



1926-03-14

## Der Schlager der Lebensmittelmesse: Eskimo!

L.S.H.

Follow this and additional works at: [https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf\\_essay](https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay)



Part of the [German Literature Commons](#)

Digital Archive Source:

<http://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno?aid=nfp&datum=19260314&seite=5&zoom=33>

---

### BYU ScholarsArchive Citation

L.S.H., "Der Schlager der Lebensmittelmesse: Eskimo!" (1926). *Essays*. 344.

[https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf\\_essay/344](https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay/344)

This Article is brought to you for free and open access by the Nonfiction at BYU ScholarsArchive. It has been accepted for inclusion in Essays by an authorized administrator of BYU ScholarsArchive. For more information, please contact [scholarsarchive@byu.edu](mailto:scholarsarchive@byu.edu), [ellen\\_amatangelo@byu.edu](mailto:ellen_amatangelo@byu.edu).

## Der Schlager der Lebensmittelmesse: Eskimo!

Die nähere und weitere Umgebung des Pavillons der „Miag“ bot eine Woche lang einen eigenartigen Anblick: Lauter vergnügt dreinsehende Messebesucher, in der Hand einen kleinen, bunten Papierbecher und ein Löffelchen, mit dem sie den Inhalt dieses Bechers verzehren, der, nach den Mienen zu schließen, ganz ausgezeichnet schmecken muß. Kein Wunder, daß man dieser förmlichen Massensuggestion ebenfalls unterliegt! Bei dem verwöhnten Gaumen und wählerischen Geschmack des Wieners will es etwas bedeuten, wenn am Eröffnungstage der Messe nicht weniger als 16.000 Eskimobecher verkauft und verzehrt wurden.

Der Verkauf dieser Kostproben war trotz des ungeheuren Andranges so ausgezeichnet organisiert, daß er den Wunsch erweckte, die Erzeugungsstätte dieses neuartigen Genuß- und Nahrungsmittels kennen zu lernen. Im dritten Bezirk, in der Lechnerstraße, befindet sich der Betrieb der *Milchindustrie A.-G.*, in Dimensionen, die an amerikanische Verhältnisse erinnern. Bereitwilligst wird die Besichtigung der gesamten Anlage gestattet, vergeht doch kaum ein Tag, an dem nicht Exkursionen in dieses Unternehmen, welches auf dem Gebiete der Milchwirtschaft als richtunggebend gilt, veranstaltet werden. Die Erläuterungen des führenden Ingenieurs machen den komplizierten Betriebsvorgang verständlich.

Die stärkste, nachhaltigste Wirkung übt eine mächtige Hallenanlage aus. Gewaltige Kessel, Transmissionen, Treibriemen, alles in unaufhörlicher Bewegung von unsichtbaren Kräften angetrieben: die Pasteurisierung. Hier wie in allen Teilen des weitläufigen Werkes umfängt den Besucher die Atmosphäre einer aufs höchste gesteigerten, spiegelnden Reinlichkeit. Nach der Entkeimung, welche bei einer Temperatur von 65 Grad Celsius vor sich geht, wird die Milch unter Benützung der modernsten Kühlanlagen bis auf eine Temperatur von 1 Grad Celsius abgekühlt. Von dort aus gelangt sie in große, gekühlte Bassins, wo sie durch Aluminiumpropeller in Bewegung gehalten wird, um so das Aufrahmen der Milch zu vermeiden. Daß der bakteriologischen Untersuchung sowie der Feststellung des Fettgehaltes ein mit den modernsten Behelfen ausgestattetes Laboratorium zur Verfügung steht, bedarf kaum einer Erwähnung. Die nächste Halle bringt das größte maschinelle Wunder des Werkes, welches während unseres Rundganges von einer Exkursion bestaunt wurde. In voll automatisiertem Betrieb werden den hier arbeitenden Maschinen auf einer Rollenförderanlage in der Stunde 12.000 Flaschen zugebracht, von den Maschinen blitzblank gereinigt, mit der pasteurisierten Milch gefüllt und versandfertig geschlossen. 100.000 Flaschen werden auf diese Weise per Tag in der warmen Jahreszeit auf den Weg gebracht.

In den nächsten Tagen wird die Eröffnung eines neuen bemerkenswerten Betriebes der Milchindustrie stattfinden: Es ist dies die Erzeugung von dauerpasteurisierter *Pirquetscher Kindermilch*, die unter Kontrolle Professor Pirquets steht.

Auch die *Joghurt-Erzeugung* der Milchindustrie ist eine Sehenswürdigkeit, in die man nicht alle Tage Einblick erhält. In einer langen Reihe von Brutkasten wird die mit dem bulgarischen Maja-Bazillus versetzte Milch auf jene Temperatur gebracht, welche für die Entwicklung dieses Bazillus notwendig ist. In tausenden Flaschen verläßt dieses als Volksnahrungsmittel für die Großstadternährung höchst bedeutsame Milchprodukt täglich das Werk.

Und nun kommt der Clou des Ganzen, die interessante *Eskimo-Erzeugung*. Die zur Herstellung der Eiscreme verwendeten Maschinen sind durchwegs aus Amerika, dem klassischen Lande der Eiscreme, bezogen worden. Der Wohlgeschmack und die Bekömmlichkeit der Eiscreme ist in erster Linie dem Umstande zu verdanken, daß zu ihrer Herstellung ausschließlich Schlagobers und unter strengster Vermeidung aller Essenzen nur frische Vanille, Himbeeren und Erdbeeren verwendet werden. Vom

„Freezer“, in dem die Mischung des Obers mit Früchten, Vanille oder Kaffee erfolgt, durch die großartigen Kühlräume, von denen im ersten 5 Grad, im letzten 25 Grad Kälte herrschen, bis zur Abfüllung in die Becher, geschieht alles automatisch und in einer den höchsten hygienischen Anforderungen entsprechenden Weise. Mit der Besichtigung der Buttereierei, in welcher die Markenbutter „Ilsa“ hergestellt wird, schließt der Rundgang durch diesen imposanten Betrieb, der mit seiner vollkommenen technischen Einrichtung und musterhaften Organisation mehr als ein Drittel der Wiener Bevölkerung versorgt. Nach den unerfreulichen Eindrücken, welche wir durch den Prozeß gegen eine kleine Vorstadtmolkerei in den letzten Tagen erhalten haben, ist die Besichtigung dieses Werkes eine Beruhigung und Genugtuung.

*L. S.-H.*

## Der Schlager der Lebensmittelmesse: Eskimo!

Die nähere und weitere Umgebung des Pavillons der „Miaa“ bot eine Woche lang einen eigenartigen Anblick: Lauter vergnügt dreinjehende Messebesucher, in der Hand einen kleinen, bunten Papierbecher und ein Löffelchen, mit dem sie den Inhalt dieses Bechers verzehren, der, nach den Mienen zu schließen, ganz ausgezeichnet schmecken muß. Kein Wunder, daß man dieser förmlichen Massensuggestion ebenfalls unterliegt! Bei dem verwöhnten Gaumen und wählerischen Geschmacks des Wienerers will es etwas bedeuten, wenn am Eröffnungstage der Messe nicht weniger als 16.000 Eskimo-becher verkauft und verzehrt wurden.

Der Verkauf dieser Kostproben war trotz des ungeheuren Andranges so ausgezeichnet organisiert, daß er den Wunsch erweckte, die Erzeugungstätte dieses neuartigen Genuß- und Nahrungsmittels kennen zu lernen. Im dritten Bezirk, in der Lechnerstraße, befindet sich der Betrieb der Milchindustrie A. - G., in Dimensionen, die an amerikanische Verhältnisse erinnern. Bereitwillig wird die Besichtigung der gesamten Anlage gestattet, vergeht doch kaum ein Tag, an dem nicht Exkursionen in dieses Unternehmen, welches auf dem Gebiete der Milchwirtschaft als richtunggebend gilt, veranstaltet werden. Die Erläuterungen des führenden Ingenieurs machen den komplizierten Betriebsvorgang verständlich.

Die stärkste, nachhaltigste Wirkung übt eine mächtige Hallenanlage aus. Gewaltige Kessel, Transmissionen, Treib-

riemen, alles in unaufhörlicher Bewegung von unsichtbaren Kräften angetrieben: die Pasteurisierung. Hier wie in allen Teilen des weitläufigen Werkes umfängt den Besucher die Atmosphäre einer aufs höchste gesteigerten, spiegelnden Reinlichkeit. Nach der Entkeimung, welche bei einer Temperatur von 65 Grad Celsius vor sich geht, wird die Milch unter Benützung der modernsten Kühlanlagen bis auf eine Temperatur von 1 Grad Celsius abgekühlt. Von dort aus gelangt sie in große, gekühlte Bassins, wo sie durch Aluminiumpropeller in Bewegung gehalten wird, um so das Aufrahmen der Milch zu vermeiden. Daß der bakteriologischen Untersuchung sowie der Feststellung des Fettgehaltes ein mit den modernsten Behelfen ausgestattetes Laboratorium zur Verfügung steht, bedarf kaum einer Erwähnung. Die nächste Halle bringt das größte maschinelle Wunder des Werkes, welches während unseres Rundganges von einer Erkursion bestaunt wurde. In voll automatisiertem Betrieb werden den hier arbeitenden Maschinen auf einer Hollenförderanlage in der Stunde 12.000 Flaschen zugebracht, von den Maschinen blitzblank gereinigt, mit der pasteurisierten Milch gefüllt und verhandfertig geschlossen. 100.000 Flaschen werden auf diese Weise per Tag in der warmen Jahreszeit auf den Weg gebracht.

In den nächsten Tagen wird die Eröffnung eines neuen bemerkenswerten Betriebes der Milchindustrie stattfinden: Es ist dies die Erzeugung von dauerpasteurisierter Birquet'scher Kindermilch, die unter Kontrolle Professor Pirouet's steht.

Auch die Daghuri-Erzeugung der Milchindustrie ist eine Sehenswürdigkeit, in die man nicht alle Tage

Einblick erhält. In einer langen Reihe von Brutkästen wird die mit dem bulgarischen Maja-Bazillus versetzte Milch auf jene Temperatur gebracht, welche für die Entwicklung dieses Bazillus notwendig ist. In tausenden Flaschen verläßt dieses als Volksnahrungsmittel für die Großstadternährung höchst bedeutsame Milchprodukt täglich das Werk.

Und nun kommt der Clou des Ganzen, die interessante Eskimo-Erzeugung. Die zur Herstellung der Eiscreme verwendeten Maschinen sind durchwegs aus Amerika, dem klassischen Lande der Eiscreme, bezogen worden. Der Wohlgeschmack und die Bekömmlichkeit der Eiscreme ist in erster Linie dem Umstande zu verdanken, daß zu ihrer Herstellung ausschließlich Schlagobers und unter strengster Vermeidung aller Essenzen nur frische Vanille, Himbeeren und Erdbeeren verwendet werden. Vom „Freezer“, in dem die Mischung des Obers mit Früchten, Vanille oder Kaffee erfolgt, durch die großartigen Kühlräume, von denen im ersten 5 Grad, im letzten 25 Grad Kälte herrschen, bis zur Abfüllung in die Becher, geschieht alles automatisch und in einer den höchsten hygienischen Anforderungen entsprechenden Weise. Mit der Besichtigung der Butterei, in welcher die Markenbutter „Lisa“ hergestellt wird, schließt der Rundgang durch diesen imposanten Betrieb, der mit seiner vollkommenen technischen Einrichtung und musterhaften Organisation mehr als ein Drittel der Wiener Bevölkerung versorgt. Nach den unerfreulichen Eindrücken, welche wir durch den Prozeß gegen eine kleine Vorstadtmolkeerei in den letzten Tagen erhalten haben, ist die Besichtigung dieses Werkes eine Beruhigung und Genugthuung.