



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Hensel, Hans**

**Düsseldorf, ca. 1927**

Der Städtische Milchhof Und Die Städtische Schweinezuchtanstalt

---

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

## DER STÄDTISCHE MILCHHOF UND DIE STÄDTISCHE SCHWEINEZUCHTANSTALT

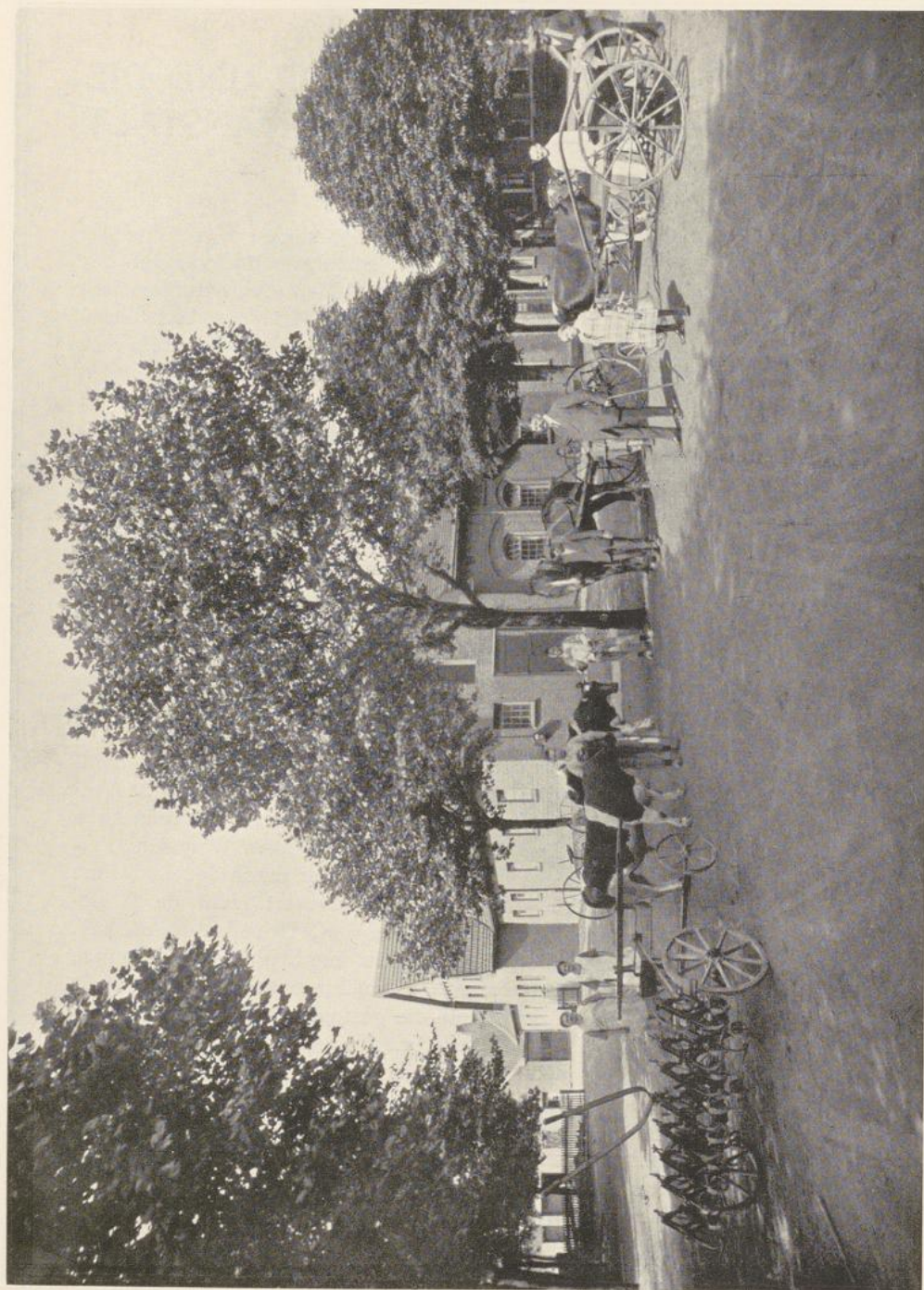
In einem seit 1880 führenden, von Müttern bevorzugten Werk über die Kinderernährung im Säuglingsalter sind als wichtigste Bedingungen der Kindersterblichkeit angegeben: „zuerst das Fehlen der naturgemäßen Ernährung, dann Unvermögen zu einem richtigen Ersatz, endlich Überlastung der natürlichen und einzigen 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 entwöhnte 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

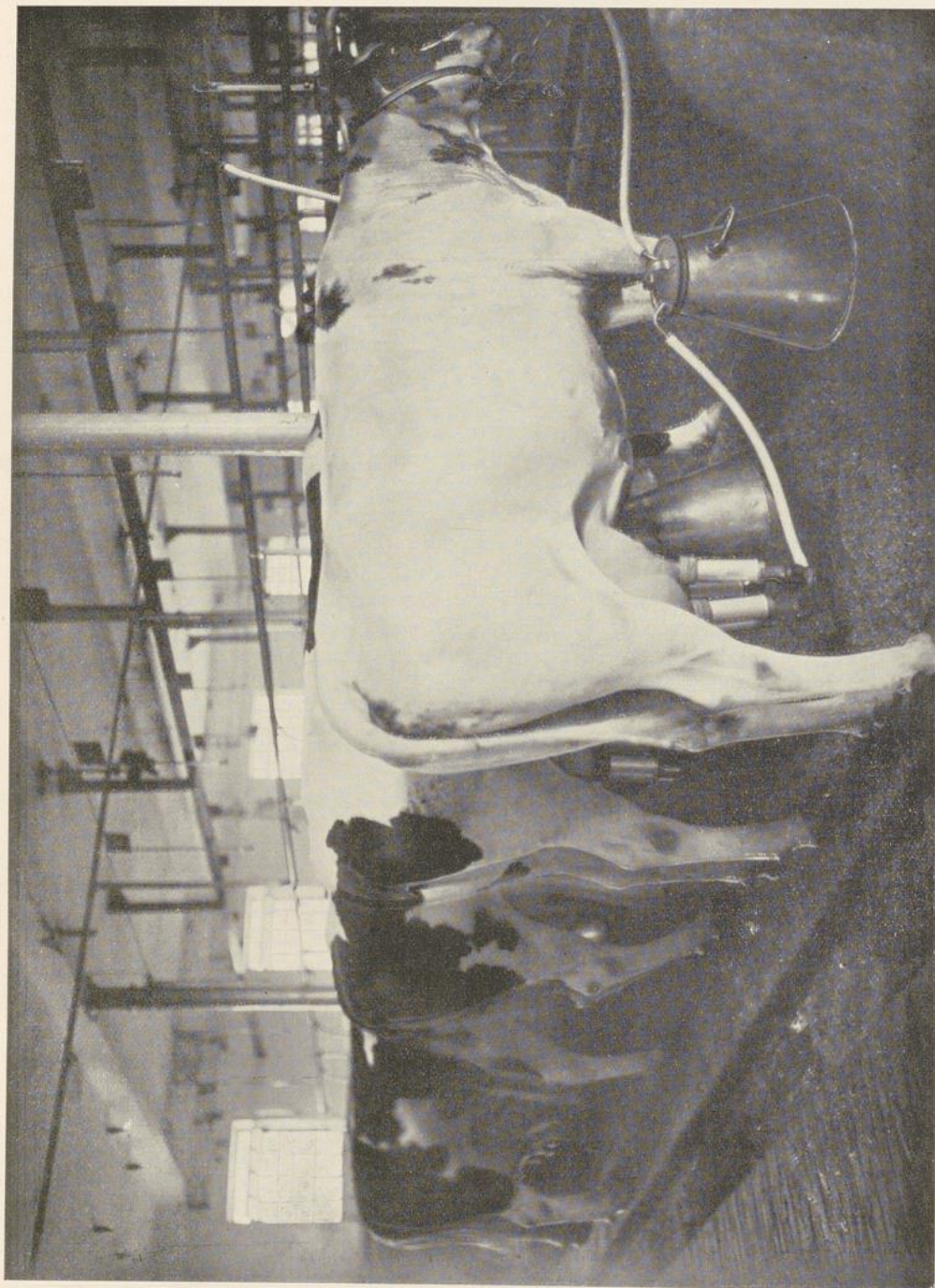


der Milchproduzent, besonders die Molkereigenossenschaften und die Milchhändler, sich bemühen, den Forderungen der Hygiene gerecht zu werden, so daß eine Beunruhigung über die derzeitige Milchversorgung nicht berechtigt ist. Aber wenige Ausnahmen können großes Unheil anrichten.

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 Gekrösymphknotentuberkulose 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 Typhusepidemie 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 Milch-anfall 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 Fäulniserreger 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 „Bakterienextrakt“ 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 Dung-haufen gehöre“.





Elektrische Melkmaschine im Betrieb

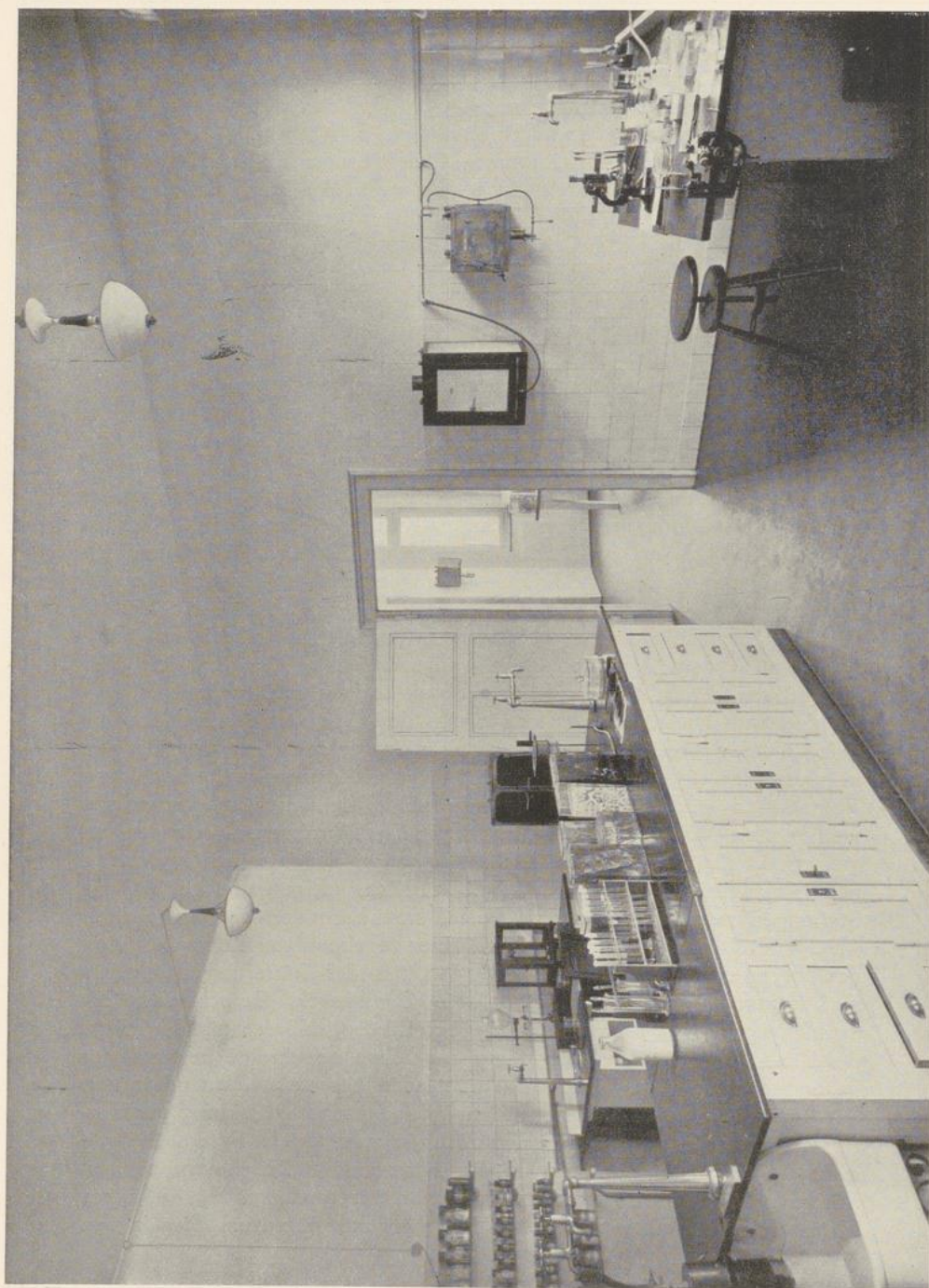


Der Verantwortung für die Jugend bewußte Stadtverwaltungen, darunter führend süddeutsche und rheinische Städte, haben schon seit mehr als 20 Jahren bei der Kontrolle und Bereitung von Säuglingsmilch mitgewirkt, indem sie die für die Kinder bestimmte Milch entweder in eignen Milchviehhöfen produzieren, oder aber sie über ihre in der Regel aus betriebstechnischen 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.

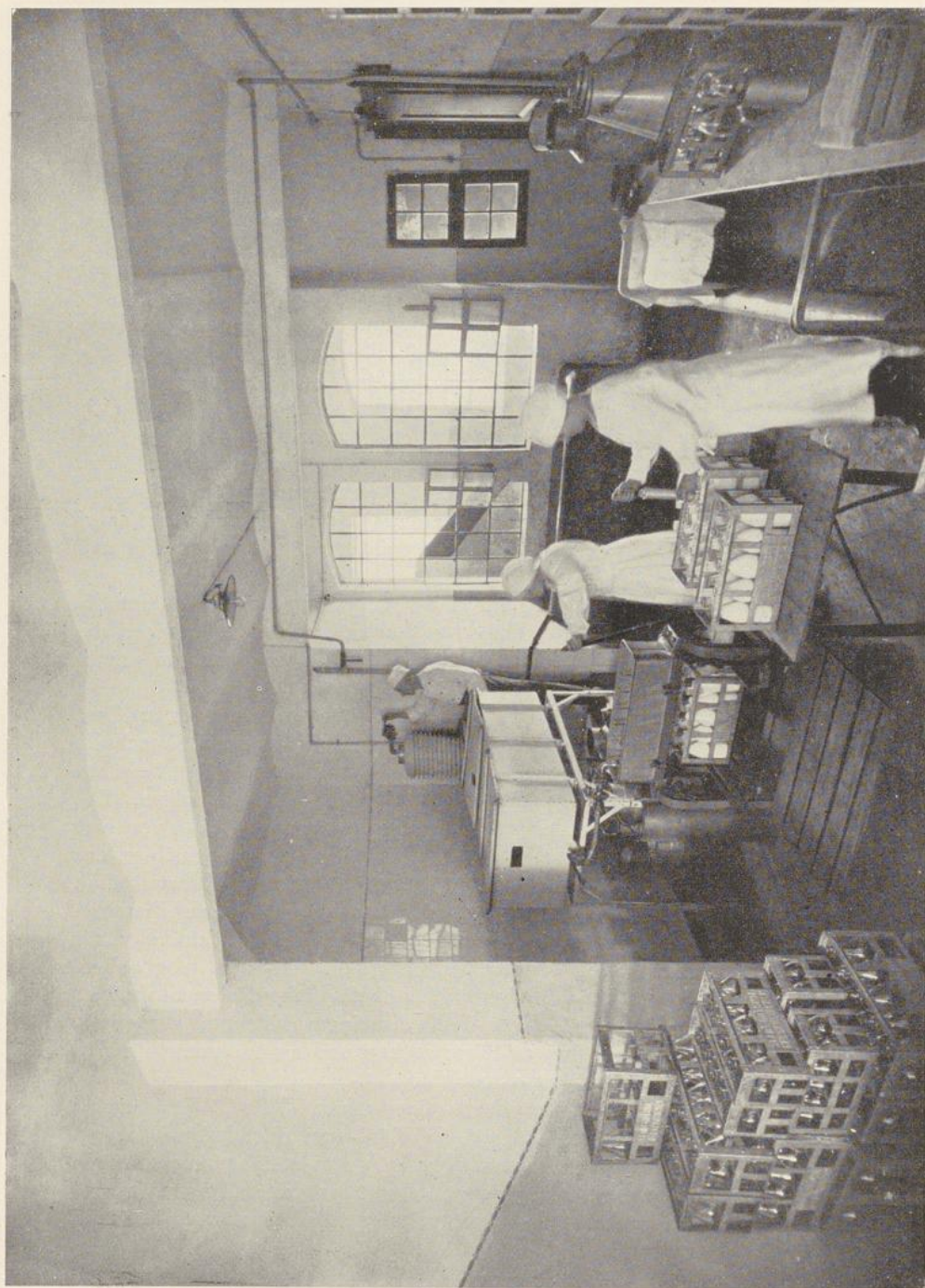
Bei verständiger Behandlung im Hause des Verbrauchers ist also die städtische Flaschenmilch für Kinder und schwächliche Organismen die Nahrung, auf die eine besorgte Mutter und Hausfrau trotz der unvermeidlichen geringen Mehrkosten nicht mehr verzichten darf.

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 Verschuß 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 Milchgefäße, 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



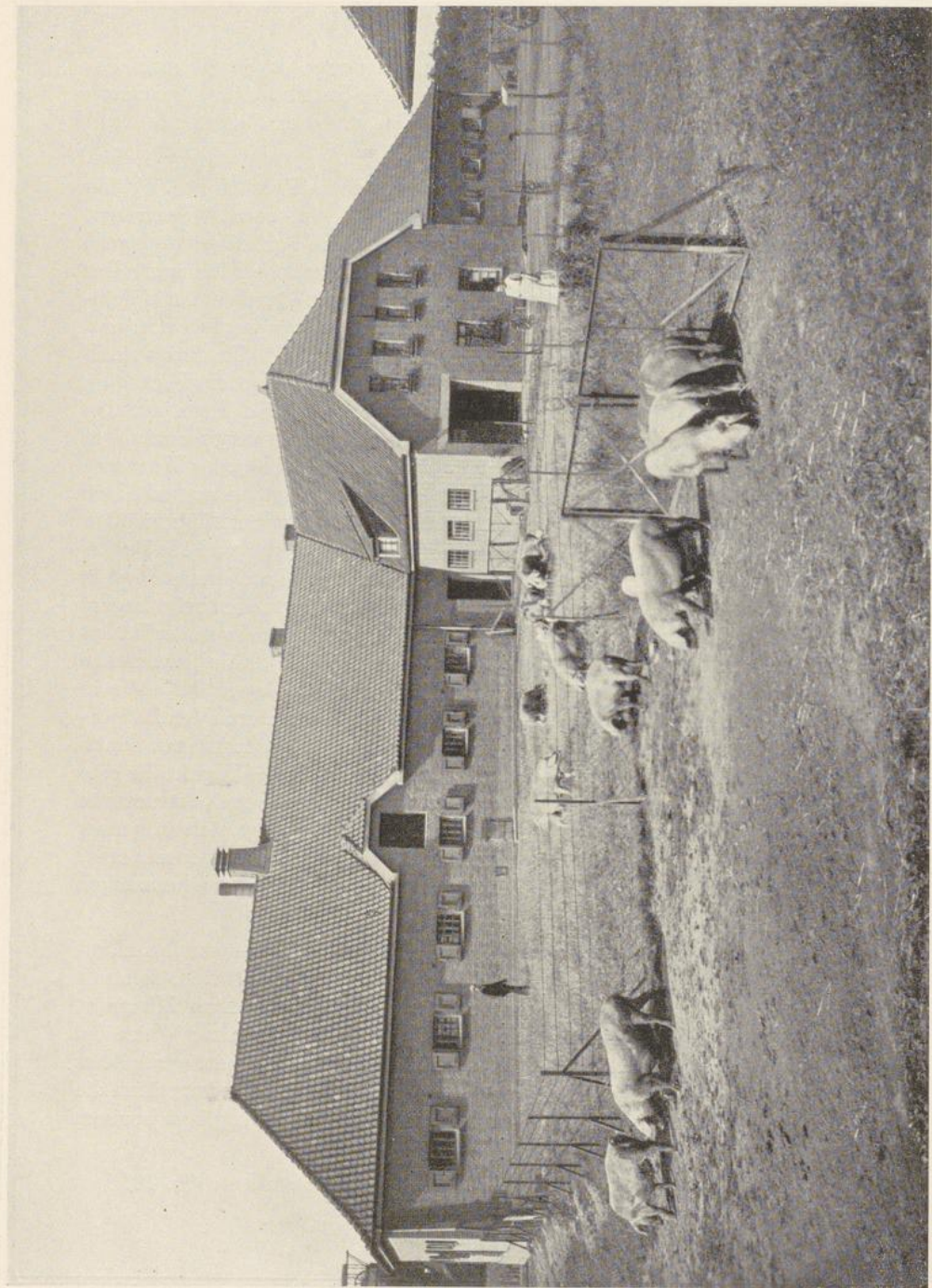
wurde westlich eine  $7,5 \times 11$  m große Futtertenne angebaut und der Bodenraum über beiden wird zur Lagerung von Kraftfutter, welches durch einen elektrischen Sackaufzug an der Außenseite der Futtertenne hoch gezogen wird, hergerichtet.

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 Arzneimittel 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 Ventilationschächte 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.





Schweinezuchtanstalt



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 Ackergeräte 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.