



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

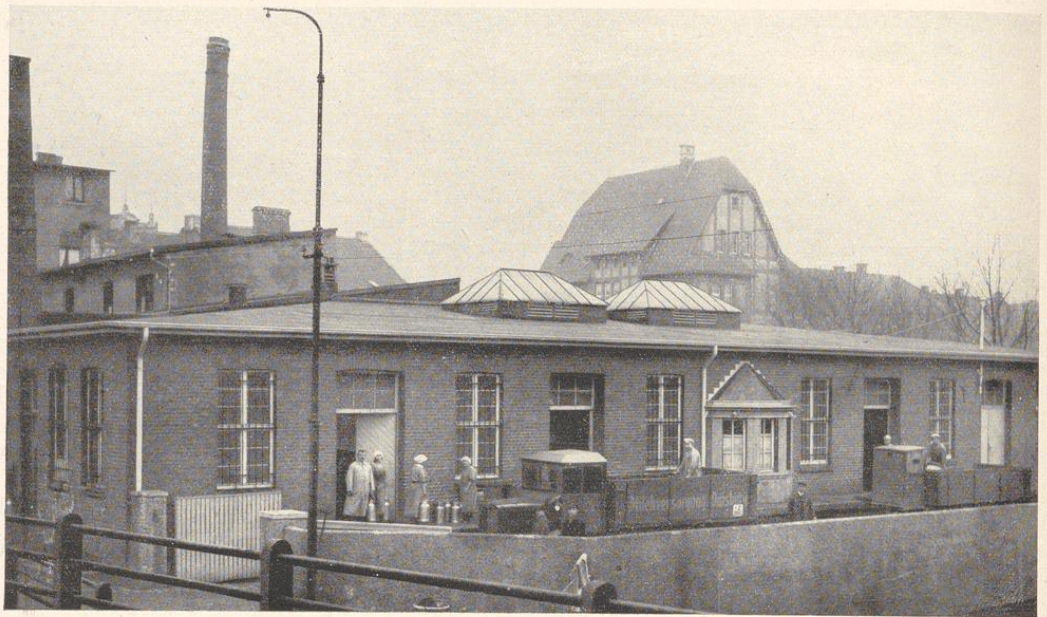
Duisburg

Dieter, Hermann

Berlin-Halensee, 1925

Milchversorgung Duisburg G. m. b. H.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-96675](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-96675)



Milchhof

Phot. Heymann

MILCHVERSORGUNG DUISBURG G.M.B.H.

Die Milchversorgung Duisburg wurde im Jahre 1916 gegründet, als die immer größer werdende Milchknappheit die Behörden zur Rationierung der Milch zwang. Die Milhhändler schlossen sich unter Führung der Stadt zu einer Gesellschaft mit beschränkter Haftung zusammen zum gemeinsamen Einkauf der Milch und zur geregelten Verteilung innerhalb des ganzen Stadtbezirks. Die Gesellschaft war von vornherein nicht nur als Kriegsgründung gedacht, sie sollte auch nach dem Kriege eine wichtige Rolle bei der Milchbewirtschaftung innerhalb des Stadtgebietes spielen.

Die Milchversorgung erblickt ihre erste Aufgabe in der Versorgung der Säuglinge mit einwandfreier Milch. In der bei Gründung der Gesellschaft von der Stadt Duisburg übernommenen Säuglingsmilchanstalt und besonders in der am 1. Mai 1923 eröffneten Neuanlage, dem Milchhof, (beide auf dem Gelände des Duisburger Schlachthofes errichtet), sind großzügige Vorrichtungen zur Bereitung einwandfreier Säuglingsmilch geschaffen worden. Daneben mußte der Bezug von Frischmilch für die gesamte Bevölkerung neu organisiert werden, da die in der Vorkriegszeit eingerichteten Abmelkställe während des Krieges eingegangen waren und die landwirtschaftlichen Betriebe in der näheren Umgebung der Stadt, die vor dem Kriege die Haupt-

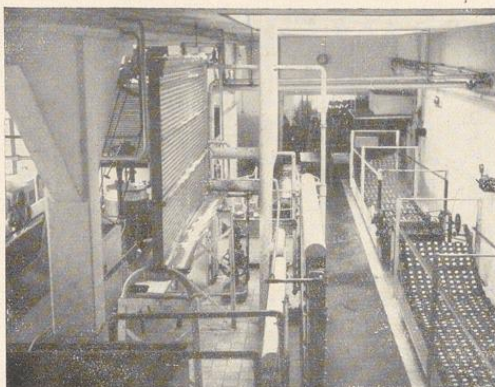
menge der gebrauchten Milch lieferten, durch die Ausdehnung der Industrie immer mehr verschwunden sind. Ein besonderer Fortschritt in der Belieferung der Säuglinge mit Milch besteht in der Einführung der sogenannten Degermamilch. Es handelt sich hierbei um eine Rohmilch, die aus den der Stadt zunächst gelegenen Molkereien, nachdem sie dort gereinigt und vorgekühlt ist, mit Autos abgeholt und im Milchhof nach dem Degermverfahren verarbeitet wird. Bei diesem, von Dipl. Ing. Max Schulz — Oldenburg, eingeführten Verfahren wird die Milch in Stahlflaschen abgefüllt und in zwei langen, eisernen Bassins, den sogenannten Degermatoren, 20 Minuten lang im Wasserbade auf 63 ° erhitzt und danach abgekühlt. Die Flaschen werden vorher mit Aluminiumkappen verschlossen, die Erhitzung geschieht unter genauer Temperaturkontrolle. Außer den Degermatoren gehören zu der Milchverarbeitungsanlage nach dem Degermsystem noch Dampferzeugungs- und Milcherhitzungsapparate, eine Flaschenabfüll- und eine Flaschenverschlußmaschine, eine Kühlmaschine und automatische Flaschenreinigungsmaschinen, die die zurückgekommenen leeren Milchflaschen von Milchresten befreien und zugleich mit Frischdampf sterilisieren. Neben der Herstellung von Degermamilch übernimmt der Milchhof die Bereitung von

Heilmilch (Eiweißmilch und holländische Säuglingsnahrung für kranke Säuglinge) von Yoghurt, die Aufbewahrung überschüssiger Milch von einem Tag zum andern in Kühlbassins, und die milchwirtschaftliche Verarbeitung von saurer und ansaurer Milch.

Die Frischmilch für den allgemeinen Konsum, das ist die in Kannen frei Haus gelieferte Milch, wird von etwa 24 mit der Milchversorgung im Lieferverhältnis stehenden Molkereien, die hauptsächlich am Niederrhein gelegen sind, mit der Bahn nach Duisburg befördert und von den auf den einzelnen Bahnhöfen befindlichen Milchverteilungsstellen an die Milhhändler abgegeben. Der Milchhof liefert diesen Verteilungsstellen die Flaschenmilch mittels Autos an. Er erhält von diesen die überschüssige Milch zur Aufbewahrung für den folgenden Tag oder zur Verarbeitung.

Die Arbeitsweise in den einzelnen Liefermolkereien ist nicht überall die gleiche. Einige Molkereien liefern tiefgekühlte und gereinigte Rohmilch, andere liefern auf 85° momentan erhitze Milch in tiefgekühltem Zustande, wieder andere bedienen sich des Dauererhitzungsverfahrens, bei dem sie die Milch ähnlich wie bei der Degermamilch in besonderen Apparaten 20 Minuten lang unter fortwährendem Umrühren auf 63° erhitzen und dann tief kühlen.

Die Rindviehbestände des Niederrheins sind verhältnismäßig gesund. Trotzdem erfordert die Versendung von Rohmilch eine eingehende Kontrolle des Gesundheitszustandes der Milch und soweit es erreichbar ist, auch der Kühe. Das Zusammenströmen großer Milchmengen von einer ganzen Anzahl Einzellieferanten bringt aber immer die Gefahr mit sich, daß die Milch die Keime übertragbarer Krankheiten des Menschen aufgenommen hat und als guter Nährboden weiter entwickelt. Infolgedessen wird die Lieferung pasteurisierter Milch in die Großstädte immer mehr ein Erfordernis. Es ist dann aber der Dauererhitzung der Milch bei niedrigen Temperaturen, wobei die lebenswichtigen Bestandteile, die Vitamine, erhalten bleiben, gegenüber der momentanen Erhitzung der Milch auf hö-

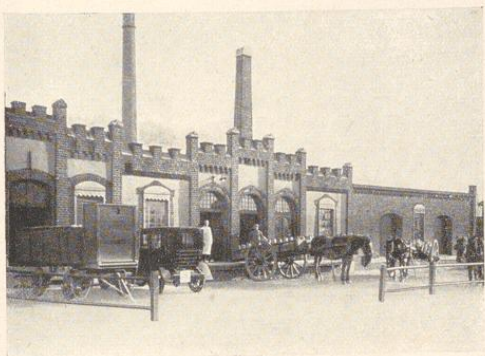


Milchhof, Innenansicht

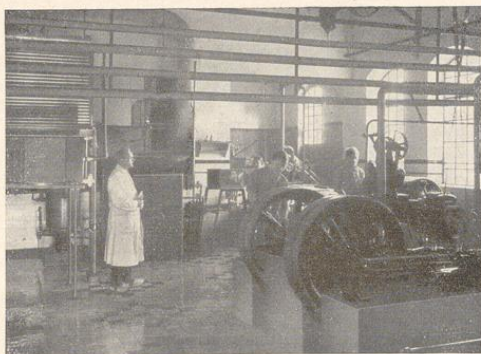
Phot. Heymann

here Temperatur der Vorzug zu geben. Das Bestreben der Milchversorgung geht dahin, die Liefermolkereien allgemein zur Einführung der Dauererhitzungsapparate anzuhalten. Es wird dann von der Milchversorgung für Säuglinge eine bei niedrigen Temperaturen in Stahlflaschen dauererhitzte Milch, für den Haushalt in gleicher Weise erhitze, offene Milch vertrieben, deren rascher Verbrauch bei kühler Aufbewahrung aber, wie bei jeder anderen Milch, dringend notwendig ist, damit eine Auskeimung der nicht abgetöteten Dauerformen der Bakterien vermieden wird. Es dürfte bei diesem Verfahren gewährleistet sein, daß die Milch frei von Krankheitserregern ist, und sich dabei den Charakter der Rohmilch bewahrt hat.

Diesen Richtlinien wird die Milchversorgung auch nach Aufhebung der für den Milchverkehr vorgesehenen einschränkenden gesetzlichen Bewirtschaftungsmaßnahmen treu bleiben in der Ueberzeugung, daß die Zeit vorüber sein muß, in der das allerwichtigste Nahrungsmittel für den Menschen ohne ausreichenden sanitären Schutz für den Verbraucher in den Handel gebracht wird.



Städt. Meierei Nienkerk



Städt. Meierei Nienkerk