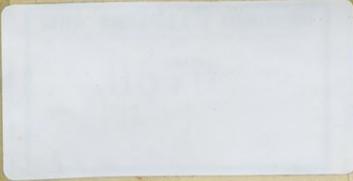


581



MARBURGER MOLKEREI

Zentrale für hygienische Milchversorgung

Gesellschaft m. b. H.

RECHENUNGSBÜCHER

RECHENUNGSBÜCHER

MARBURG a. D.

Steiermark.

1913.



9670

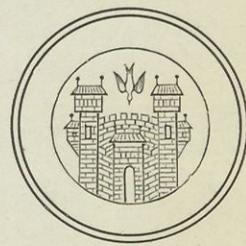


N 14490

MARBURGER MOLKEREI

ZENTRALE
FÜR HYGIENISCHE MILCHVERSORGUNG
GESELLSCHAFT M. B. H.

TELEPHON 93
□ INTERURBAN □



TELEPHON 93
□ INTERURBAN □

≡ TELEGRAMM-ADRESSE: MILCHZENTRALE MARBURGDRAU ≡



Fig. 1. Bureau- und Expeditiousräume.

Vorwort.

Von dem Bestreben geleitet, die Erkenntnis der großen Bedeutung hygienisch einwandfreier Milch und Milchprodukte in immer weitere Kreise zu tragen, übergeben wir diese kleine Schrift der Öffentlichkeit.

Eine Wanderung durch den mit den modernsten Einrichtungen ausgestatteten Betrieb der Marburger Molkerei Ges. m. b. H., in welcher bis ins kleinste Detail die Vorschriften der Hygiene befolgt werden, wird dem aufmerksamen Leser zeigen, welche Fülle von Arbeit und Sorgfalt für die Behandlung der Milch und Erzeugung wirklich tadelloser Molkereiprodukte nötig ist.

Mögen diese Zeilen dazu beitragen, unserem großen Kundenkreis neue Anhänger zuzuführen.

Marburger Molkerei

Zentrale für hygienische Milchversorgung

Gesellschaft m. b. H.



Fig. 2. Betriebsgebäude.



Fig. 3. Betriebsgebäude und Stallungen.

Einleitung.

Die Milch gehört zu den vornehmsten menschlichen Nahrungsmitteln, welche sämtliche für die Ernährung nötigen Bestandteile im richtigen Verhältnisse und in leichtverdaulicher Form enthält. Auch die Butter läßt sich, was Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit anbelangt, durch kein anderes Fett ersetzen. Diese Produkte müssen aber in reinem, unverdorbenen Zustande zum Konsum kommen, denn verdorbene Milch oder Butter kann zur Schädigung der Gesundheit führen.

Insbesondere muß die Gefahr beseitigt werden, welche durch das Eindringen bathogener (krankheitserregender) Keime in die Milch entsteht. Der Typhus, die Tuberkulose und andere Krankheiten können durch die Milch auf den Menschen übertragen werden. Aber soll man deshalb auf den Genuß der Milch verzichten? Durchaus nicht, denn die Wissenschaft hat uns die Wege gewiesen, wie diese Gefahren bekämpft werden können, ohne



Fig. 4. Filiale in Grado.



Fig. 5. Milchannahme.

den Nährwert der Milch oder ihre Qualität herabzusetzen.

Die zu diesem Zwecke getroffenen Maßnahmen bezeichnet man als **Milchhygiene**, welche drei Hauptaufgaben zu erfüllen hat:

1. Verhinderung des Eindringens schädlicher Keime in die Milch.
2. Unschädlichmachung von doch etwa eingedrungenen Keimen.
3. Erhaltung des keimfreien Zustandes.

Hierfür stehen folgende Mittel zur Verfügung:

1. große Reinlichkeit.
2. Hitze.
3. Kälte.

Durch die sachgemäße Anwendung dieser drei Faktoren, wozu umfangreiche maschinelle Anlagen erforderlich sind, ist es möglich, hygienisch vollkommen einwandfreie Milch und Milchprodukte herzustellen.

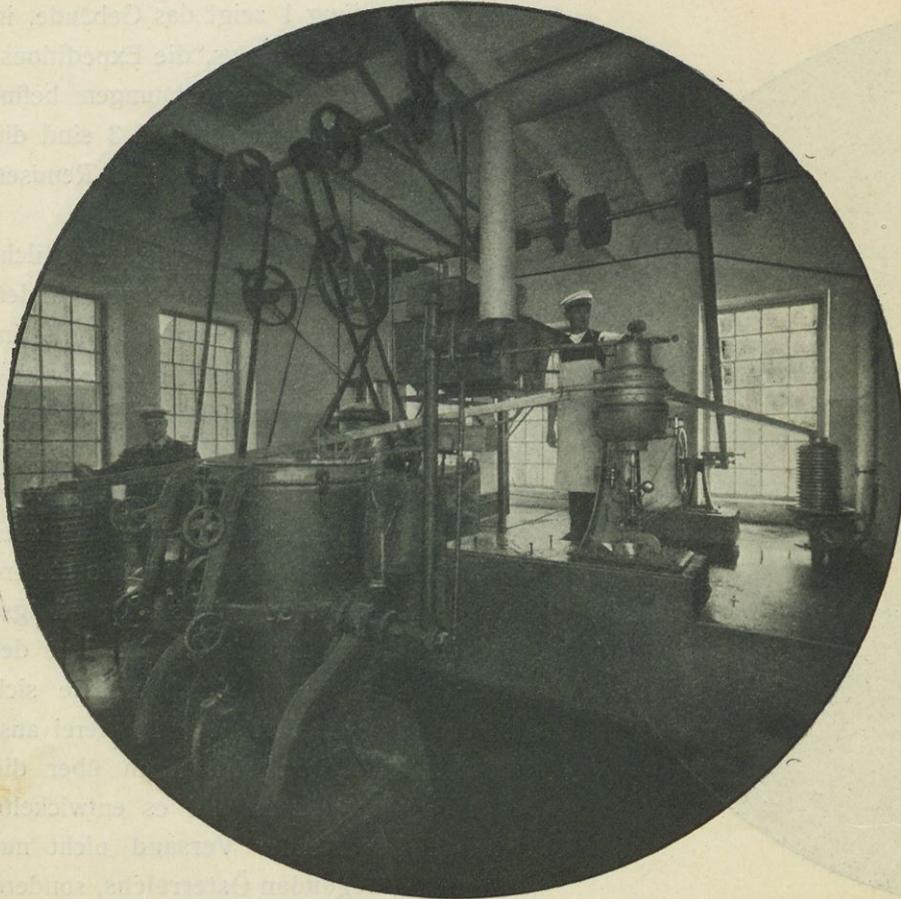


Fig. 6. Maschinensaal.

Die Marburger Molkerei

Ges. m. b. H.

Im Jahre 1906 vereinigte sich eine Anzahl von Gutsbesitzern in der Umgebung Marburgs zur Gründung eines Unternehmens, welches es sich zur Aufgabe machte, zunächst die **Stadt Marburg** mit einer **allen Ansprüchen der Hygiene entsprechenden Milch** und Molkereiprodukten zu versorgen.

Auf einem in der Nähe des Hauptbahnhofes Marburg gelegenen Grundstück wurden die nötigen Betriebsgebäude errichtet und mit den modernsten maschinellen Anlagen ausgestattet, welche eine strenge Befolgung aller Grundsätze der Hygiene ge-

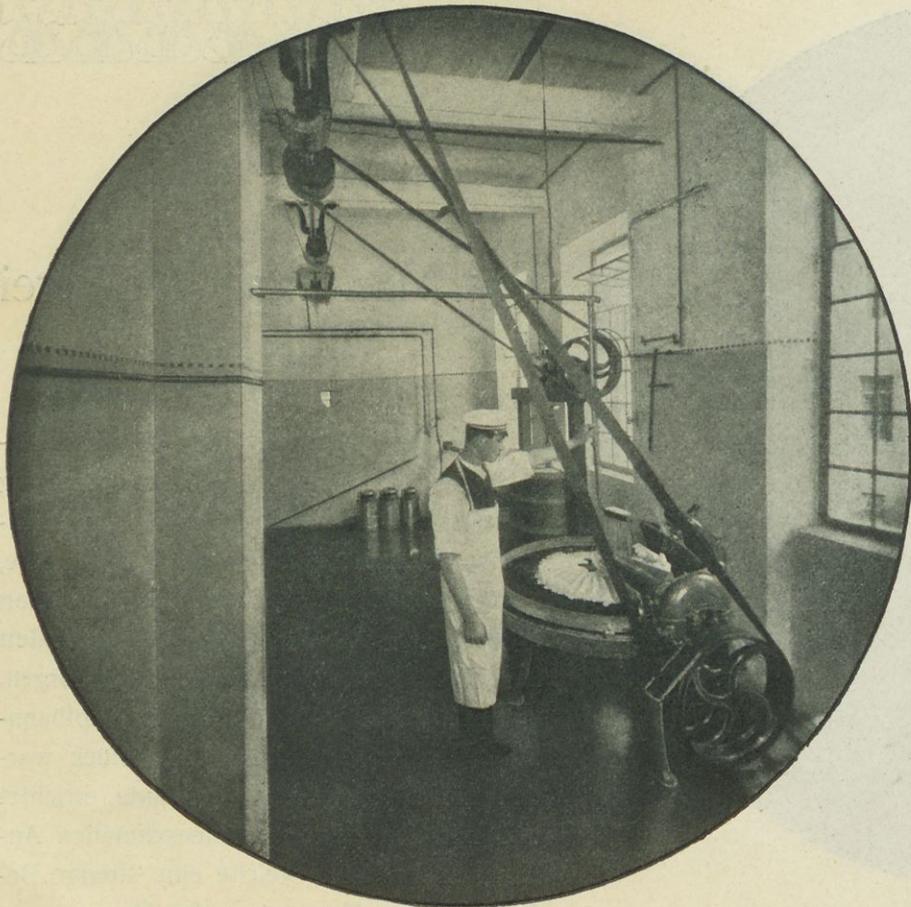


Fig. 7. Buttereier.

statten. Abbildung 1 zeigt das Gebäude, in welchem sich die Bureaus, die Expeditionsräume und Bedienstetenwohnungen befinden. Auf der Abbildung 2 und 3 sind die Betriebsgebäude, Stallungen und Remisen der Molkerei zu sehen.

Die auf die Verbesserung der Milchbehandlung gerichteten Bestrebungen fanden bald allgemeine Anerkennung. So wurde im Jahre 1910 der Marburger Molkerei eine hohe Auszeichnung zuteil, **indem Se. kaiserliche und königliche apostolische Majestät mit Allerhöchster Entschließung vom 18. Januar 1910 der Marburger Molkerei die Bewilligung zur Führung des stetermärkischen Landeswappens allergnädigst zu erteilen geruht haben.** Der Ruf der vorzüglichen Qualität, durch welche sich alle Produkte der Marburger Molkerei auszeichnen, verbreitete sich rasch über die Stadt Marburg hinaus und es entwickelte sich ein bedeutender **Versand** nicht nur nach allen Gegenden Österreichs, sondern auch nach dem **Auslande.**

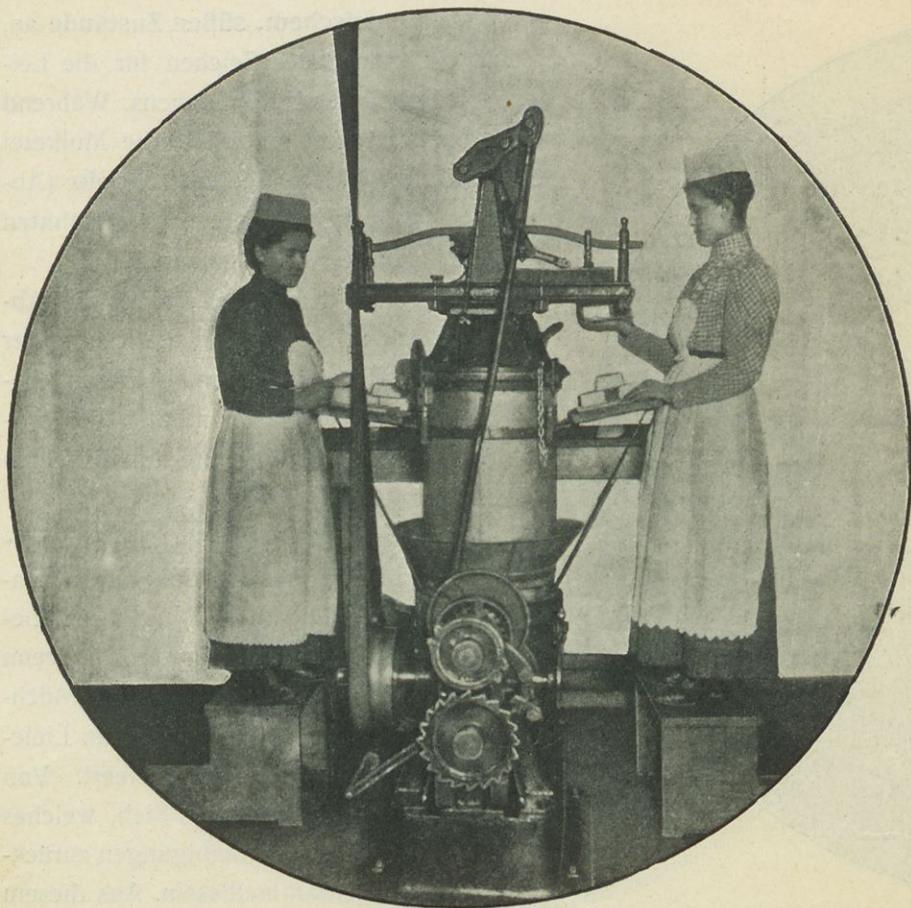


Fig. 8. Formmaschine.

Zum Versand gelangt insbesondere die zu den besten Marken Österreichs zählende **Teebutter „Mit dem Panther“**, aber auch pasteurisierte und sterilisierte **Milch** sowie **Keir** und **Yoghurt**.

Das Yoghurt, bulgarische Sauermilch, ist eine nach einem speziellen Verfahren eingedickte und angesäuerte Milch, welche mit großem Nährwert und leichter Verdaulichkeit noch eine besondere Heilwirkung verbindet, so daß sie von ärztlichen Autoritäten — insbesondere von Professor Metschnikow vom Institut Pasteur in Paris — für kränkliche schwache Personen, aber auch für Gesunde sehr empfohlen wird.

Eine besondere Spezialität ist die Erzeugung von **Schlagrahm für den Versand** und möge nicht unerwähnt bleiben, daß für die Hofküche Sr. Majestät des deutschen Kaisers alljährlich während seines Aufenthaltes auf Korfu der gesamte Bedarf an Butter und Schlagrahm durch die Marburger Molkerei gedeckt wird. Trotz des fünfzügigen Transportes kommt der Schlag-

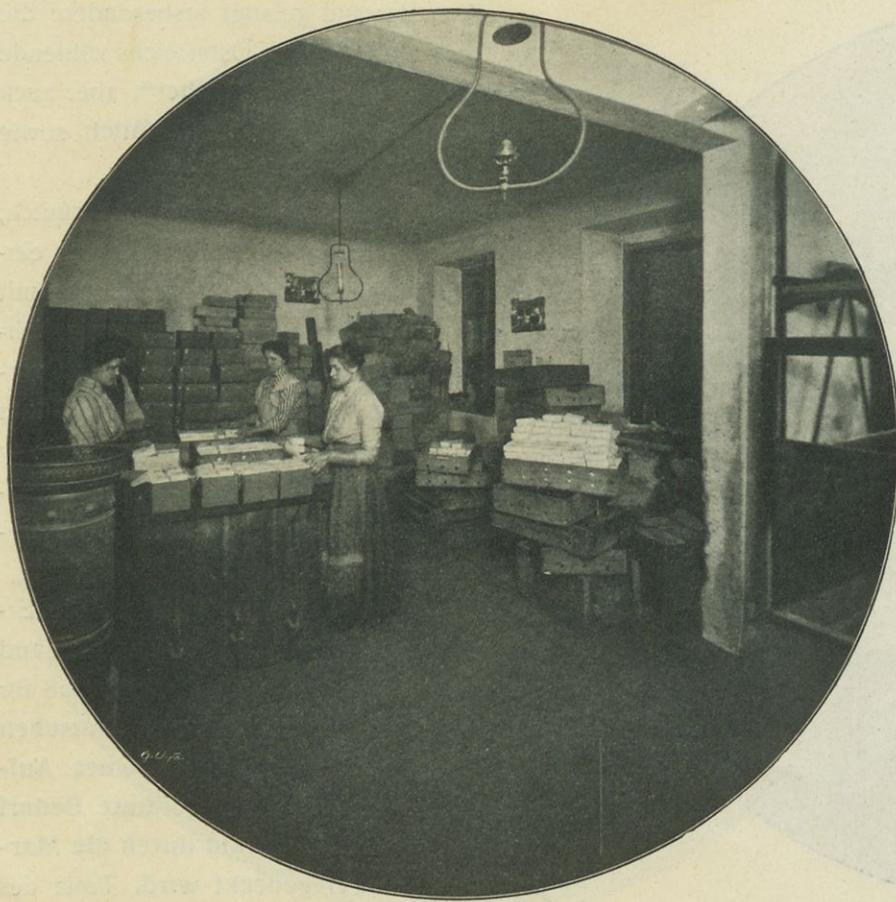


Fig. 9. Expeditionsraum.

rahm stets in **frischem, süßen Zustande** an, gewiß ein glänzendes Zeichen für die Leistungsfähigkeit des Unternehmens. Während der Sommermonate unterhält die Molkerei eine **Filiale in dem Seebade Grado** (Abbildung 4), in welcher alle oben erwähnten Produkte zum Verkaufe gelangen.

Wir treten nun an der Hand von Abbildungen einen Gang durch die Räume der Marburger Molkerei Ges. m. b. H. an, wobei die hygienische Behandlung der verschiedenen Molkereiprodukte im einzelnen verfolgt wird.

Abbildung 5 führt uns in die **Milchannahme**. Jede einzelne von den Gütern eintriffende Kanne Milch wird auf ihren Geschmack und Säuregehalt geprüft, und wenn sie tauglich befunden wird, in eine Milchwaage zur Feststellung des von jedem Lieferanten gelieferten Quantums entleert. Von hier geht sie durch ein feines Sieb, welches eventuelle gröbere Verunreinigungen zurückhält, in das Milchsammelbassin. Aus diesem wird sie in den **Maschinensaal** (Abbildung 6)

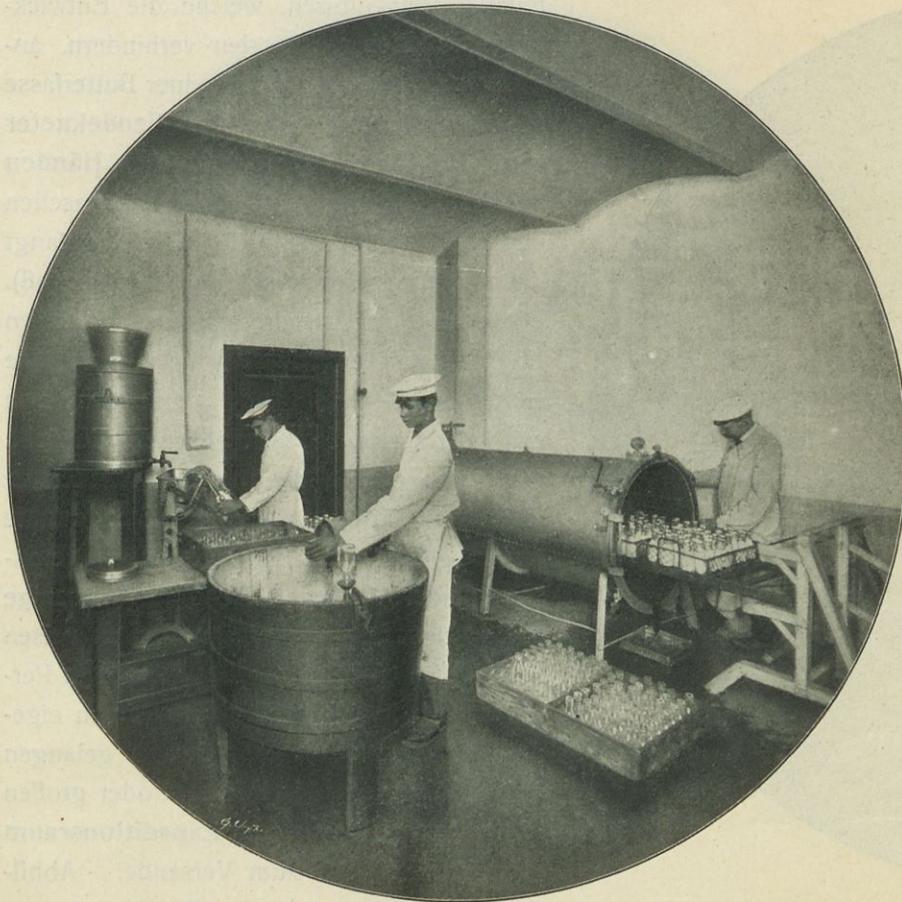


Fig. 10. Sterilisiererraum.

gehoben, wo sie zunächst ein Wattefilter und eine sogenannte **Reinigungs-Zentrifuge** passiert, in welcher infolge der raschen Rotation die spezifisch schwereren Schmutzteile zurückbleiben, während die gereinigte Milch dem **Milcherhitzer** (System Blank) zufließt. Durch eine kurze Erhitzung (**Pasteurisierung**) und sofortige Wiederabkühlung werden eventuell noch in der Milch zurückgebliebene Keime abgetötet.

Die Milch tritt nun in den **Kühlraum**, wo sie auf einem **Soole-Kühlapparat** auf 1 Grad Celsius abgekühlt und bis zur Ausgabe aufbewahrt wird. Jene Milch, welche nicht zum Frischverkauf bestimmt ist, geht von dem Pasteurisierapparat zu den **Separatoren**, in welchen der Rahm von der Magermilch getrennt wird. Der Rahm wird ebenfalls auf einem kombinierten Kühler auf 1 Grad Celsius abgekühlt und gelangt entweder zum Verkauf als Schlagrahm oder Kaffeerahm, oder er wird der Verbutterung in der **Butterei** (Abbildung 7) zugeführt. Der zur Verbutterung bestimmte Rahm wird



Fig. 11. Laboratorium.

mittelst Reinkulturen, welche die Entwicklung schädlicher Bakterien verhindern, angesäuert und in einem Holsteiner Butterfasse ausgebuttert. Auf dem **Astra-Wendekneiter** wird die Butter, **ohne mit den Händen berührt zu werden**, ausgeknetet, gewaschen und von der Buttermilch befreit, gelangt dann in die **Formmaschine** (Abbildung 8). Diese Maschine, welche als eine der ersten in [Österreich eingeführt wurde, formt die Butter in $\frac{1}{2}$ -, $\frac{1}{4}$ - oder $\frac{1}{8}$ -Kilostücke von exakter Form und genau gleichem Gewicht, **ohne daß die Butter mit den Händen in Berührung kommt**, ein vom Standpunkte der Hygiene nicht hoch genug zu veranschlagender Vorzug, den wohl sehr wenige österreichische Molkereien aufzuweisen haben. Die einzelnen Stücke werden in Pergamentpapier eingeschlagen, in einem eigenen Kühlraume abgekühlt und gelangen vollständig erhärtet in Postkolli oder großen Kisten verpackt von dem **Expeditionsraum** (Abbildung 9) aus zum Versande. Abbildung 10 führt uns in den **Sterilisierraum**,

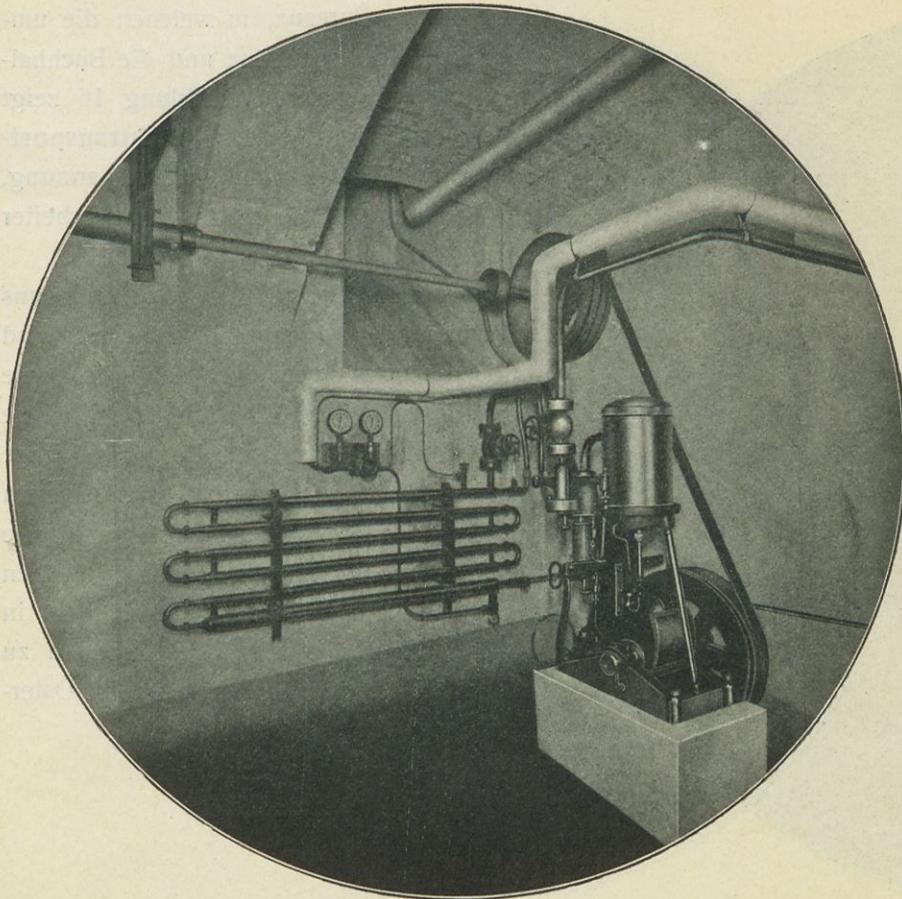


Fig. 12. Kühlanlage.

wo die für Kinder bestimmte Milch, welche von **mit Tuberkulin geimpften Kühen** stammt, in Flaschen gefüllt, durch Anwendung hoher Hitzegrade in einem Sterilisierapparat keimfrei gemacht und dann hermetisch verschlossen wird, um das nachträgliche Eindringen von Keimen zu verhindern.

In dem **Laboratorium** (Abbildung 11) werden sowohl die eingelieferte Milch als auch die fertigen Produkte einer ständigen genauen Untersuchung unterworfen, so daß etwa entstehende Mängel sofort erkannt und beseitigt werden.

Es braucht wohl nicht besonders hervorgehoben zu werden, daß in allen Räumen des Betriebes die **peinlichste Reinlichkeit** herrscht und alle mit Milch oder Butter in Berührung kommenden Apparate und Gefäße täglich einer gründlichen Reinigung unterzogen werden.

Abbildung 12 zeigt uns die **Kühlanlage** für den Butterkühlraum, Abbildung 13 die des Milchkühlraumes.]

Abbildung 14 und 15 gestatten einen

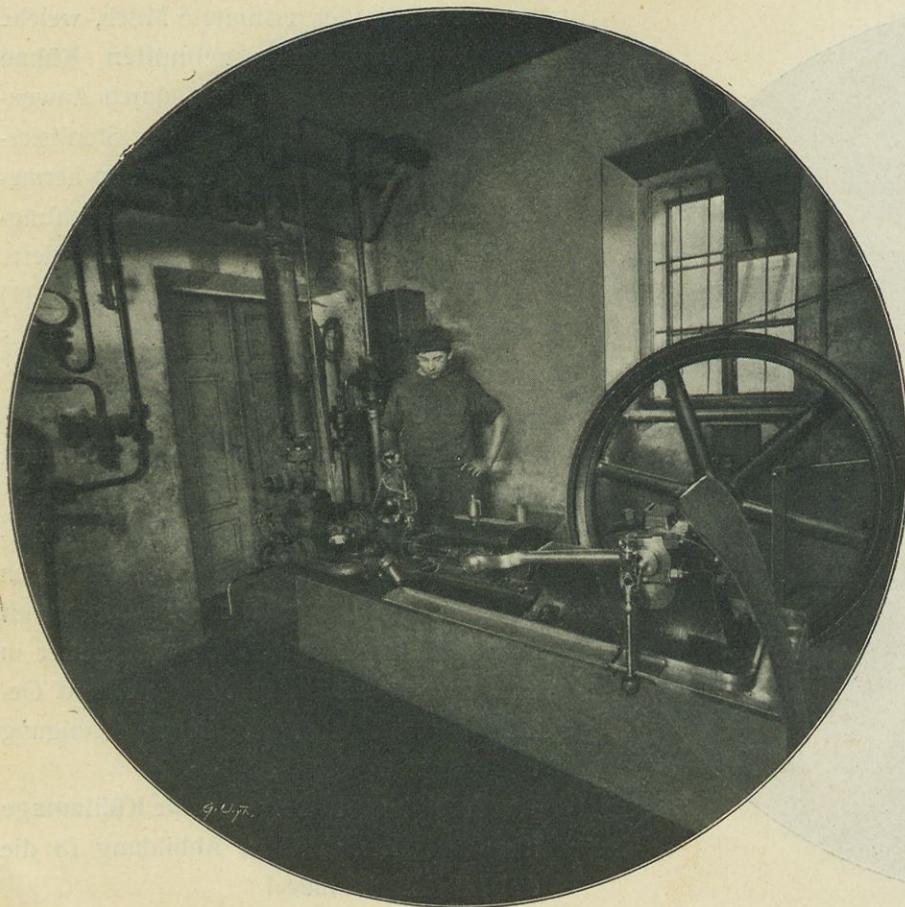


Fig. 13. Kühlanlage für den Milchkühlraum.

Blick in die Bureaux, in welchen die umfangreiche Korrespondenz und die Buchhaltung erledigt werden. Abbildung 16 zeigt uns die zur Abfahrt bereiteten **Milchtransportwagen**, mit Pferde- und Eselbespannung, und Abbildung 17 die Beamten und Arbeiter der Molkerei.

Der aufmerksame Leser, welcher uns auf unserem Rundgange begleitet hat, wird die Überzeugung gewonnen haben, daß die Marburger Molkerei Ges. m. b. H. keine Kosten gescheut hat und jede nur mögliche Sorgfalt aufwendet, um stets das Beste zu bieten und in jeder Beziehung einwandfreie Produkte zu liefern, ein Grundsatz, dessen strenge Befolgung das Unternehmen in wenigen Jahren aus kleinen Anfängen zu einem der ersten seiner Branche in Österreich heranwachsen ließ.

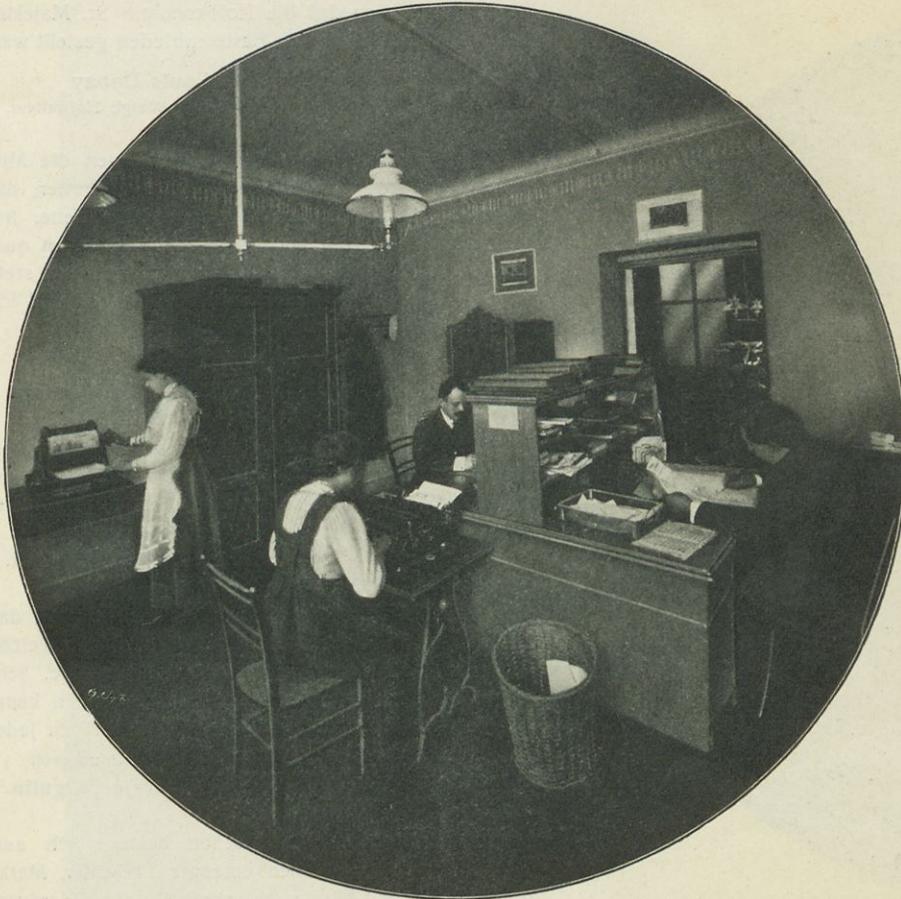


Fig. 14. Bureau.

Anerkennungsschreiben

über unsere
Teebutter mit dem Panther.

Corfu, 10. Mai 1908.

Bezeuge hiemit, daß die verehrl. Marburger Molke-
kerei während des Aufenthaltes S. M. des deutschen
Kaisers und Königs Wilhelm II. für die allernöchste
Hofhaltung Tee-, Kochbutter und Schlagrahm lieferte.
Trotz des schwierigen Transportes kamen die Waren
stets frisch und gut an; die Qualität ist außerordent-
lich fein, so daß u. a. Ihre königl. Hoheit die Kron-
prinzessin von Griechenland, Sofia, die Schwester des
deutschen Kaisers, sich eingehend erkundigte, woher
die vorzügliche Butter und Schlagrahm kam.

Louis Dobay

Hoftraiteur S. M. des deutschen Kaisers und Königs.

Schloß Achileon, den 18. Mai 1912.

An die
verehrl. **MARBURGER MOLKEREI**, Ges. m. b. H.
MARBURG a/Drau.

Die von Ihnen gelieferte Tafelbutter und Schlag-
sahne war wieder wie in den Vorjahren von tadelloser

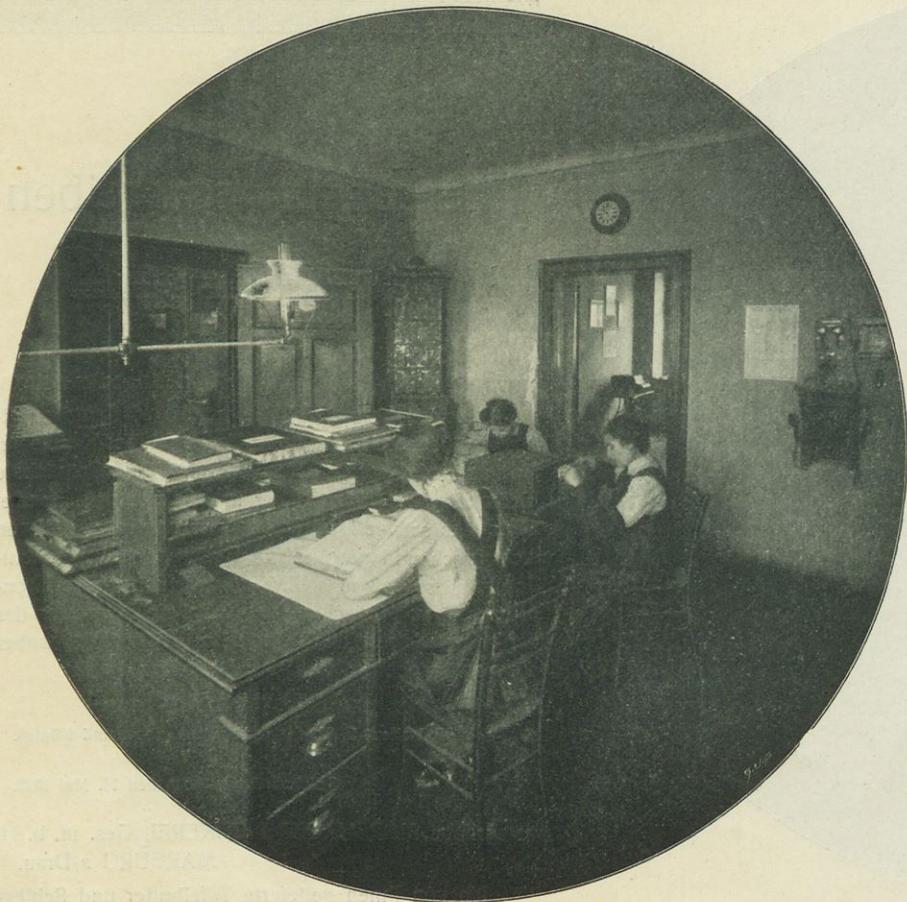


Fig. 15. Bureau.

Beschaffenheit, so daß die Hofökonomie Sr. Majestät des deutschen Kaisers aufs Beste zufrieden gestellt war.

Hochachtend
Louis Dobay
 kaiserl. und königl. Hoftraiteur.

Es gereicht mir zum Vergnügen, Ihnen die Mitteilung machen zu können, daß Ihre Teebutter, die ich schon durch längere Zeit von Ihnen beziehe, bei meinen Kunden sehr beliebt ist; denn selbe ist qualitativ vorzüglich und wird von Ihnen nicht nur stets frisch, sondern auch pünktlich geliefert, so daß ich niemals in Verlegenheit komme.

Hochachtungsvoll
Emil Spitra, Hoflieferant, Klagenfurt.

Über die mir durch Jahre gesandte Teebutter, Marke „Panther“, muß ich mein bestes Lob aussprechen, daher ich selbe auch an jedermann empfehle.

Achtungsvoll
Dom. Zamparutti, Cilli.

Es ist mir ein Vergnügen, Ihnen mitzuteilen, daß ich mit Ihrer Teebutter, Marke „Panther“, welche ich schon seit langer Zeit von Ihnen beziehe, sehr zufrieden bin, ich selbe jedermann empfehlen kann, da Sie auch mit Ihrer exakten Lieferungsart zu jeder Zeit voll befriedigt haben.

Hochachtungsvoll
Ig. Breier, Ogulin.

Durch mehrere Jahre schon beziehe ich ausschließlich die von Ihnen erzeugte Teebutter, Marke „Panther“, und fühle mich veranlaßt, Ihnen hierdurch mitzuteilen, daß ich in jeder Hinsicht, was die vor-



Fig. 16. Milchtransportwagen.

zügliche, haltbare Qualität und prompte Bedienung anbelangt, vollkommen zufrieden bin. Es freut mich, Ihnen dies bekannt geben zu können und werde ich meinen Bedarf in diesem Artikel auch in Hinkunft nur von Ihrer werten Firma beziehen.

Hochachtungsvoll

Hans Bachlechner, Villach.

Ich danke Ihnen bestens für die prompte und pünktliche Lieferung Ihrer Butter vor den Osterfeiertagen, und bitte gleichzeitig, in Hinkunft zu solchen Zeiten, wo die Nachfrage in dieser Ware am stärksten ist, mich ebensogut zu bedienen.

Gleichzeitig teile Ihnen mit, daß meine sämtlichen Kunden mit Ihrer Teebutter sehr zufrieden waren und ausschließlich die Marke „Panther“ von der Kunde verlangt wird.

Hochachtend

Fr. Kham, Laibach.

Bestätige dankend Ihre freundliche Nachricht bezüglich Preisermäßigung der Butter, welche mir heute zugegangen ist.

Ich kann Ihnen bei dieser Gelegenheit nur wiederholt mitteilen, daß ich mit der von Ihnen bezogenen Teebutter, Marke „Panther“, stets auf das beste zufrieden bin, nachdem dieselbe, was Reinheit, Hygiene und Qualität anbetrifft, sämtliche hier in den Handel gebrachte Ware in hohem Maße übertrifft und Sie meine Aufträge stets in der pünktlichsten und zufriedenstellendsten Weise erledigen.

Hochachtungsvoll

Anton Janik, Oderberg.

Ich bestätige hiermit gerne, daß ich mit der von der Marburger Molkerei seit längerer Zeit bezogenen Teebutter Marke „Panther“, stets sehr zufrieden bin und entspricht die Ware jeder Anforderung.

Hochachtungsvoll

Hotel „goldene Sonne“, **Innsbruck,**
Karl Beer.

Ihrem Wunsche gemäß teile Ihnen mit, daß ich Ihre Teebutter durch eine Reihe von Jahren beziehe und selbe von den Kunden gerne genommen wird, ein Beweis, daß selbe recht gut ist. Ein weiterer Vorteil für den Geschäftsmann in Graz ist es, daß er selbe täglich frisch erhält und nur soviel zu nehmen braucht, was er täglich benötigt. Es sind dies Vorteile, die nicht zu unterschätzen sind.

Hochachtungsvoll

M. Fitz, k. u. k. Hoflieferant, Graz.

Ich bitte an die angegebene Adresse 4 $\frac{1}{2}$ kg Ihrer Teebutter senden zu wollen. Da ich bei Ihnen schon einige Jahre die Butter für die Offiziersmesse beziehe und immer mit Ihrer Lieferung zufrieden war, habe ich dem Ihnen angegebenen Adressaten den Bezug Ihrer Butter anempfohlen. In Erwartung, daß Sie eine gute und frische Butter, wie gewöhnlich, ehestens senden werden, verbleibe

achtungsvoll

Dillersdorf Lt. Vermac.

Ich bin gerne bereit, zu erklären, daß ich Ihre Teebutter mit dem Panther als ein erstklassiges Produkt bezeichnen und allgemein bestens empfehlen kann.

Sophie Baronin Maroicic, Zara.

Ihre an mich gesandte Teebutter ist sehr rein, gut und geschmackvoll und habe bis heute noch keinen Anstand in dieser Qualität gefunden, daher für mein Geschäft sich sehr gut bewährt. (Folgt Bestellung.)

Hochachtungsvoll

Hotel „Elefant“, **Laibach,**
Karl Otto Schmidt.

Die Butter war vorzüglich. Ich bitte mir wieder 1 Postkolli frisch zu senden.

Ergebenst

Loksa, Hauptmann, Sarajevo.

Ich bin mit Ihrer Teebutter zufrieden und bitte jeden Donnerstag zu senden.

Hochachtungsvoll

Hotel-Restaurant u. Café Royal I. Ranges, **Krakau.**
Gustav Sacher.

Wir bestätigen hiermit, daß die Teebutter, Marke „Panther“, welche Sie uns seit Jahren täglich lieferten, rein und vorzüglich befunden wurde.

Mit Hochachtung

Visintini & Cernigol, Triest.

Danke für die vorzügliche Butter. Bitte jede Woche eine 4¹/₂ kg-Sendung, aber wieder wie das erstmal in 1/4 kg-Packung.

Hochachtend

Alois Rziha, k. k. Hauptmann, Trebinje.

[Ihre Butter ist hochfein etc. (Folgt Bestellung.)

Hochachtend

Gambrinushalle, **Fiume,**
Julius Kuhn.

Mit dem von Ihnen bezogenen Schlagrahm sind wir sehr zufrieden; derselbe hält sich lange frisch und ist sehr gut; möchten Sie deshalb bitten, uns für die Saison wieder unser gewisses Quantum zu reservieren.

**Verwaltung „Erzherzog Johann“
am Semmering.**

Mit Gegenwärtigem habe ich das Vergnügen, Ihnen mitteilen zu können, daß ich mit der mir im Vorjahre (während der Saison) gelieferten Teebutter sehr zufrieden war und hat selbe dem Zweck vollkommen entsprochen. Ich empfehle auch anderen Orts gerne Ihre Ware.

Hotel Grignano, Miramar.

Die Leute sind mit der Butter sehr zufrieden etc.

Somogyi Jennö, Budapest.

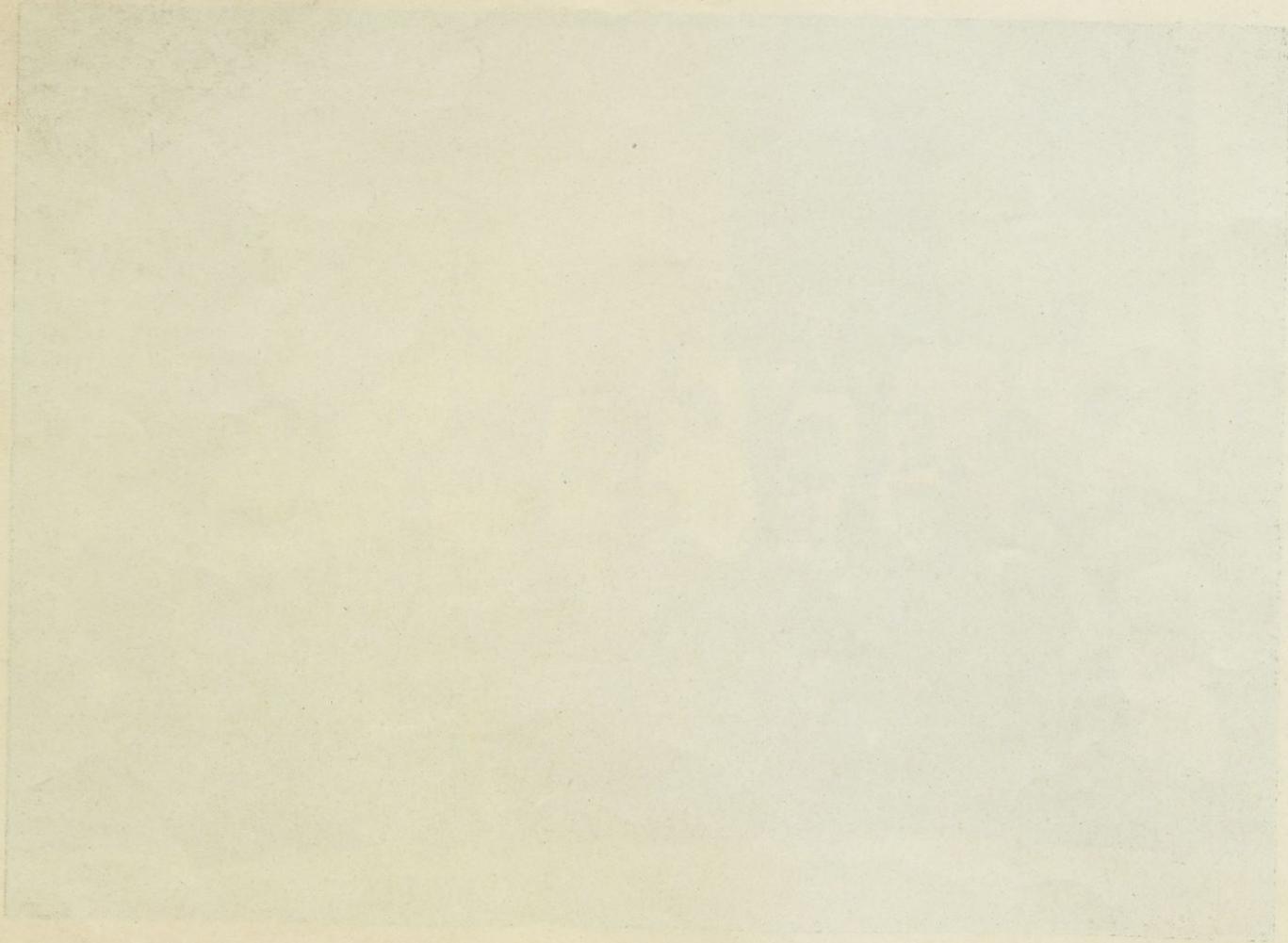
Bitte 20 kg zu senden. Die Butter ist gut und wenn Sie mich gut bedienen, werde ich im Sommer viel mehr brauchen.

Achtungsvoll

Agramer Molkerei, Agram.



Fig. 17. Beamte und Arbeiter der Molkerei.



Ansicht unserer Originalpackung.



UNIVERSITETNA KNJIŽNICA MARIBOR

Univerzitetna knjižnica Maribor



9670

9670



000414440

COBISS ©

Buch- und Kunstdruckerei
Josef Moitböck & Co., Marburg a. D.

ZA ČITALNICO