



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

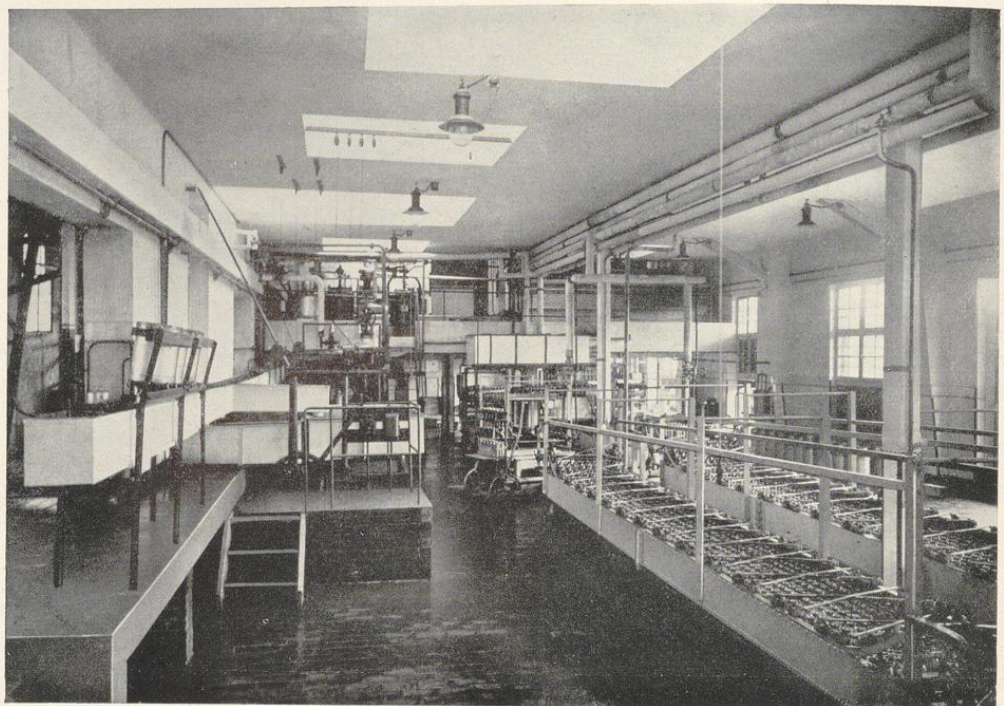
Essen

Ehlgötz, Hermann

Berlin-Halensee, 1925

Die Milchversorgungsgesellschaft, Essen, G. m. b. H.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-96344](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-96344)



Degerma-Anlage

Die Milchversorgungsgesellschaft, Essen, G. m. b. H.

Als im Jahre 1916 die Milchversorgung der Bevölkerung unerträgliche Formen anzunehmen begann, wurde auf Veranlassung der Stadtverwaltung unter Mitbeteiligung der Landwirtschaft und des Milchhandels, also der drei für Milcherzeugung, Milchvertrieb und Milchkontrolle maßgebenden Faktoren eine Milchversorgungsgesellschaft gegründet, die nach Aufheben der zwangswirtschaftlichen Verordnungen im Frühjahr 1925 sich auf freiwirtschaftlicher Grundlage in die jetzige Milchversorgungsgesellschaft, Essen, G. m. b. H., umbildete. Am Gesellschaftskapital wie im Aufsichtsrat sind Stadt, Landwirtschaft und Handel mit je einem Drittel beteiligt. Ihre Aufgabe ist die bestmögliche Verwertung der von den Gesellschaftern eingeführten oder in Essen erzeugten Milch.

Die Gesellschaft hat zur zweckmäßigen Versorgung, vor allem der Säuglinge mit einwandfreier Milch, seit 1919 das Degermaverfahren eingeführt und entsprach damit einem lang gehegten Wunsche der Milchhygieniker, der Ärzte und Molkereifachleute. Durch dieses Verfahren wird die Milch ohne Umfüllung in Metallflaschen erhitzt und gekühlt, wodurch erreicht wird, daß der Rohcharakter und die Enzyme der Milch erhalten bleiben, dabei aber etwaige in der Milch vorhandene Krankheits-

keime in ihrer Lebenstätigkeit soweit geschwächt werden, daß sie für den menschlichen Körper unschädlich sind. In der Milchzentrale am Bahnhof Essen-West und in einigen Nebenbetrieben werden heute täglich etwa 22 000 Flaschen dieser Degermamilch hergestellt.

Die hier geschaffene Molkerei-Anlage gestattet gleichzeitig, auch weitere für den direkten Verkauf bestimmte Milchmengen im Bedarfsfalle einer Nachbehandlung zu unterziehen (Reinigung, Erhitzung, Tiefkühlung). Sie dient außerdem als Ausgleichsstelle sowohl in Zeiten des Milchüberflusses als auch in Zeiten der Milchknappheit, da alle hierfür erforderlichen modernen molkereitechnischen Einrichtungen (neben den Erhitzungsanlagen Kühlanlagen von 120 000 Kalorien) vorhanden sind. In der Anlage werden weiterhin täglich 7—8000 Flaschen Joghurtmilch hergestellt; ferner Schlagsahne, Kaffeesahne, Butter- und Magermilch, Buttermilchspeise, kond. Milch, Butter und sonstige Molkereiprodukte.

An der Milchaufbringung und der Milchbearbeitung sind 17 eigene Molkereibetriebe der Gesellschafter beteiligt; außerdem sind 35 Betriebe vertraglich zur Milchlieferung und Milchbearbeitung verpflichtet.

Der Vertrieb der Milch und der sonstigen Produkte im Stadtgebiet wird durch 252 Händler vorgenommen.

Vollmilch:

1917	16 361 838	Liter
1918	14 309 518	"
1919	8 302 862	"
1920	15 371 391	"
1921	18 498 297	"
1922	17 996 035	"
1923	8 508 555	"
1924	18 568 393	"

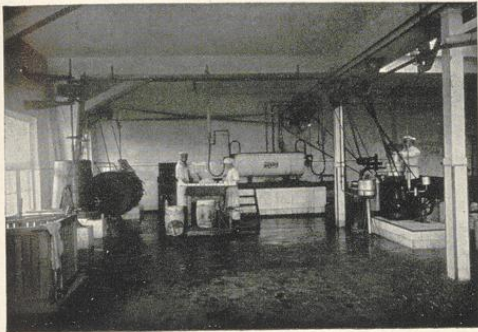
Umsätze:

Degerma-Milch:

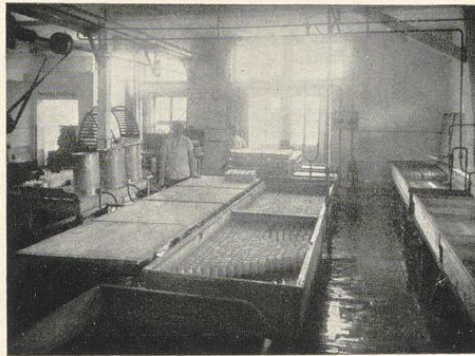
1920	42 222	Flaschen
1921	1 524 548	"
1922	3 617 735	"
1923	4 653 925	"
1924	5 089 452	"

Joghurt-Milch:

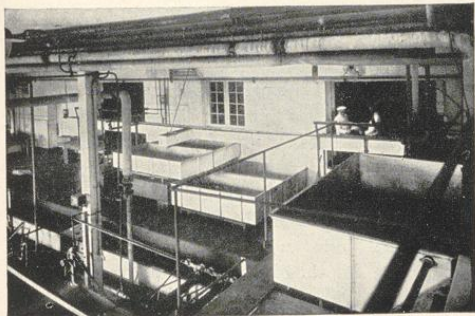
November 1924	14 115	Flaschen
Dezember 1924	53 554	"
Januar . 1925	111 463	"
Februar . 1925	166 739	"
März . . 1925	202 135	"



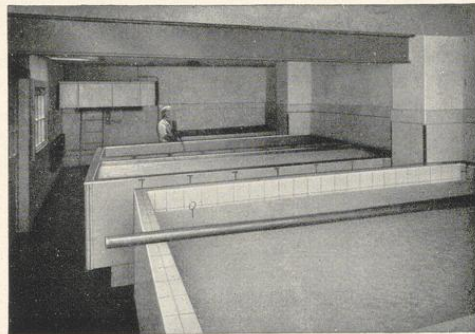
Butterei und Käseerei



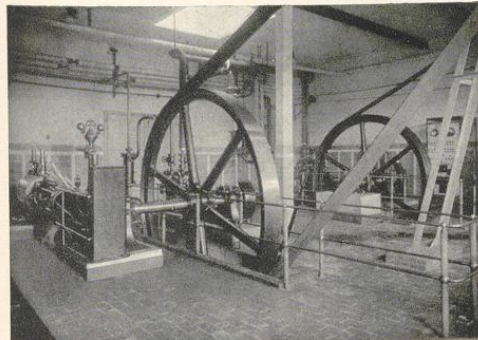
Joghurt-Anlage



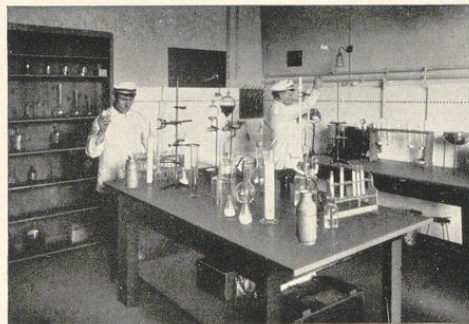
Milchannahmeraum



Milchaufbewahrungsraum



Maschinenraum



Laboratorium