selbst im Hochsommer die verhältnismäßig geringe Eismenge von 750 Zentnern je Tag, wovon der Schlachthof täglich 304 Zentner, dringendfalls auch 1200 Zentner in drei Tagen herstellt. Der Eisgenerator besitzt 608 Zellen à 25 kg, die mit einem elektrischen Laufkran gezogen und nach Entleerung und Füllung mit frischem Wasser wieder eingesetzt werden. Ursprünglich war die Herstellung von Destillateis unter Ausnutzung des Abdampfs eines vom alten Schlachthof übernommenen Lindekompressors vorgesehen. Man kam aber bald davon ab, weil der zu geringe Abdampf ein recht häufiges Ziehen und damit einen unwirtschaftlichen und unruhigen Betrieb bedingte, ferner weil der Dampfbetrieb neben dem Gas- bzw. elektrischen Kraftbetrieb sich als unvorteilhaft erwies und weil sich gegen die Verwendung von dem anerkannt guten Trübeis begründete Einwände nicht aufrecht erhalten lassen. Das Wasser entstammt der Gelsenkirchener Wasserleitung, muß also einwandfrei sein. Epidemien durch infiziertes Eis können also nur durch Personen verursacht werden, welche mit dem Eis nach der Herstellung in Berührung kommen. Diese Möglichkeit besteht aber in gleicher Weise für steril hergestelltes Eis.

Die für die Luftkühlung und Eisherstellung erforderliche Kälte wird von den Kältemaschinen geleistet, die im Maschinenhaus untergebracht sind. Dieser große Gebäudekomplex, der die Front des Schlachthofes an der Feldstraße einnimmt, bildet mit seinen ziegelgedeckten Dächern, dem 28 m hohen Wasserturm und dem schlanken Kesselkamin eine starke Dominante in der Gesamterscheinung der Bauanlage. Er besteht aus der 22×17 m großen Maschinenhalle mit bogenförmiger Holzdecke, dem quergestellten Kesselhaus mit Kohlenschuppen, dem 10 m hohen Verdampfer- und Pumpenraum, dem Raum für den schon erwähnten Eisgenerator, der Halle für die zur Verbrennung der



Maschinenhaus

beanstandeten Tierorgane errichteten Kori-Öfen und einem Fettverwertungsapparat, Salzlager, Magazin für Ersatzteile und Verbrauchsartikel im Maschinenbetrieb, Schlosserei, Räumen für Transformatoren und für Rieselkondensatoren, sowie Arbeiter- und einigen Nebenräumen.

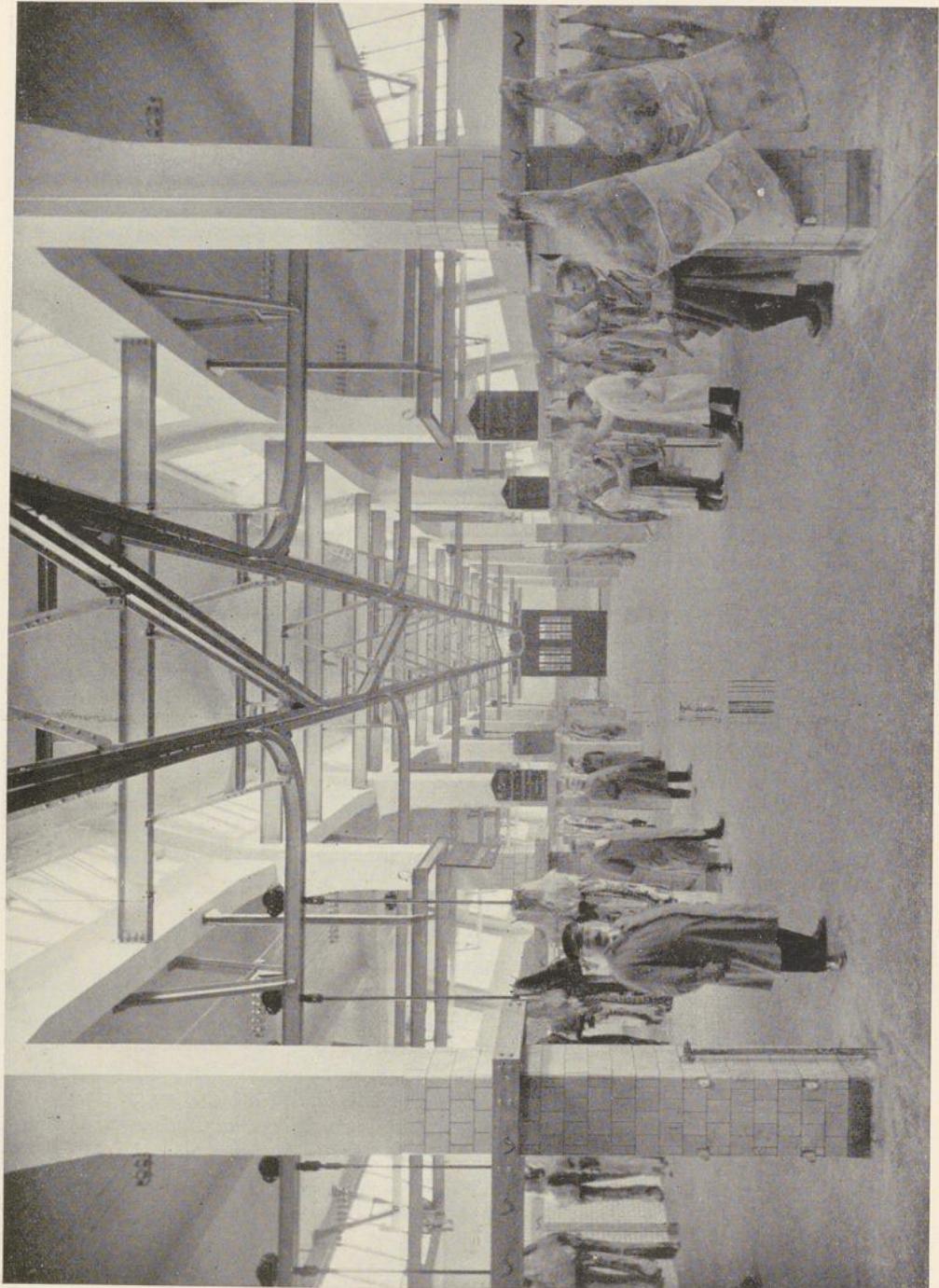
Vier Ammoniakkompressoren, darunter drei Doppelkompressoren, sind in der Maschinenhalle aufgestellt, die bei -10°C Verdampfungstemperatur insgesamt 570000 Kalorien leisten. Ursprünglich waren die einzelnen Kompressoren für bestimmte Räume und Eisgenerator vorgesehen. Die Kältelitungen wurden aber dann so untereinander verbunden, daß mit jedem Kompressor auf einem beliebigen Teil der Kälteanlage und zwar von 65000 Kalorien ab gearbeitet werden kann.

Der wesentliche Vorgang bei der Ammoniakkühlung beruht bekanntlich darin, daß das durch den Kompressor bei 8 Atmosphären verdichtete heiße Ammoniak durch Rieselkondensatoren und Nachkühler verflüssigt und abgekühlt und durch ein Regulierventil hindurch vom Kompressor bei 2 Atmosphären angesaugt und dabei verdampft wird. Bei dieser Verdampfung, die in dem zu kühlenden Raum, oder in einer zur Verhinderung des Gefrierens mit Salz oder Chlormagnesium gesättigten wässerigen Lösung bewerkstelligt wird, wird der Umgebung Wärme entzogen, findet also eine Kühlung statt. In den in die kalte Sole eingesetzten Zellen gefriert das Wasser zu Eis. Bei der mittelbaren Kühlung der Räume geht die kalte Sole im Kreislauf durch sogenannte Luftkühler, wofür es mehrere Systeme gibt. Hier ist angewendet für den Vorkühlraum und Kühlzellenraum das System Stetefeld, Flächenkühler, die aus vertikalen Bretterwänden bestehen, die auf beiden Seiten mit Halbrundhölzern beschlagen sind. An diesen Wänden rieselt die Sole mit nahezu gleichförmiger Geschwindigkeit entlang, sodaß die Luft mit der Sole in direkte Berührung kommt (Naßluftkühlung). Das Mitreißen der Soletropfen in die Kühlräume wird durch einen am Austrittsende der Luft vorgesehenen 2 m langen Abscheide Raum und eine vor dem Ventilator aufgestellte Jalousie verhindert.

Für die Eierkühlräume sind Trockenluftkühler aufgestellt, die aus Rippenrohren, einer schmiedeeisernen Auffangschale und einer Abtauvorrichtung bestehen. In den Rippenrohren zirkuliert die kalte Sole.

Für die neuen Gefrierräume wurden glatte schmiedeeiserne Rohrschlangen verwendet.

Die mittels Ventilatoren aus den an der Decke der Kühlräume angebrachten hölzernen Saugschächten herausgeholte Luft wird durch die Luftkühler hindurch und so abgekühlt vermittels der Druckschächte wieder in die Räume gedrückt. In den Gefrierräumen sind außerdem an Decken und Wänden gußeiserne Rohrschlangen befestigt, durch die die etwa -20°C kalte Sohle aus den Verdampfern gepumpt wird, wodurch die Temperatur noch um einige Grade heruntergedrückt werden kann.



Fleischgroßmarkthalle auf dem Schlachthof

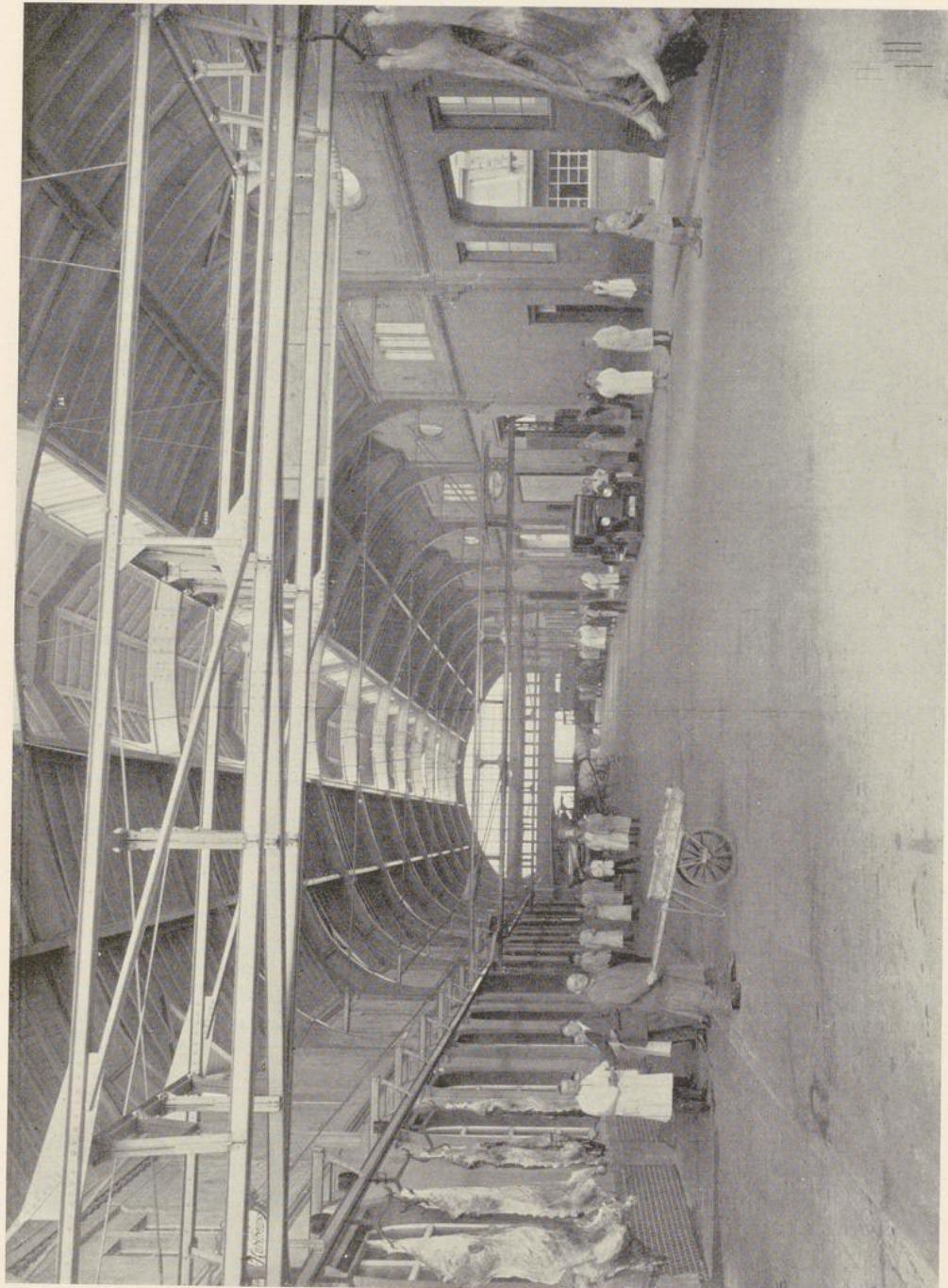
Als Betriebskraft wurde, da die Stadt über ein Gaswerk verfügt, das ein ausgezeichnetes Gas von einer Zeche zu angemessenem Preise lieferte, zunächst Gas gewählt. Nach dem Verschleiß von 3 hundertpferdigen Gasmotoren, die auf eine im Keller angeordnete Transmission mit Hillkupplung arbeiten, wurde infolge großer Dringlichkeit ein gerade fertig gestellter 150 PS. Gasmotor von der Deutzer Gasmotorenfabrik aufgestellt, der mehr befriedigte, aber sich infolge der gesteigerten Ansprüche des Gefrierhauses im Hochsommer nicht als ausreichend erwies. Infolge eines günstigen Abschlusses mit dem rheinisch-westfälischen Elektrizitätswerk, an dem die Stadt auch beteiligt ist, und infolge der Möglichkeit, durch Beschaffung eines kompensierten Elektromotors von der Firma Sachsenwerk nicht nur einen vorteilhaft arbeitenden Antrieb zu erzielen, sondern auch den Leistungsfaktor der vorhandenen Elektromotoren ohne besondere Kosten erheblich zu verbessern, entschied man sich 1925 für die Aufstellung eines 215 PS. Sachsenwerk-Elektromotors, der sich jeder Betriebsanforderung gewachsen zeigt. Die mit dem Linde-Kompressor verbundene Dampfmaschine wurde, wie oben erwähnt, außer Betrieb genommen und dient als Reserve.

Vervollständigt ist die Kühl anlage durch einen Entlüftungs- und Kontrollapparat, durch den der Einblick in die Arbeitsweise der Kältemaschinen und damit ihre Wirtschaftlichkeit wesentlich gefördert wird.

Die Kesselanlage, bestehend aus 1 Flammrohrkessel mit 80 und 2 mit je 45 qm Heizfläche stehen also nach Bedarf für die Erzeugung des Dampfes für die Zentralheizung und für die Warmwasserbereitung zur Verfügung.

Von den übrigen Baulichkeiten des Schlachthofs sind noch zu erwähnen der abseits an der Nordostecke des Geländes liegende, einem vollständigen Schlachthof einer kleinen Gemeinde gleichende Sanitätsschlachthof mit eigenem Bahnanschluß und Wohnung für den Sanitätsschlächter, der Pferdeschlachthof mit 3 Winden, die Freibank mit geräumiger Vorhalle an der Südostecke des Schlachthofs mit Eingang von der Feldstraße her, enthaltend 2 Sterilisatoren, einen Fleischvorrats- und einen großen Verkaufsraum mit Marmortheke.

Das Verwaltungsgebäude enthält im Erdgeschoß die Kassenräume, Registratur, Dienstzimmer des Direktors, des Verwalters, das Baubüro sowie ein Sitzungszimmer mit Wandschränken für eine Sammlung interessanter Präparate. Im Obergeschoß befindet sich die Wohnung des Direktors mit besonderem Zugang von der Straße. Durch einen gedeckten Gang erreicht man von hier das tierärztliche Laboratorium mit allen für wissenschaftliche Untersuchungen erforderlichen Apparaten und Einrichtungen und dem Dienstzimmer des Obertierarztes. Neben dem Laboratorium liegt rechts vom Eingang in die Verbindungshalle die Garderobe und zwar zuebener Erde die für die Lohnschlächter, sowie ein Aufenthaltsraum,



Große Verkehrshalle

eine Wascheinrichtung und 4 Zellen für Brausebäder, im 1. Stock die für die Lehrlinge und Gesellen der Meister. Daneben stehen in dieser Abteilung noch 4 Büros für Händler zur Verfügung. Die Einrichtung der Garderobe besteht aus eisernen mehrteiligen Schränken mit durchlöcherten Türen, einem langen Tisch, Bänken und Höckern. 8 weitere Büros für Händler befinden sich an verschiedenen Stellen in, oder in der Nähe der Verkehrshalle.

Für die Tierärzte sind neben den Schlachthallen Aufenthaltsräume geschaffen. Ebenso sind für die Angestellten und Arbeiter helle, luftige und gut geheizte Räume in der Nähe ihrer jeweiligen Arbeitsstätte. Im Maschinenhaus stehen ihnen 4 Brausebäder und 1 Wannenbad zur Verfügung.

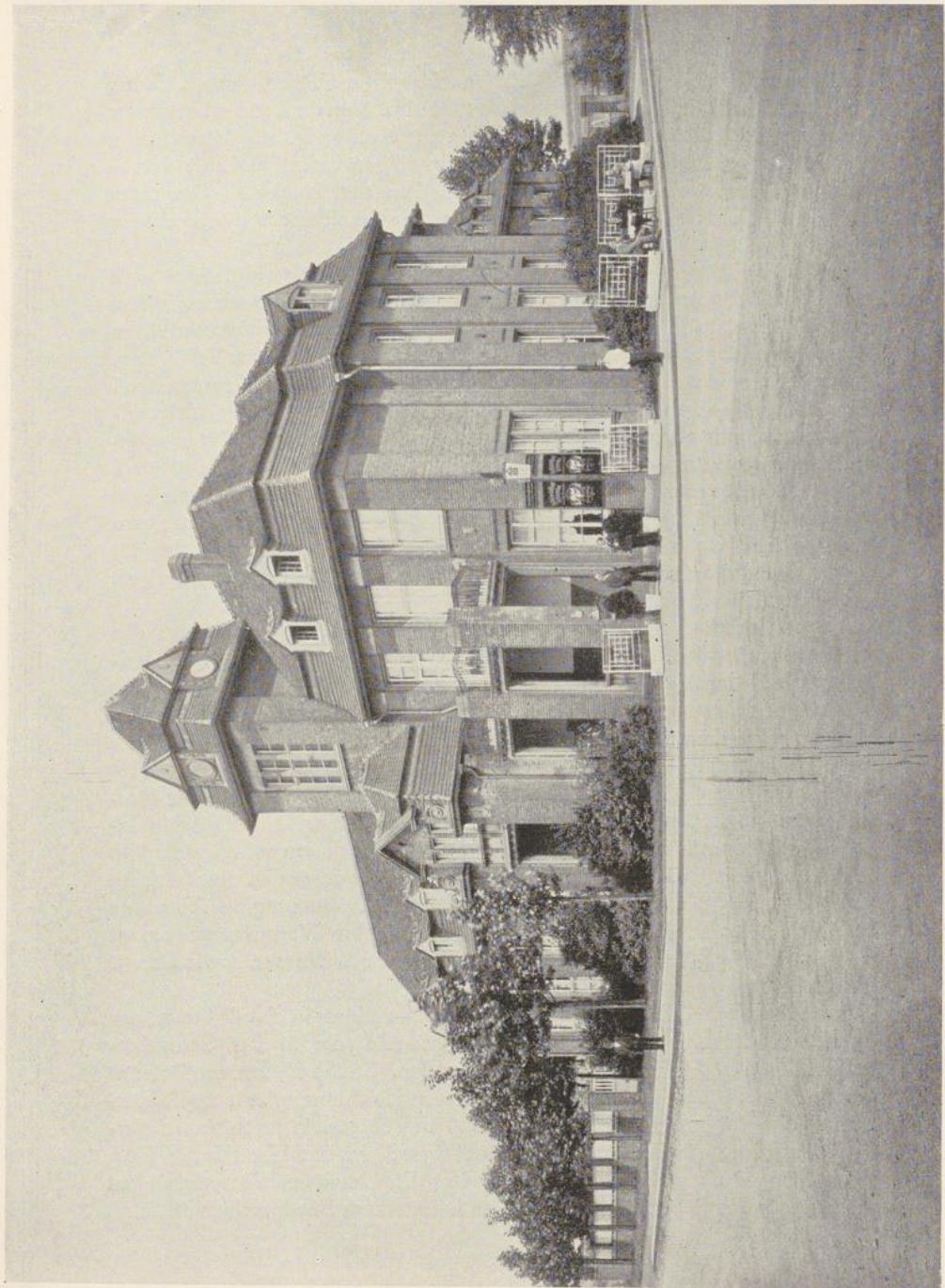
Auf der Nordseite der Verbindungshalle befindet sich eine Kantine mit einer öffentlichen Fernsprechstelle. Darüber liegt der Trichinen-schausaal mit einem Nebenraum, der zum Zwecke der Trichinenuntersuchung mittels Projektionsapparat (Trichinoskop) verdunkelt werden kann.

Das Pförtnerhaus am Haupteingang enthält die Telefonzentrale und 2 Wohnungen für Schlachthofpersonal. Daranschließend sich die Stallungen für die Schlachthof- und Metzgerpferde mit einer Wohnung für den Schlachthofkutscher, sowie ein Wagenunterstand, Autogaragen und eine kleine Schreinerei.

Am Schlachthof sind insgesamt 13 Betriebswohnungen für das Personal vorhanden, von denen sich 5 in einem besonderen Wohnhause befinden.

Die Wasserversorgung geschieht durch das Wasserwerk Gelsenkirchen. Auf dem Turm am Maschinenhaus ist 25 m hoch ein Reservoir für 110 cbm kaltes und darunter ein solches für 120 cbm warmes Wasser aufgestellt. Man ging von der Erwägung aus, daß man bei einer fünfstündigen Betriebszeit 120 cbm warmes Wasser in der Schweineschlachthalle und 30 cbm in der Großviehkuhle benötige, davon sollen zu Beginn der Betriebszeit 120 cbm von 700 im Behälter vorhanden sein und im Bedarfsfall durch Gegenstromapparat und durch Ausnutzung der Abwärme im Economiser des Rauchabzuges stündlich 40 cbm Warmwasser erzeugt werden. In die Brühkessel wird kaltes und warmes Wasser, sowie Dampf geleitet.

Zur schnellen Beseitigung des lästigen Schwadens in den Räumen, wo Brühkessel stehen, sind Entnebelungsanlagen in der Schweineschlachthalle und in den Kuhställen vorhanden. Starke Elektroventilatoren (7 PS) drücken frische Außenluft durch eine Heizkammer mit kupfernem Lamellenheizkörper, erhitzen sie hier auf 50° und blasen sie durch ein weitverzweigtes Rohrnetz in die Räume, sodaß in einigen Minuten die Luft klar ist. Eine sehr günstige Nebenwirkung ist dabei, daß das Einfrieren der Wasserleitungen während der Betriebszeit in den Hallen bei starkem Frost verhindert wird.



Schlachthofschenke

Eine einfache und für Schlachthöfe vielleicht auch bis heute noch einzigartige Lösung fand die Frage der Abwasser- und Pansendüngerbeseitigung. Die Emschergenossenschaft legte Wert darauf, daß die Schlachthofabwässer in möglichst frischem Zustand ihrem etwa 2 km entfernten Klärbrunnen zugeführt werden. Es wurde deshalb von dem Bau einer eigenen Kläranlage abgesehen, weil in einer solchen die Abwässer leicht in Fäulnis übergehen, und nur für recht ausgiebige Spülung des Kanalnetzes Sorge getragen. Die Bodeneinläufe erhielten keine Sinkkästen und keinen Geruchsverschluß. Das Abwasser gelangt aus den Schlachthallen und Kutteli in eine offene Rinne, die unterirdisch in einen begehbar Kanal, in welchem alle Wasser-, Dampf- und Soleleitungen liegen, angeordnet wurde und eine jederzeitige Reinigung und Spülung gestattet. Versuche, auch den Pansendünger, dessen Beseitigung den Schlachthöfen häufig viel Last bereitet, einfach durch den Kanal wegzuwämmen, ergaben einen vollen Erfolg. Über dem Hauptkanal sind Düngerbehälter, in welchen die Pansen entleert werden, trichterförmig angeordnet und mit rotierender Eintragvorrichtung versehen, welche den Dünger in kurzen Zeitabschnitten und kleinen Portionen dem Kanalwasser, wenn nötig unter starker Spülung, zusetzen. Die für den Fall des Versagens vorgesehenen Stände für Abfuhrwagen haben sich erfreulicherweise für überflüssig erwiesen.

Die Beleuchtung der Betriebsräume des Schlachthofes erfolgt mit elektrischem Strom. Dagegen ist Gas als Reservebeleuchtung für wichtige Stellen, sowie für die Heizung einiger Büros, sowie für die Warmwasserbereitung in der Futterküche und im Sanitätsschlachthof unentbehrlich.

Der bedeutende Großhandel mit eingeführtem Fleisch, der schon vor dem Krieg etwa $\frac{1}{3}$ des hier verzehrten Fleisches lieferte und unter wenig hygienischen Verhältnissen am Hauptbahnhof sich abwickelte, machte nach dem Krieg, als die Gefrierfleischeinfuhr einsetzte, die Errichtung von Fleischgroßhandelsräumen am Schlachthof immer dringlicher. 1925 wurde die frühere bisher aus 3 Feldern bestehende Kleinviehschlachthalle um weitere 5 Felder nach der Kutteli hin vergrößert und mit den nötigen Aufhängevorrichtungen und Hochbahntransportgleisen versehen. Ferner wurde der Abstellraum für Rinder zum Kühlen eingerichtet und als weiterer Großhandelsraum der frühere direkt an einem der neuen Gefrierlagerräume liegende Auslandsfleischbeschauraum benutzt. Für den Handel stehen jetzt Räume mit etwa 1100 qm Grundfläche zur Verfügung. Damit ist der neue Schlachthof auch heute noch mustergültig geblieben hinsichtlich der Erfüllung aller Anforderungen, die durch die Eigenart der Fleischversorgung eines Industriegebietes bedingt sind.

An der Westseite des Schlachthofs liegt die Schlachthofschenke mit einem Meister- und Gesellenzimmer, sowie einem 100 qm großen Saal, einfachen Fremdenzimmern, Küche und der Wohnung für den Wirt.

Die konstruktive Durchbildung der Gebäude ist durchaus massiv erfolgt unter weitgehendster Verwendung von Eisenbeton. Diese außerordentlich schmiegsame und raumsparende Bauweise bildet bei den Schlachthallen und Stallungen das gesamte tragende Baugerüst, wie auch die Decken und Dächer; die letzteren sind auf der Betonplatte unmittelbar mit einer doppelten Lage Asphaltapfel mit aufgepreßter Kiesschicht gedeckt, wobei Zink fast gänzlich vermieden wurde. Die Wände sind an den Schlachthallen, Kühlräumen und Kuttelen im unteren Teile mit glasierten Steinen verkleidet und in den Stallungen, Verbindungshalle und Klosott mit abwaschbarem Kieselputz versehen. Die Fußböden aller Betriebsräume sind mit hydraulisch gepreßten, oder gestampften mehr oder weniger rauhen Kunststeinplatten auf Aschebetonunterlage belegt. In gleicher Weise sind auch alle Straßen befestigt, soweit sie nur dem inneren Schlachthofverkehr und dem Verkehr mit lebendem Vieh dienen.

Alle Gebäude sind in ihren Fundamenten durch starke Eisenarmierung gegen Bodensenkungen infolge des Abbaues der darunter liegenden mächtigen Kohlenflöze gesichert. Das Äußere der Gebäude ist mit Holländer-Fassaden-Klinkern in dunkelroter Farbe verblendet und mit weißen Schnittfugen gefugt, die Sockel erhielten dunkelbraune Verblendung, die Gesimse sind in Kunststein hergestellt, in Farbe und Gefüge der Basaltlava, der auf dem Bauplatz hergestellt wurde. Die steileren Dächer der straßenwärts gelegenen Gebäude sind mit roten Bibernschwanzziegeln gedeckt. Baumpflanzung und Grünanlagen unterbrechen die Steinmassen angenehm und tragen wesentlich zur Belebung der Architekturbilder bei.

Die Ausführung der gesamten Anlage wurde begonnen am 1. 7. 1910. Der Schlacht- und Viehhof wurde am 10. 3. 1913 eröffnet. Das Gefrierhaus wurde Anfang Mai 1916 in Angriff genommen und am 20. November desselben Jahres dem Betrieb übergeben.

Mit dem Bau der Fleischgroßmarkthalle I wurde Anfang August 1925 begonnen. Ende Dezember 1925 wurde sie eröffnet.

Die Erweiterung der Schweineschlachthalle wurde angefangen Ende August 1925. Sie wird September 1926 betriebsfertig sein.

Die Baukosten betragen insgesamt 3633000 R.-M.

Der Erbauer der Gesamtanlage war Stadtbaurat und Beigeordneter Arend-Gelsenkirchen, dem als Bauleiter Architekt Kretzschmar, jetzt in Ratibor, zur Seite stand.

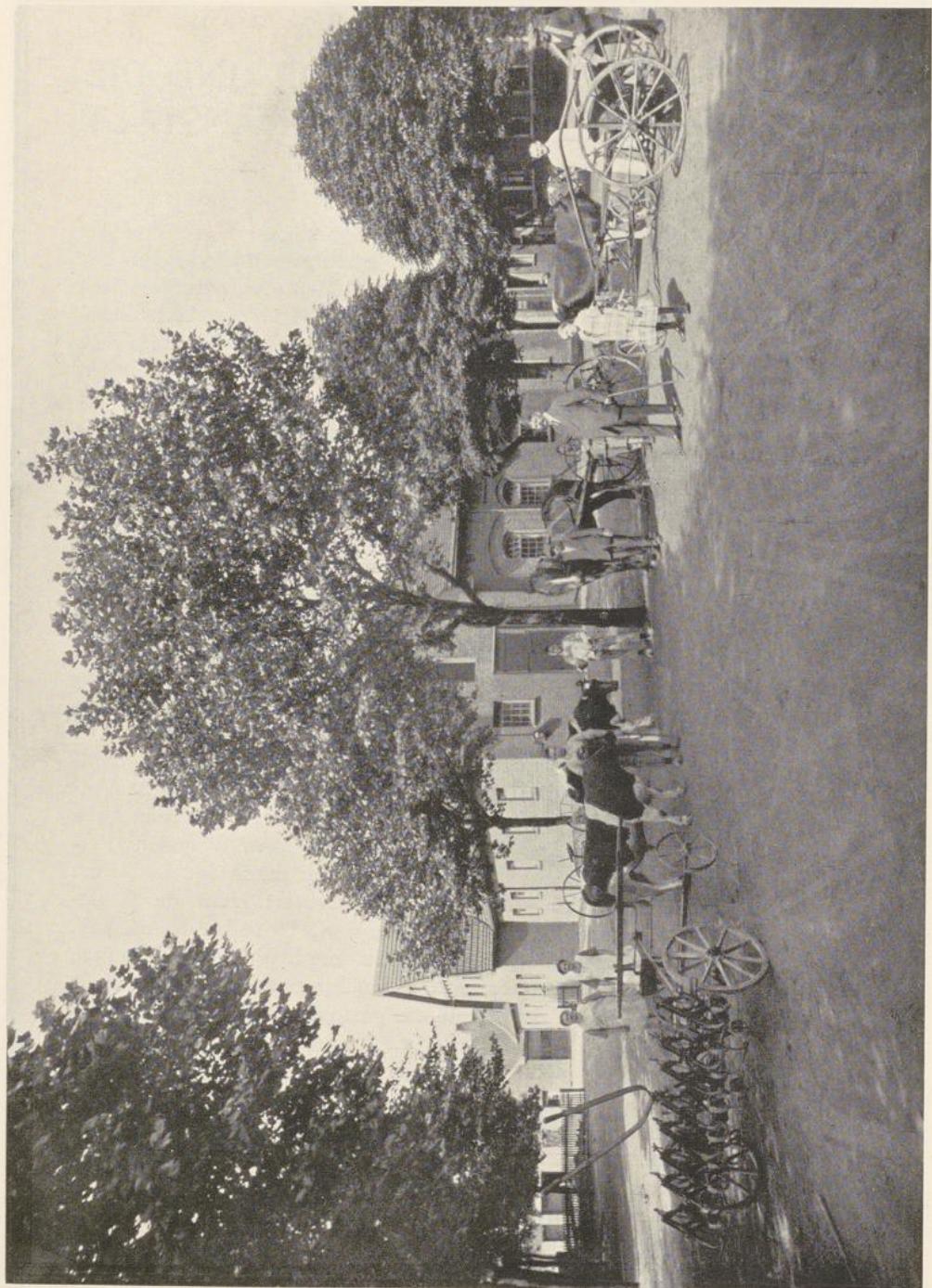
DER STÄDTISCHE MILCHHOF UND DIE STÄDTISCHE SCHWEINEZUCHTANSTALT

In einem seit 1880 führenden, von Müttern bevorzugten Werk über die Kinderernährung im Säuglingsalter sind als wichtigste Bedingungen der Kindersterblichkeit angegeben: „zuerst das Fehlen der naturgemäßen Ernährung, dann Unvermögen zu einem richtigen Ersatz, endlich Überlastung der natürlichen und einzigen Pflegerin durch ihre zahlreicher gewordenen Pflegebefohlenen“. Diesen elementaren Sätzen hat seitdem die Wissenschaft nichts Neues von überragender Bedeutung hinzuzufügen gewußt. Wohl aber haben sich die Ärzte im allgemeinen und in den letzten Jahren wohl alle Städte mit ihren Gesundheitsämtern im besondern eifrig bemüht, die Folgerungen aus diesen Tatsachen zu ziehen. Sie belehren die Mütter über den Unfug althergebrachter Unsitten und Vorurteile und über die Notwendigkeit und die Vorteile der natürlichen Nahrung der Muttermilch und stehen ihnen bei Überlastung und Krankheit mit Rat und Tat zur Seite. Unsere vorjährige Ausstellung „Das Kind“ gab von diesem segensreichen Wirken in Gelsenkirchen ein getreues Abbild. Dem Sachverständigen mußte aber auffallen, daß ein Hinweis auf die Leistungen der Stadt hinsichtlich der Schaffung eines richtigen Ersatzes für die natürliche Ernährung, auf das Bestehen des städtischen Milchviehhofes, fehlte.

An die Kuhmilch als die Hauptnahrung für das entwöhnnte und heranwachsende Kind, für Kranke und Greise müssen die höchsten Anforderungen gestellt werden. Sie darf keine vom Tier auf den Menschen übertragbare Krankheitserreger enthalten, darf auf dem Weg zum Verbraucher und bei diesem nicht verderben, oder gar durch Seuchenkeime verunreinigt werden. Daß außerdem der Nährwert nicht durch betrügerischen Wasserzusatz verringert werden darf, ist selbstverständlich.

Es bedarf keiner langen Überlegung, um zu dem Schlusse zu kommen, daß diese notwendige Beschaffenheit der Milch um so sicherer erreicht wird, je gewissenhafter die Auslese und die gesundheitliche Überwachung der Milchtiere und des Melk-, Abfüll- und Transportpersonals ausgeübt wird, je kürzer der Weg zum Verbraucher ist und je sorgfältiger dabei die Möglichkeit jedweder Verunreinigung und sonstigen Verschlechterung ausgeschlossen wird.

Sind die der menschlichen Gesundheit durch den Milchgenuß drohenden Gefahren aber denn wirklich so groß, daß man soviel Aufhebens davon macht? Es wäre durchaus verkehrt, nicht anzuerkennen, daß im allgemeinen

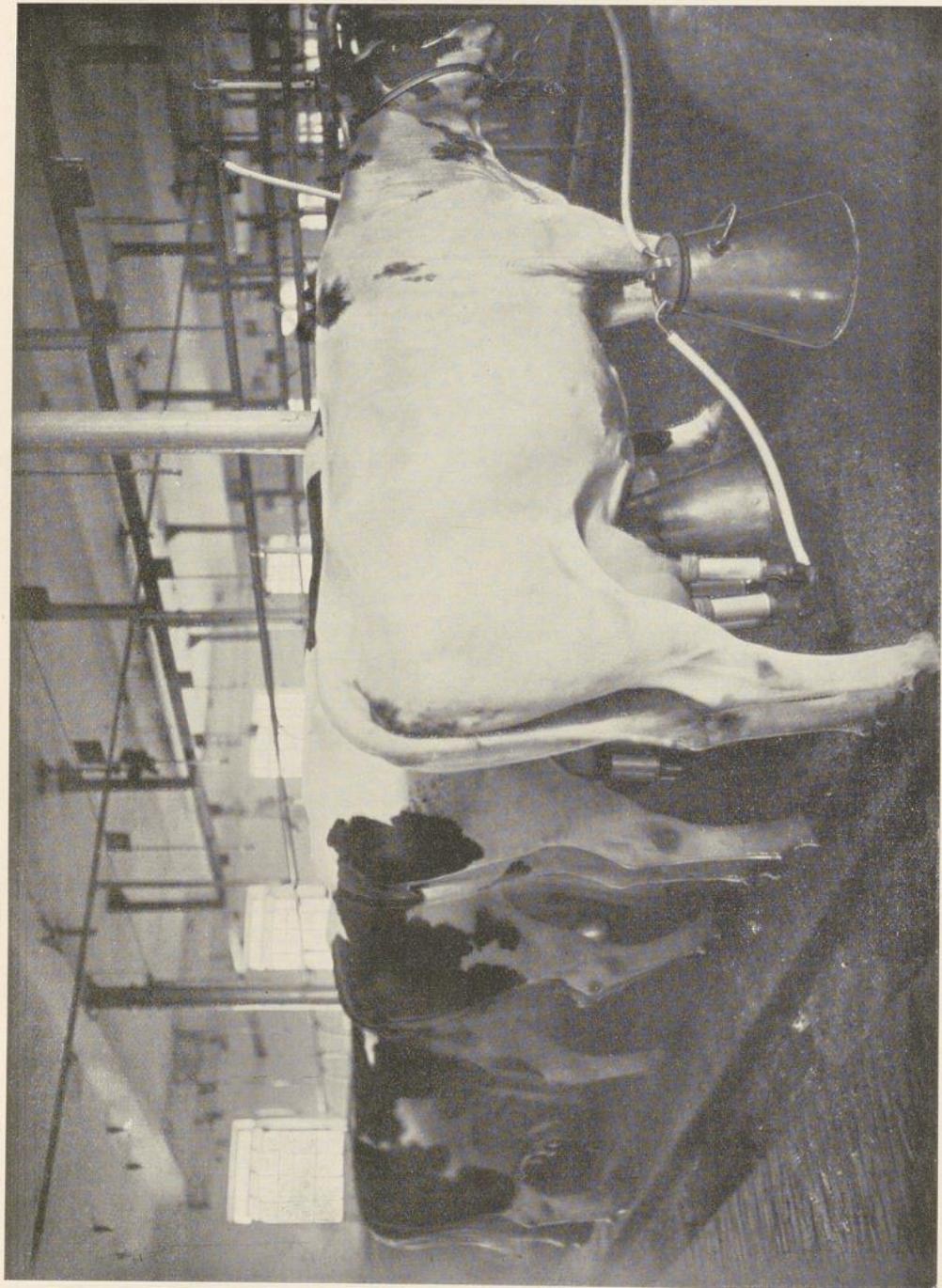


Gutshof

der Milchproduzent, besonders die Molkereigenossenschaften und die Milchhändler, sich bemühen, den Forderungen der Hygiene gerecht zu werden, so daß eine Beunruhigung über die derzeitige Milchversorgung nicht berechtigt ist. Aber wenige Ausnahmen können großes Unheil anrichten.

Wenn man hört, daß die vom Londoner Tuberkulosekongreß im Jahre 1901 aufgestellte englische Tuberkulosekommission kurz vor dem Kriege als wichtigstes Ergebnis ihrer seit 1901 ausgeführten Untersuchungen festgestellt hat, daß sich bei fast der Hälfte der zu Tode führenden Fälle von Darm- und Gekrösympnotentuberkulose bei Kindern nur Rindertuberkelbazillen fanden; wenn wir weiter hören, daß die Kinderärzte den Sommerdurchfall der Kinder, dem jährlich 300000 Kinder zum Opfer fallen, auf den Genuß zersetzter Milch zurückführen, und wenn man kürzlich in den Tageszeitungen lesen konnte, daß die Solinger Typhus-epidemie nach langen Wochen endlich auf Milch zurückgeführt werden konnte, die Dauerausscheider von Typhusbazillen war, so sind durch diese Fälle aus der ärztlichen Praxis eindringlicher als durch gelehrte Abhandlungen die Gefahren dargetan, die mit allen Mitteln ausgeschaltet werden müssen.

Den in jeder Kuhmilch enthaltenen, nur mit Mikroskopen von mehrhundertfacher Vergrößerung sichtbaren Kleinlebewesen, die an sich vollkommen unschädlich sind, aber bei starker Vermehrung, besonders bei warmem Wetter, die Zersetzung der Milch schon in wenigen Stunden herbeiführen können, sucht man in ihrer Entwicklung vielfach Einhalt zu tun durch das Pasteurisieren (Erhitzen auf 61—63° während 20—30 Minuten) und sofortige Kühlung der Milch auf eine tiefe Temperatur. Dieses Verfahren ist zur Erhaltung bedeutender Werte bei großem Milchanfall eine wirtschaftliche Notwendigkeit, bleibt aber hinsichtlich der Schaffung einer einwandfreien Milch, vor allem der Kindermilch, ein unvollkommener Notbehelf. Das Pasteurisieren reicht nach neueren Untersuchungen nicht aus, die für den Menschen schädlichen Krankheitsstoffe und vor allem die Bakterien abzutöten, welche die Fäulnis verursachen, dagegen bringen sie die Bakterien zum Absterben, die in unerhitzter Milch die Wirkung der Fäulnisreger aufheben. So kann es kommen, daß die pasteurisierte Milch trotz der nachfolgenden Tiefkühlung auf langen Transporten an warmen Tagen doch verdirbt und dann, ohne daß der Verbraucher es ahnt, das darstellt, was der durch das Diphtherieserum berühmt gewordene Professor Behring als „Bakterien-extrakt“ bezeichnet hat, das durch nachträgliche abermalige Pasteurisation nicht mehr seiner Gefährlichkeit beraubt werden kann und infolgedessen „nicht in den Magen der Säuglinge und Kinder, sondern auf den Dunghaufen gehöre“.

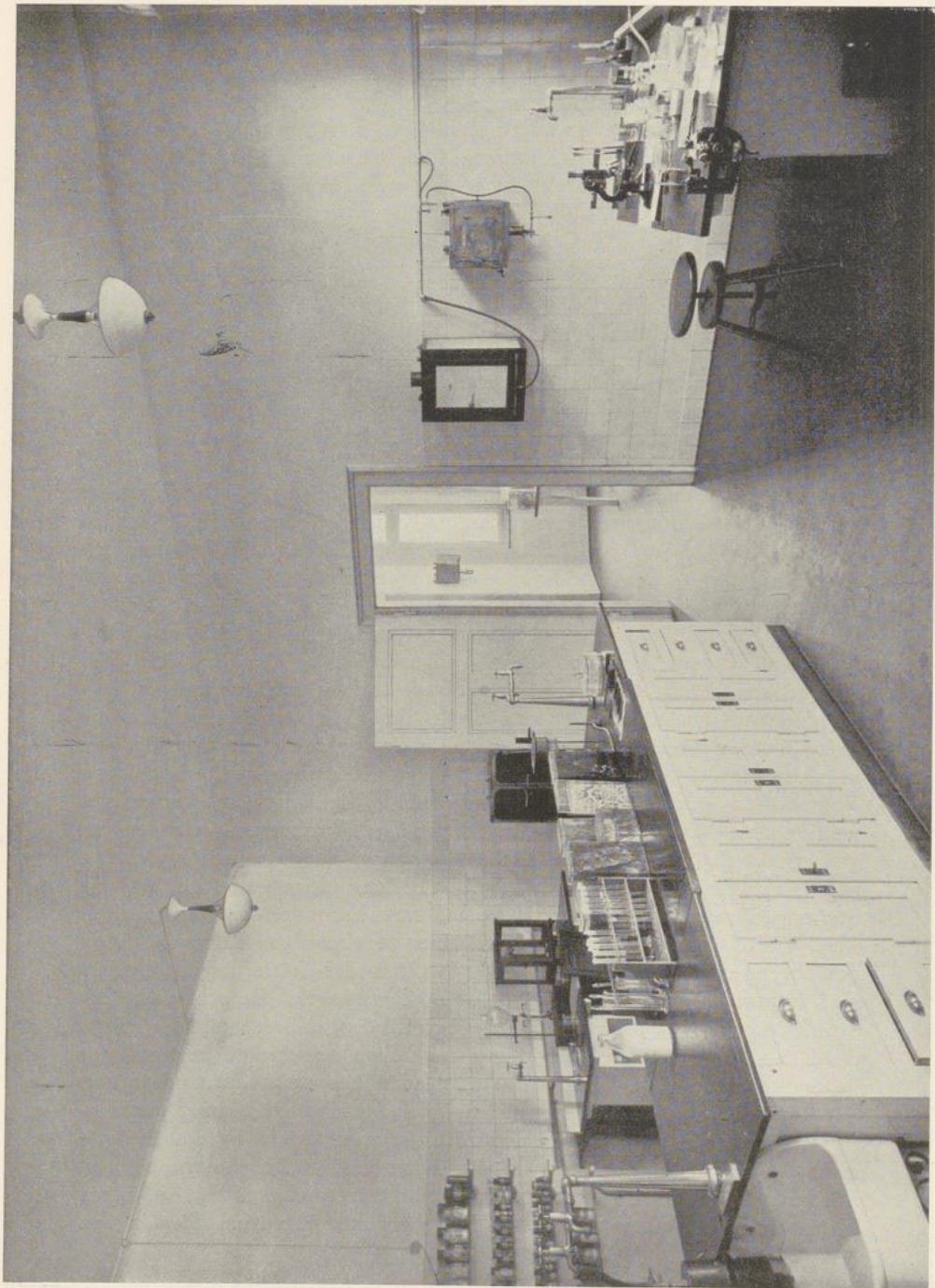


Elektrische Melkmaschine im Betrieb

Der Verantwortung für die Jugend bewußte Stadtverwaltungen, darunter führend süddeutsche und rheinische Städte, haben schon seit mehr als 20 Jahren bei der Kontrolle und Bereitung von Säuglingsmilch mitgewirkt, indem sie die für die Kinder bestimmte Milch entweder in eignen Milchviehhöfen produzieren, oder aber sie über ihre in der Regel aus betriebs-technischen Gründen mit den Schlachthöfen verbundenen Milchküchen und Milchhöfen gehen ließen. Dort wurde sie von Tierärzten auf die gesundheitliche, von Chemikern auf die chemische Beschaffenheit geprüft und manchmal für die Herstellung der dem jeweiligen Kindesalter angepaßten Zubereitung verwendet.

Auch Gelsenkirchen blieb in dieser Beziehung nicht zurück, wie die am alten Schlachthof vorhanden gewesene Milchküche beweist. Die Bevölkerung brachte der Einrichtung nur geringes Verständnis entgegen, was nicht besser illustriert werden kann als durch die Antwort, die eine Umfrage bei den Abnehmern von einem Vater einlief: „Milch ist zu süß“.

Idealen Zuständen strebte aber vor dem Krieg ein privates Unternehmen in der Roonstraße zu, wo von gesunden Kühen gewonnene Milch sofort tief gekühlt und am gleichen oder nächsten Tage den Verbrauchern zugeführt wurde. Ein den Mehrkosten entsprechender Aufschlag sicherte diesem beliebt gewordenen Milchviehhof eine gesunde Existenz. Konnte die Stadt, welche während der Zwangswirtschaft diesen Milchhof übernahm, nach dem Aufhören der Zwangswirtschaft, als an Milch kein Mangel mehr war, lange erwägen, ob sie ihn weiterführen sollte? Sie tat das Selbstverständliche, entwickelte den jetzt an der Heßlerstraße gelegenen Milchhof weiter und liefert seit einiger Zeit durch die hiesigen Milchhändler eine Milch, die nach Maßgabe der strengen gesetzlichen Vorschriften gewonnen und deshalb als „Vorzugsmilch“ bezeichnet werden darf. Dafür wird nämlich durch die Polizeiverordnung der Regierung in Arnsberg vom 4. 12. 1924 verlangt, daß die zur Gewinnung von „Vorzugsmilch“ bestimmten Tiere in hellen, luftigen und geräumigen Stallungen untergebracht und wie diese stets besonders sauber gehalten werden, daß ihr Gesundheitszustand einer regelmäßigen Kontrolle durch den beamteten Tierarzt unterliegt, daß bei der Fütterung bestimmte Futtermittel ausgeschaltet bleiben, die Geschmack, Geruch oder Zusammensetzung der Milch nachteilig beeinflussen, daß das mit der Pflege der Tiere und mit der Behandlung der Milch beauftragte Personal der gesundheitlichen Beaufsichtigung durch den beamteten Arzt untersteht, daß diesem Personal Wascheinrichtung und saubere Kleidung zur Verfügung stehen, daß die durch täglich zu erneuernde Filtern filtrierte Milch sofort bis zur Abgabe in einen besonderen Milchraum zu verbringen, zu kühlen und kühl aufzubewahren ist und endlich, daß diese Milch nur in fest verschlossenen Flaschen aus farblosem Glas in den



Laboratorium

Verkehr gebracht werden darf. Zu beachten ist an dieser Verordnung, die übrigens den großen Vorzug der Erfüllbarkeit hat, daß der Begriff „Vorzugsmilch“ nichts mit der Pasteurisierung zu tun hat.

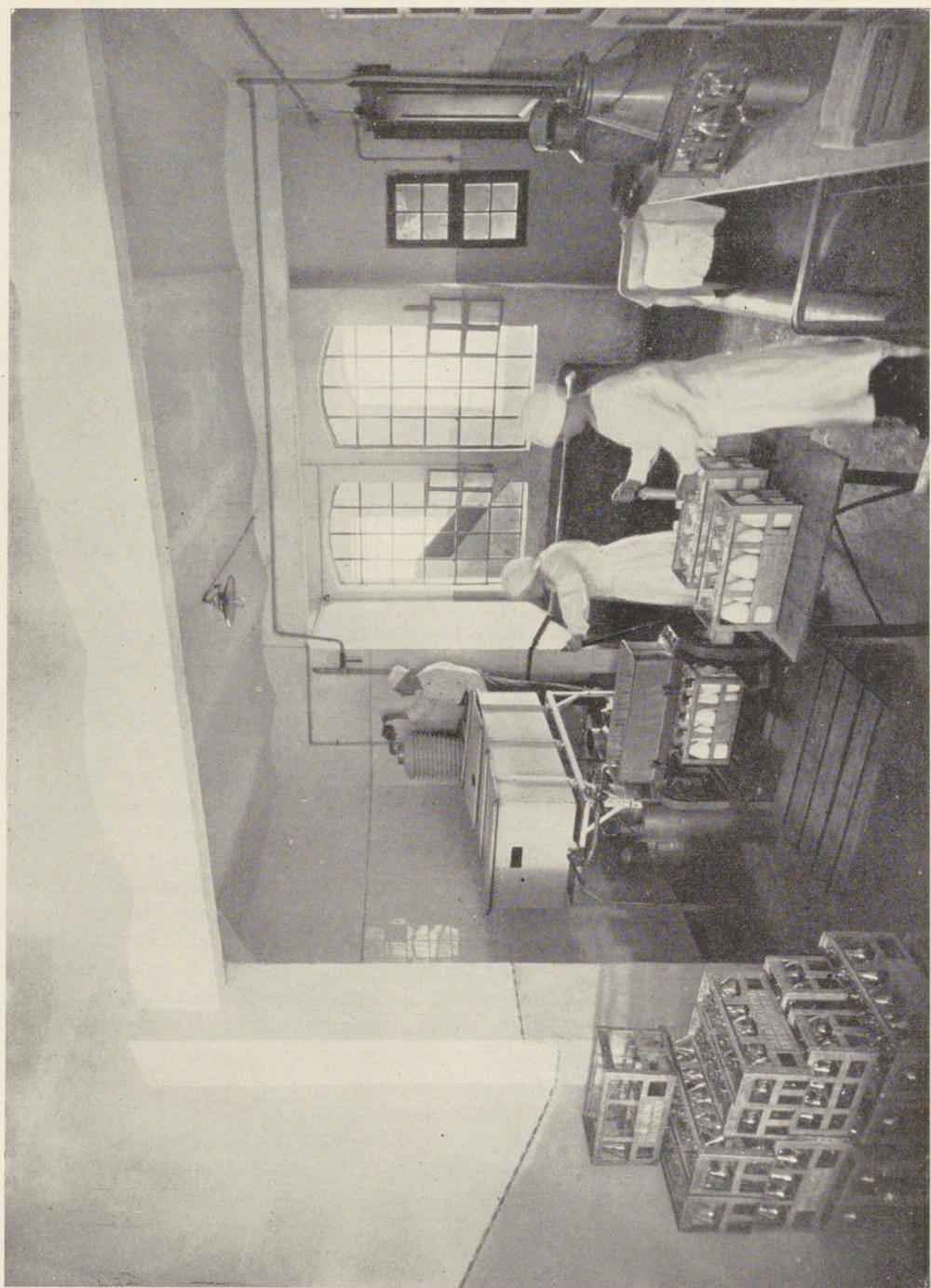
Bei der genauen Einhaltung dieser Bestimmungen an unserem städtischen Milchviehhof ist das Ergebnis denn auch glänzend. Die regelmäßigen Untersuchungen im Laboratorium des Schlachthofs haben ergeben, daß diese Vorzugsmilch, wenn sie aus peinlich sauberen Gefäßen sofort nach Zustellung verzehrt wird, unbedenklich roh genossen werden kann, wovor bei Milch unbekannter Herkunft und Beschaffenheit dringend zu warnen ist. Rohe, aber auch nur kurz aufwallende und schnell abgekühlte Milch enthält jene wertvollen Stoffe (Vitamine), die für den nur von Milchnahrung lebenden Körper für Wachstum und Gedeihen unentbehrlich sind. Ist der Genuß in rohem Zustand nicht sofort möglich und eine gute maschinelle oder Eiskühlung nicht im Hause, so ist zur Verhütung des Verderbens bei jeder Milch sofortiges Abkochen erforderlich, das aber mit Rücksicht auf die genannten Vitamine nur in einem kurzen Aufwallen bestehen soll. Auch dann empfiehlt sich zur Erzielung eines guten Geschmacks und guter Haltbarkeit wieder möglichst schnelle und gründliche Abkühlung.

Bei verständiger Behandlung im Hause des Verbrauchers ist also die städtische Flaschenmilch für Kinder und schwächliche Organismen die Nahrung, auf die eine besorgte Mutter und Hausfrau trotz der unvermeidlichen geringen Mehrkosten nicht mehr verzichten darf.

Um alle berechtigten Ansprüche bei der Milchgewinnung zu erfüllen, hat die Stadtverwaltung neuerdings eine elektrische Melkmaschine beschafft, die sich nach den bisherigen Beobachtungen ausgezeichnet bewährt. Mit dieser Einrichtung werden gleichzeitig 10 Kühe gemolken. Die Milch gelangt vom Euter der Kuh in ein geschlossenes Gefäß, von hier aus in einen kleinen Sammelbehälter, anschließend auf den Kühler, der sich in einer besonderen Milchküche befindet, die mit dem Kuhstall nicht in direkter Verbindung steht. Hier wird die Milch gekühlt, auf Flaschen abgefüllt, mit einem Verschluß versehen und an die Milchhändler zur Weiterverteilung an die Verbraucher bzw. an Anstalten abgegeben.

Der im Besitz der Stadt Gelsenkirchen befindliche Rahmannshof im Stadtteil Heßler wurde im Jahre 1922 zu einem Milchhof ausgebaut. Das Wohnhaus wurde dabei zu Bürozwecken und als Wohnung für den Betriebsleiter bzw. Verwalter eingerichtet.

Das frühere Stallgebäude wurde zu einem Kuhstall für 30 Kühe, sowie Wasch- bzw. Spülraum der Milchgefäß, Kühl- und Milchaufbewahrungsraum und Versandraum umgebaut. Oberhalb der letztgenannten Räume befindet sich eine vom Betrieb getrennte, mit separatem Aufgang eingerichtete Vierzimmerwohnung für einen verheirateten Viehwärter. Dem Stall



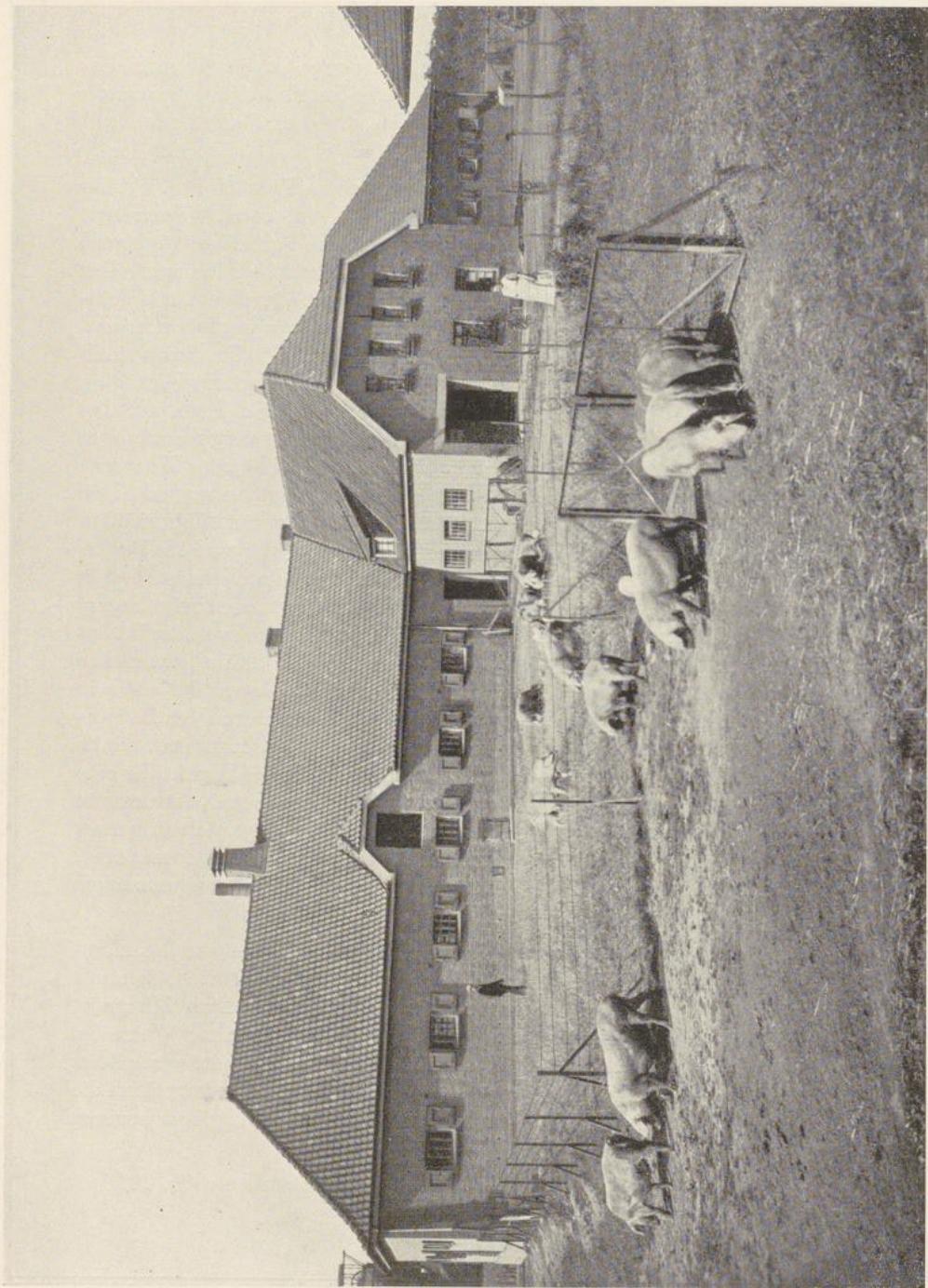
Milchküche

wurde westlich eine $7,5 \times 11$ m große Futtertenne angebaut und der Bodenraum über beiden wird zur Lagerung von Kraftfutter, welches durch einen elektrischen Sackaufzug an der Außenseite der Futtertenne hoch gezogen wird, hergerichtet.

Rechtwinklig zu diesem Gebäude wurde ein neuer Kuhstall für 72 Kühe angebaut. Er enthält auch die Nebenräume, wie Schlaf- bzw. Wärterraum, Abort, Wasch- und Baderaum, einen Raum, in dem Arzeneimittel lagern und einen Spül- bzw. Apparateraum für die elektrische Melkung. Der Boden wird als Packraum für Heu und Stroh benutzt. Durch einen Höhenförderer (System Osterrieder, Memmingen in Bayern) werden Heu und Stroh vom Wagen unmittelbar auf den Boden geschafft. Da dieses rasch vonstatten geht, ist diese Anlage sehr rentabel und erspart gleichzeitig bedeutend an Arbeitskräften. Das Abladen von Heu und Stroh auf den Höhenförderer geschieht unter einem an der Nordseite vorgebauten 4 m breiten freihängenden Schutzdach und kann deshalb bei jeder Witterung vorgenommen werden. Die Kuhstalleinrichtungen bestehen aus erhöhten Futterkrippen mit verstellbaren Jochgittern, die nur zur Fütterung geöffnet werden. Nach der Futtereinnahme treten die Tiere wieder von der Futterkrippe bis zu der hinter den Kuhständen befindlichen Jaucherinne zurück; dadurch wird das Beschmutzen der Stände und der Tiere selbst beim Lagern vermieden. Das Zubringen des Futters und der Futtermittel von der Futtertenne geschieht durch eine Hängebahn (System Pohlig, Köln), welche zu den Futtertischen geleitet wird. Für Frischluftzuführung sind Kanäle in den Außenwänden eingebaut. Die verbrauchte Luft wird durch Ventilationsschächte in der Decke, welche über den Dachfirst enden, abgeleitet. Durch die hinter den Kühen befindliche Jaucherinne fließt die Jauche in eine vom Kuhstall getrennte, mit Geruchverschluß versehene, geschlossene Jauchegrube längs der Ostseite des Stalles. Dahinter legt sich in ganzer Länge des Stalles die offene Düngergrube, in die der Dünger mit einer zweiten Hängebahn befördert wird. Die Futter- und Düngerbahn bezwecken eine weitere Ersparnis an Arbeitskräften.

Ein Jahr später wurde nördlich vom Kuhstall ein Schweinezuchtstall errichtet. Sein linker Flügel, in dem 20 Buchten untergebracht sind, dient als Abferkelstall. Hinter jeder Bucht befindet sich ein besonderer Mistgang, in dem die Schweine ihre Notdurft verrichten, so daß auf diese Weise die Lagerstätten stets trocken bleiben und auch an Streu gespart wird. Beim Reinigen der Mistgänge schließt der Wärter durch die Trennungstüren die Schweine in den einzelnen Buchten ein; so können die Mistgänge bequem gereinigt werden.

An der Vorderfront des linken Flügels befindet sich ein ca. 18,25 m großer Ferkellaufhof.



Schweinezuchanstalt

Im rechten Flügel sind 6 große Laufställe für Läuferschweine und zur Unterbringung von Zuchtsauen eingerichtet. Jeder Stall hat auch hier eine besondere Miststelle. In sämtlichen Buchten ist auf warmen und trockenen Fußboden Wert gelegt und Zement nach Möglichkeit vermieden. Im Mittelbau ist eine Viehküche mit Futterraum eingerichtet, in welcher eine Futterdämpfanlage (System der Firma Gotthardt & Kühne, Lommatzsch in Sachsen) in Betrieb ist. Der Kessel des Dampferzeugers sorgt gleichzeitig für warmes Wasser, welches mittels Rohrleitung in einen Baderaum für das Personal oberhalb der Viehküche geleitet wird. Das Futter wird auch hier durch eine Hängebahn in die Schweinetröge gebracht. Auf den Bodenräumen lagert Kraftfutter und Stroh. Im Vorbau hat ein verheirateter Schweinewärter seine Wohnung.

Eine überdachte Düngergrube befindet sich an der Rückseite. Das Gebäude grenzt mit der Rückseite und den beiden Giebelseiten an eine ca. 5 Morgen große Schweineweide. Bei schlechter Witterung und an heißen Sommertagen finden die Schweine Schutz unter der überdachten luftigen Düngergrube. Um den Schweinen Gelegenheit zum Suhlen zu geben, befindet sich hinter der Düngergrube unter freiem Himmel eine zementierte offene Schweinesuhle, welche durch das Dachwasser des Gebäudes gespeist wird.

Außer den geschilderten Gebäuden enthält der Hof noch eine Remise für Ackengeräte und eine große Scheune für Halmfrucht. Die gesamten Stallanlagen wurden von dem Bauamt des Westfälischen Bauernvereins projektiert und unter dessen Leitung zur Ausführung gebracht. Die gesamten Anlagen sind in äußerst praktischer, gediegener und übersichtlicher Weise angelegt. Sie sind in gesundheitlicher Beziehung einwandfrei und dürften den neuzeitigen Ansprüchen voll und ganz genügen.



Städtische Gemüse- und Obstmarkthalle

DIE STÄDTISCHEN GEMÜSEGROSSMARKTHALLEN

Werden und Wachsen sind die Zielrichtungen der in Gelsenkirchen wirkenden Kräfte. Mit dem Ansteigen der Bevölkerungszahl der Stadt wuchs stetig ihr Bedarf an Gütern des täglichen Gebrauchs, namentlich an Lebensmitteln und Bekleidung. Anfänglich konnte der gesteigerte Bedarf in den örtlich vorhandenen Verkaufseinrichtungen nicht voll gedeckt werden. Die Bevölkerung kaufte zu einem erheblichen Teile in den umliegenden Städten, namentlich Webwaren. Allmählich zog der Bedarf die genügende Zahl Kleinhändler in die junge Stadt und ihnen folgten die zugehörigen Großhändler, so daß seit langem die hauswirtschaftliche Bedarfsdeckung an Ort und Stelle getätigten werden kann.

Bei der Versorgung mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen, besonders mit Gemüsen und Obst, ging die Entwicklung zuerst den entgegengesetzten Weg. Zunächst konnten die Bewohner der werdenden Stadt entweder selbst in der Stadt und ihrer nächsten Umgebung Garten- und Landwirtschaft betreiben, oder unmittelbar, oder durch Vermittlung der ortsangesessenen Händler landwirtschaftliche Erzeugnisse von der bodenständigen Landwirtschaft und dem ortsangesessenen Gartenbau beziehen.

Mit dem Vordringen der Zechen und Werke wurden Gartenbau und Landwirtschaft zurückgedrängt und die Bedarfsdeckung nach außerhalb verlegt. So mußten denn Landeserzeugnisse in immer stärker werdendem Maße von auswärts herangeschafft und namentlich Gemüse und Obst von weit her bezogen werden. Für den Gemüsebezug kamen, als die weitere Umgebung nicht mehr genügend herzugeben vermochte, hauptsächlich der Niederrhein, das Eifel-Vorgebirge und Holland, für Obst der Mittelrhein und Mitteldeutschland als Bezugsquelle in Frage. Als Mittler dienten die Gemüse- und Obstgroßmärkte der umliegenden älteren Städte, namentlich Essens.

Seit einer Reihe von Jahren machten sich in Gelsenkirchen viele leistungsfähige Gemüse- und Obstgroßhändler ansässig, die vermöge der allmählich besser entwickelten Verkehrseinrichtungen in der Lage waren, ohne Zuhilfenahme der umliegenden Märkte unmittelbar aus den Erzeugergebieten die notwendigen Gemüse- und Obstmengen heranzuschaffen und in der Stadt selbst zum Verkauf zu stellen. Der Gemüsegroßmarkt in Gelsenkirchen war damit entstanden, die Versorgung Gelsenkirchens von den Märkten der Umgegend unabhängig geworden. Es fehlte jedoch an einer modernen Anforderungen entsprechenden Stelle, an der der

Großhandel mit Obst und Gemüse stattfinden konnte. Nach vielen Vorarbeiten und behelfsmäßigen Lösungen hat nunmehr die Stadtverwaltung dem Gemüse- und Obstgroßhandel einen zweckmäßigen und würdigen Marktplatz geschaffen in den neuen Großmarkthallen.

Die Hallen sind auf einem Gelände an der Wilhelminenstraße errichtet und erstrecken sich in drei langen Reihen zu seiten einer breiten Zu- und Abfahrtsstraße. Sie enthalten verschieden große, in sich geschlossene Lager- und Verkaufsräume, die insgesamt eine nutzbare Fläche von 3000 qm bedecken. In diesen Räumen können an Waren rund 200 Eisenbahnwagenladungen bequem gelagert werden.

Die Anlage ist am 11. 12. 1924 dem Verkehr übergeben. Für ihre Erweiterung ist ein größeres Gelände zur Verfügung gestellt, weil schon bei der Inbetriebnahme die Nachfrage nach Lager- und Verkaufsräumen nicht voll befriedigt werden konnte.

Die langgestreckten Hallen haben aus Mauerwerk bestehende Umfassungswände. Die Dächer bestehen aus Holzbelag mit Dachpappenüberzug. Die lichte Höhe an der Ladestraße beträgt 2,75 m, die Tiefe 11 m, die lichte Höhe im Hintergrunde der Halle 3,70 m und die Breite 5—20 m je Halle.

Die 12 m breite Zufahrtstraße ist mit Kopfsteinpflaster versehen. Die Beleuchtung geschieht durch elektrische Lampen. Die Innenheizung, sowohl der in jeder Halle befindlichen Büroräume, als auch der Hallen selbst, erfolgt durch Gasöfen. Durch mehrere Zapfhähne ist die Wasserversorgung ausreichend gesichert.

Am Eingange zu den Hallen ist ein Büroraum für die städtische Marktpolizei eingerichtet, während eine Kaffee- bzw. Erfrischungsstube für die Marktbesucher noch eingebaut werden soll.

Der Wagenverkehr ist in der Weise geregelt, daß die Einfahrt nur von der Wilhelminenstraße, die Ausfahrt dagegen nur durch die Königstraße erfolgt. Der geräumige Wagenhalteplatz liegt unmittelbar neben den Großmarkthallen.

Die Reinigung der Verkehrsstraßen erfolgt durch das städtische Tiefbauamt, während die Innenreinigung dem Halleninhaber obliegt.

Für die je nach der Jahreszeit den Großmarkt besuchenden Selbsterzeuger usw. sind genügend große Plätze freigehalten.

Der Verkauf der Fische, Eier, Molkerei-Produkte und Fleischwaren ist getrennt von dem Großhandel für Gemüse und Obst.

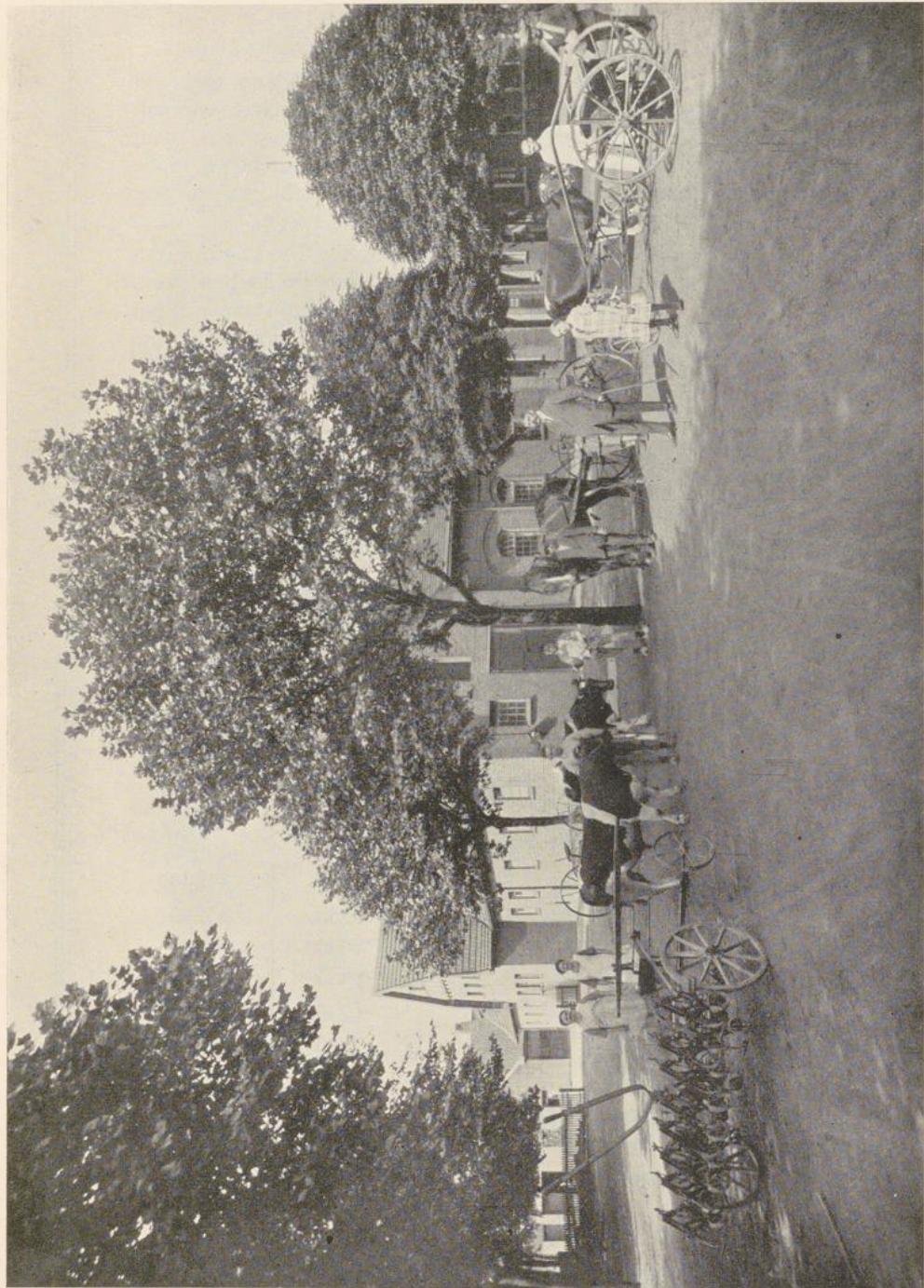
Es ist nunmehr erreicht, daß der Gemüsegroßmarkt, der bisher in Gelsenkirchen wie jetzt noch in manchen Städten der Umgebung im Freien stattfand, nunmehr in überdachten Räumen vor sich gehen kann. Ware, Händler und Käufer sind den Unbillen der Witterung und der Staubeinwirkung entzogen und so ist der ganze Umsatz in jeder Beziehung gesundheitlich einwandfreier geworden.

Leider hat die lange anhaltende schlechte Wirtschaftslage und die dadurch gerade in der ausgesprochenen Industriestadt Gelsenkirchen bedingte Herabsetzung der Lebenshaltung großer Einwohnerkreise dem jungen Unternehmen, wie aus der folgenden Aufstellung ersichtlich, große Schwierigkeiten bereitet. Der Tiefstand des Warenumschlages ist jetzt aber überwunden und eine merkliche Besserung eingetreten.

Die neuen Großmarkthallen bedeuten einen weiteren Markstein in der Entwicklung der Stadt und werden geeignet sein, den friedlichen Wettbewerb, in den der Gelsenkirchener Gemüse- und Obstgroßmarkt mit den Märkten der Umgegend getreten ist, wirksam zu unterstützen. Sie sollen die Vorstufe sein zu einem später zu errichtenden, mit Bahnanschluß versehenen Markthallenbau größeren Stils, für den die Vorarbeiten erst später beendet werden können. Wie in vielem, so ist auch hierin die Entwicklung Gelsenkirchens noch im Fluß. Der Lösung großer und dankbarer Aufgaben in der Zukunft ist in bedeutsamer Weise vorgearbeitet.

Der ungefähre Umschlag für Gemüse und Obst betrug:

Monat		Ungefähre Zufuhr per Eisenbahn Ztr.	Ungefähre Zufuhr per Achse Ztr.	Zufuhr außerhalb der Hallen Ztr.	Gesamtzufuhr Ztr.
April	1925	16000	12000	—	28000
Mai	1925	23000	14000	—	37000
Juni	1925	30000	12000	—	42000
Juli	1925	50000	8000	13000	71000
August	1925	40000	8000	10000	58000
September	1925	35000	6000	7000	48000
Oktober	1925	32000	5500	5500	43000
November	1925	25000	4000	4700	33700
Dezember	1925	27000	4000	4000	35000
Januar	1926	18000	1000	1500	20500
Februar	1926	14000	1000	1250	16250
März	1926	10000	1000	1200	12200
April	1926	15000	4000	1800	20800
Mai	1926	18000	5500	2250	25750
Juni	1926	34000	8000	7000	49000
Juli	1926	45000	10000	12560	67560



Milchhof Gelsenkirchen

Die Neubauten am Milchhof wurden ausgeführt von der Firma
Riesenbeck, Schaefer & Co., Gelsenkirchen

Alfred Berges

Inhaber: HERMANN HINZ, Ingenieur

Gelsenkirchen

Schalkerstraße Nr. 12 - Fernsprecher Nr. 740

Sanitäre Anlagen

Zentralheizungen

Bauklemppnerei

Kupferschmiede

**Ständ. Muster-Ausstellung
in Badeöfen, Wannen, Marmor-,
Feuerthon- und Steingutwaschtischen**

Wakat - Herde

(Zentralheizungsküchenherde stets auf Lager)

OTTO BOGE
Maler- u. Anstreichermeister
Gelsenkirchen VII
Reichsstraße 165 - Fernruf 2405

THEODOR ALDENHOFF
Gelsenkirchen
Möntingplatz 3 / Tel. 851
LEDER- TREIBRIEMEN- FABRIK

J. van Ooyen & Fortkamp
G. m. b. H.
Büro für elektrische Anlagen
Hauptbüro:
Gelsenkirchen
Schalkerstr. Nr. 14
Ruf 3383 und 1699
Ausführung elektr. Anlagen für Industrie u. Haus

HANS SADOWSKY
Obst-, Süßfrüchte und
Landesprodukte-
Großhandlung
Import-Kommissionen
Gelsenkirchen
Großmarkt-Stand 15
Fernruf Nr. 3608 Privat Nr. 3627
Teleg.-Adr.: Sadowsky Gelsen-
kirchen Großmarkt

Schlachthof-Schenke Gelsenkirchen
Inh.: Gustav Schulze, Fernsprecher 3558

Empfehle meine neuingerichteten Fremdenzimmer mit
und ohne Pension zu den billigsten Preisen. Elektr.
Licht und Zentralheizung. Warme Küche zu jeder
Tageszeit. ff. Biere und Weine.

Für Vereine, schöner Saal, Gesellschaftsräume und Garten.
Treffpunkt der Sportwelt. 2 Minuten vom Stadion entfernt.

J. VAHLENSIECK
INDUSTRIE-BEDARFS-ARTIKEL
GELSENKIRCHEN

TELEFON NR. 1348 / WANNERSTRASSE NR. 6

Russische und amerikanische Maschinen- und Cylinderöle. Motor- und
Autoöle, consist. Maschinenfette, Wagenfette. Technische Gummiwaren,
Stopfbüchsenpackungen, Gummischläuche, Dichtungsplatten, Asbest.
Treibriemen aus Leder, Kamelhaar, Balata und Baumwolle. Hölzerne
Riemenscheiben, Adhäsionsfette, Riemenwachs, Riemenverbinder, Segel-
tüche, Waggons-, Wagen- u. Pferdedecken, Roststäbe, Putzwolle, Armaturen

Hygiene und Lebensmittel-Versorgung

Voller Bewunderung stehen wir heute noch vor den Kulturbauten der alten Völker. Die großartigen Bewässerungsanlagen, welche die Ägypter und Babylonier zur Hebung der Fruchtbarkeit ihrer Länder schufen, nötigten selbst unserer heutigen Technik größte Hochachtung ab. Das gleiche gilt für die großzügig durchgeführten Wasserversorgungsanlagen der alten Römer, von denen im Rheinlande ja noch Reste erhalten sind, und für ihre wunderbaren, mit jedem Luxus ausgestatteten Bäder. Besser als später im Mittelalter wußte man damals den Wert solcher Einrichtungen für die öffentliche Gesundheitspflege zu schätzen. Wohl ebenso widmete man später der Lebensmittelversorgung steigende Sorgfalt und im Mittelalter blühte in Deutschland der Handel mit in- und ausländischen Nahrungsmitteln aller Art. Aber man ahnte nichts von dem engen Zusammenhange zwischen der Volksgesundheit und der Beschaffenheit der Lebensmittel, wenn auch die Gesetzbücher verschiedener Völker einzelne Vorschriften enthielten, die vielleicht unbewußt eine hygienische Maßnahme darstellten.

Erst der Forschung des letzten Jahrhunderts war es vorbehalten, die bedeutsamen Zusammenhänge zwischen den Nahrungsmitteln und der Volksgesundheit klarzulegen. Die bakteriologische Forschung zeigte uns die unheilvolle Wirkung der schädlichen Bakterien, die im Trinkwasser sowie an Lebensmitteln zu Trägern gefährlichster Krankheiten und verheerender Seuchen werden können. Daraus entstand die selbstverständliche Forderung, daß in allen Betrieben, welche Nahrungs- und Genußmittel herstellten, oder verarbeiteten, besonderer Wert auf peinlichste Sauberkeit zu legen ist. Sogar die Berührung mit den Händen sollte möglichst vermieden werden. So wurde es Aufgabe der Technik, Maschinen zu bauen, die eine selbsttätige gründliche Reinigung der Lebensmittel vornehmen und andere, die diese gereinigte Ware automatisch weiter befördern oder verarbeiten. Auch der Staat nahm sich, gestützt auf die medizinischen Forschungen, in seiner Gesetzgebung ganz besonders der Lebensmittelbetriebe an.

Wenn auch die maschinelle Durchbildung der Lebensmittelbetriebe außerordentliche Fortschritte gemacht hat, so blieb doch eine wichtige Abteilung dieser Betriebe sehr stiefmütterlich behandelt, nämlich diejenige für das Kochen und Heizen. Hier kam man bisher nicht von der Kohle los. Und doch ist gerade die Kohlenfeuerung mit all ihrem unvermeidlichen Staub, Ruß und Asche in hygienischer Beziehung am meisten zu beanstanden. Man suchte Abhilfe zu schaffen durch die Dampfheizung, derart, daß man den mit Kohle gefeuerten Dampfkessel in einem besonderen Gehäuse, dem Kesselhause, unterbrachte. Damit waren die hygienischen Nachteile der Kohlenfeuerung wohl vermindert, nicht aber völlig beseitigt. Auch ist dieses kostspielige Verfahren nur für große Werke durchzuführen, nicht aber für kleinere Betriebe. Außerdem ergeben sich große Wärmeverluste, welche solche Anlagen vielfach durchaus unwirtschaftlich machen. Lange Zeit klaffte hier eine große Lücke. Erst die Arbeiten der letzten Jahre haben Wandel geschaffen.

Die Gasfeuerung ist des Rätsels Lösung gewesen. Sie vermeidet auch bei kleinen Anlagen die großen Mängel des Dampfbetriebes, nämlich die teure Anlage, die großen Wärmeverluste, die umständliche Wartung und den Schmutz. Gas gibt weder Schmutz noch Ruß, noch Asche, noch Staub, noch die sonstigen Belästigungen, welche jeder Kohlenfeuerung anhaften. Eine richtig angelegte Gasfeuerung ist hygienisch einwandfrei, darum wird sie von den Autoritäten

auf dem Gebiete der Hygiene stets empfohlen. Dabei sind die wirtschaftlichen Vorteile der Gasfeuerung für die meisten Betriebe viel größer, als dies nach oberflächlicher Prüfung scheinen mag. Die stete Betriebsbereitschaft erspart die Zeit- und Geldverluste, welche durch das bei Kohlen- und Dampfheizung unvermeidliche lange Anheizen entstehen. Das Gasfeuer brennt sofort mit voller Kraft. Die Heizwirkung lässt sich beliebig regulieren, wobei selbsttätig wirkende Temperaturregler große Vorteile bieten. Sie gewährleisten vollkommene Sicherheit gegen eine Überhitzung der Ware, welche sehr schädlich und verlustbringend sein kann, z. B. beim Kochen von Würsten. Nach neuesten Forschungen ist im Küchenbetriebe das übermäßige Kochen der Speisen, wie es bei Kohlen- und Dampfheizung leicht vorkommt, sehr schädlich, weil dabei wichtige Vitamine verloren gehen. Bei der leicht regulierbaren Gasfeuerung lässt sich dieser Fehler völlig vermeiden. Mit den schon erwähnten neuesten automatischen Temperaturreglern kann man ohne Mühe jede gewünschte Höchsttemperatur genau einhalten. Diese bedeutsamen Vorteile der Gasfeuerung spielen eine besonders große Rolle in den wichtigsten Nahrungsmittel-Betrieben. In Metzgereien gibt es für Wurst- und Schmalzkessel, für Räucheröfen, für Schinkenkocher etc. keine bessere Heizung als Gas. Die Ersparnisse an Ware und Arbeitszeit machen jede Gaseinrichtung in kürzester Zeit bezahlt. Für Bäckereien und Konditoreien sind Gasbacköfen konstruiert, welche den höchsten Anforderungen, in Bezug auf Güte der Ware entsprechen. Die großen Küchen der Hotels und Speisewirtschaften arbeiten mit Gas schneller und besser als mit Kohle, auch mit viel weniger Verlust an Fleisch und Fett. Dabei ist alles blitzsauber, also hygienisch einwandfrei. Und die überflüssig gewordenen Kohlenlager-Räume können wichtigeren Zwecken zugeführt werden.

Aber darüber hinaus bietet die Verwendung des Gases für unsere Volksgesundheit noch weitere Vorteile, die leider zu wenig bekannt sind. Bei der Entgasung der Kohle werden neben Koks und Gas ja noch Teer, Benzol und Ammoniak gewonnen. Das Teer liefert die wichtigsten medizinischen Präparate, z. B. Saccharin für Zuckerkranke, Aspirin, Phenazitin, Antipyrin, Pyramidon und unendlich viele sonstige Medikamente und Farbstoffe. Das Benzol soll das ausländische Benzin ersetzen. Ammoniak ist ein wichtiges Düngemittel. Alle diese wertvollen Stoffe gehen verloren, wenn die Kohle unmittelbar in der Feuerung verbrannt wird. Deshalb sollte es schon eine soziale Pflicht sein, nicht unnötigerweise wertvolle Kohle zu verbrennen, sondern sie zu entgasen und das Gas als Wärmequelle zu verwenden. So erreichen wir in unserer gesamten Lebensmittel-Industrie nicht nur hygienisch vollkommen einwandfreie Verhältnisse durch größte Sauberkeit, sondern betriebstechnische Vorteile mancherlei Art, und gleichzeitig dienen wir durch bessere Ausnutzung unserer wertvollen Kohlenschätze der gesamten Volkswirtschaft. Darum heißt es gerade in der Lebensmittel-Industrie mit vollem Rechte:



Westfälische Asphalt-Gesellschaft m. H. Gelsenkirchen

Ringstraße 38 - Tel. 2476

Wir führen aus: **Asphaltbeläge** jeder Art, einschl. der Beton- resp. Estrichunterlage, für Bürgersteige, Straßen, Wasch- kauen, Balkone und Terrassen, Höfe etc. sowie Weichasphalt unter Plattenbelägen, außerdem Hartasphalt als Linoleumunterlage.

Holzpflaster einschl. der Betonunterlage aus imprägnierten Pflasterklötzen jeder Holzart mit und ohne Fugenverguß aus Asphalt.

Fugenverguß von Straßenpflaster mit Asphalt, Ver- gießen der Fugen von Klinkerbelägen mit säure- festem Asphalt und Verlegen von Klinkern in Asphalt.

Säurefeste Hartasphaltbeläge, Wasserdichte Isolierungen, Säurefeste u. wasserd. Anstriche.

Wir liefern: **Sämtliche Asphaltmaterialien**

Fachgemäße Ausführung / la. Referenzen

Fleisch- und Fett-Großhandel A.-G. Gelsenkirchen

Schlachthof Feldstr. 42 / Tel. 4160 u. 4161

Telegramm-Adresse: Fleischhandel

Inhaber der Fleischgroßmarkthalle Nr. 3



I M P O R T

von Gefrierfleisch, Fett, Schmalz, Speck u. Schlachthausprodukten jed. Art

Alle Gattungen Auslands-Schlachtvieh / Groß-Schlachterei

Gottfr. Heuser, Getreidegroßhandel Gelsenkirchen

Reichsbank-Giro-Konto Gelsenkirchen
Postscheck-Konto: Amt Essen Nr. 21034
Telegramm-Adresse: MÜHLE HEUSER
Fernsprech-Anschlüsse Nr. 921 und 922

Handelslizenz für Lebens- u. Futtermittel Gelsenkirchen 29. 7. 1916

Mühle Mühlenfabrikate

EMIL SÜSS GELSENKIRCHEN

ISOLIERUNGEN
VON DAMPFLEITUNGEN UND
APPARATEN

**GESCHÄFTSRÄUME
DÜRERSTRASSE 9**
FERNSPRECH-ANSCHLUSS NUMMER 2 U. 3

Heinrich Gatenbröcker, Möbelhandlung
Gelsenkirchen

Kanzlerstr. 22 - Telefon 4253

Anfertigung von Arbeits- und Kutsch-Geschirren - Offenbacher Lederwaren - Gardinenspannerei - Dekorationen - Herstellung erstklassiger Polsterwaren in eigener Werkstatt - Klubmöbel in allen Preislagen

**Gelsenkirchener
Glasschleiferei und Spiegelfabrik**

JOS. GROMÖLLER

GELSENKIRCHEN
KIRCHSTR. 70-76 - Telefon Nr. 423

Riese & Lensing / Gelsenkirchen

Schreinermeister
Augustastr. 32 - Tel. 2747
— Gegründet 1894 —

Mechanische Bau- und Möbel-Schreinerei / Ausführung sämtl. Bauschreinerarbeiten

Möbel von der einfachsten
bis zur gediegensten Aus-
führung in allen Holzarten

STECKER & ROGGE

Baugesellschaft m. b. H.

GELSENKIRCHEN-ROTTHAUSEN

FERNRUF AMT GELSENKIRCHEN 331, 334, 335; HORST EMSCHER 2035 / GEGR. 1897

Übernahme und Ausführung sämtlicher vorkommenden
Eisenbahnbauden,
Fundamentierungen und Erdarbeiten.

Hochbau-, Tiefbau- und Eisenbetonarbeiten

für Betriebsgebäude und schlüsselfertige Wohnhäuser. / Herstellung von Entwürfen, Bauzeichnungen und Kostenanschlägen, Vorschlägen und statischen Berechnungen aller auch der schwierigsten Eisenbetonbauten. / Lieferung von Schreinrarbeiten in eigener mechanischer Schreinerei hergestellt. / Fuhrwerksleistungen mit Lastkraftwagen und Gespannen. / Durch den kombinierten Betrieb kann jeder auch der größte Auftrag bei kürzester Lieferzeit übernommen und ausgeführt werden. / Zeugnisse und Empfehlungen von Zechen, Werken, Eisenbahn, Gemeinden und Privaten.

Maler-Vereinigung für Gelsenkirchen u. Umgegend

e. G. m. b. H.



GELSENKIRCHEN

Geschäftsstelle Kirchstr. 76 - Fernruf 423

Paul Vogel, / Gelsenkirchen

•
Kupferschmiede
Apparatebau / Eisen u.
Metalldreherei



•
Rohrleitungen
Rohrschlangen Kupfer-
kessel / Verzinnerei

Telefon 1430

Telefon 1430

Westfälische Kunststeinfabrik ^{G. m. b. H.}

Anfertigung sämtl. Zement-
waren und Kunstsandsteine

GELSENKIRCHEN

RHEINISCHE STRASSE 24 - FERNSPRECHER NR. 3464

Aluminium - Blutpfannenschüsseln,
-Kannen, -Eimer und Becken in
jeder Form, Stärke und Größe

Aluminium und Kupferschmiederei Alfred Richter, Gelsenkirchen

WILHELMINENSTRASSE 117

Rohrleitungen aus Kupfer u. Eisen, (verzinkt) in den größt. u. kleinsten Dimensionen

Kupferschmiede - Arbeiten wie:
Kessel, Boiler, Reservoirs, Schlangen,
sowie Apparate aller Arten

Louis Herzfeld G. m. b. H. Gelsenkirchen

Gegründet 1895

Sämtl. Metzgerei-Bedarfsartikel

Erstes und älteste Spezial-Geschäft am Platze

Am Schlachthof

**Moderne Laden- und Wurstküchen-Einrichtungen - Därme
und Gewürze - Häute und Felle**

**Spezial-Schleiferei für Messer und Scheiben
Reparaturwerkstatt für Fleischerei-Maschinen**

Fernsprecher 370 / Telegr.-Adr.: Herzfeld Gelsenkirchen



Heinrich Nolte

Telefon 378 und 379 Amt Gelsenkirchen
Postscheck-Konto Dortmund Nr. 5711

Dampfmühle - Mehl - Getreide - Futtermittel

Gelsenkirchen-Heßler
Heßlerstraße 149

Gebr. Lamres
VENLO HOLLAND

Gelsenkirchen
Großmarkt
Telefon Nr. 3767

**Gemüse-, Obst- und
Kartoffel-Großhand-
lung**

JOH. FÜRTJES
TISCHLERMEISTER
GELSENKIRCHEN

Gegründet 1897 Florastr. 110-112 Fernspr. 2167

Werkstätten für moderne Raumkunst

SPEZIALITÄT:

KOMPLETTE AUSSTEUERN von der einfachsten bis zur elegantesten Ausführung. GESCHAFTS-EINRICHTUNGEN. BAUTISCHLER-ARBEITEN jeglicher Art, sowie Anfertigung des Gardinenspanners „TRIUMPF“ D.-R.-P.

**Richard
Hochkirchen**

Gelsenkirchen
Großmarkt Stand 4
Fernsprecher Nr. 917

**Obst-, Gemüse- u. Süd-
früchte - Großhandlung**

**WESTDEUTSCHER FETT-IMPORT
UND LEBENSMITTEL-GROSSHANDEL**

INH.: PETER OFFERGELD G. M. B. H.

GELSENKIRCHEN i. W.

BÜRO: HOFSTRASSE 11 / TELEFON 1378, 3879, 1419

Walther Loh
Gelsenkirchen

Wannerstr. 10 / Telefon 1246



Handfahrgeräte für jeden Industriezweig
Wasserleitungsarmaturen
Elektrotechnische Bedarfsartikel

Friedrich Johs. Semelka

Fisch-Großhandlung und Herings-Import
Spezialität: Geräucherte Fische
Kommissionen und Agenturen

Gelsenkirchen
Telefon 3085 / Nordstr. 37 / Großmarkt Stand 21

Aug. Kerber
Eisenwarenhandlung

Gelsenkirchen
Kirchstr. 17, Georgstr. 10 / Postfach 14
Fernruf 899 / Selbst gegründet 1885

Moderne Baubeschläge u. Werkzeuge
Gesetzlich geschützte Fahnenhalter,
Huthaken und Ueberwürfe / Sperrholz
einfache und Kunstholtzleisten

Franz Witte
Gelsenkirchen
GROSS MARKT
Telefon Markhalle Nr. 2092
Privat Nr. 2093 - Stand 1
Obst- und Südfrüchte
IMPORT-KOMMISSION

Heinrich Westermann

Eisenwaren-Handlung
Schmiede und Schlosserei
Hufbeschlag u. Wagenbau

Gelsenkirchen-Heßler
Heßlerstraße 118 - Fernsprecher 3146

JOSEFMIES
vormals Ww. A. Burkard
GELSENKIRCHEN
Fernruf 848, Privat 3991

**LANDESPRODUKTE
GROSSHANDLUNG**

Lager: Königstraße 37
Großmarkthalle Stand 6

C. MICHELS

**Werkzeugmaschinen
Schmiederei - Schweißanlagen**

GELSENKIRCHEN

Neustraße 24

Fernruf 3667



03MQ18488