

B 182197



Bildmarke ges. gesch.

◆WIENER◆
MOLKEREI

**Kostenfreie Zustellung
unserer Flaschenmilch ins Haus!**

**Bestellungen wollen in der dem
Wohnorte nächstgelegenen Filiale
der Wiener Molkerei gemacht
werden. - Siehe Filialverzeichnis!**



WIENER MOLKEREI

REGISTRIERTE GENOSSENSCHAFT MIT BESCHRÄNKTER HAFTUNG



WIEN II.

MOLKEREISTRASSE 1

FERNSPRECHER: 48-5-20 SERIE

Meidlinger Markt, Stand 4
Schönbrunnerstr. 211
(Depot)
Schönbrunnerstr. 228

13. BEZIRK

Baumgartenstraße 35
Hietzinger Hauptstr. 54
(Unter St. Veit)
Hietzinger Hauptstr. 93
(Ober St. Veit)
Linzerstraße 70
Penzingerstraße 19
Penzingerstraße 66
Altgasse 22 (Depot)
Altgasse 8
Feldkellergasse 2

Lainzer Tiergarten,
Hermesstr.

14. BEZIRK

Meinhartsdorferstr. 9
Schwendergasse 26
Goldschlagstr. 65 (Depot)

15. BEZIRK

Märzstraße 26
Mariahilferstraße 147
Neubaugürtel 45
Sechshausenstraße 4
Markgraf Rüdigerstr. 25

16. BEZIRK

Ottakringerstraße 29
Thaliastraße 29

Friedmanngasse 26
Thalheimergasse 51

17. BEZIRK

Hernalser Hauptstr. 22
Hernalser Hauptstr. 66
Hernalser Hauptstr. 125
(Depot)
Taubergasse 64

18. BEZIRK

Gentzgasse 112
Gersthofener Markt, Stand 1
Martinstraße 57
Währingerstraße 105
Weimarerstraße 47

Schöffelgasse 41 (Gersthof)
Schulgasse 7
Währingergürtel 119

19. BEZIRK

Billrothstraße 18
Döblinger Hauptstr. 66
Grinzingstraße 51a

20. BEZIRK

Hannovergasse 1

21. BEZIRK

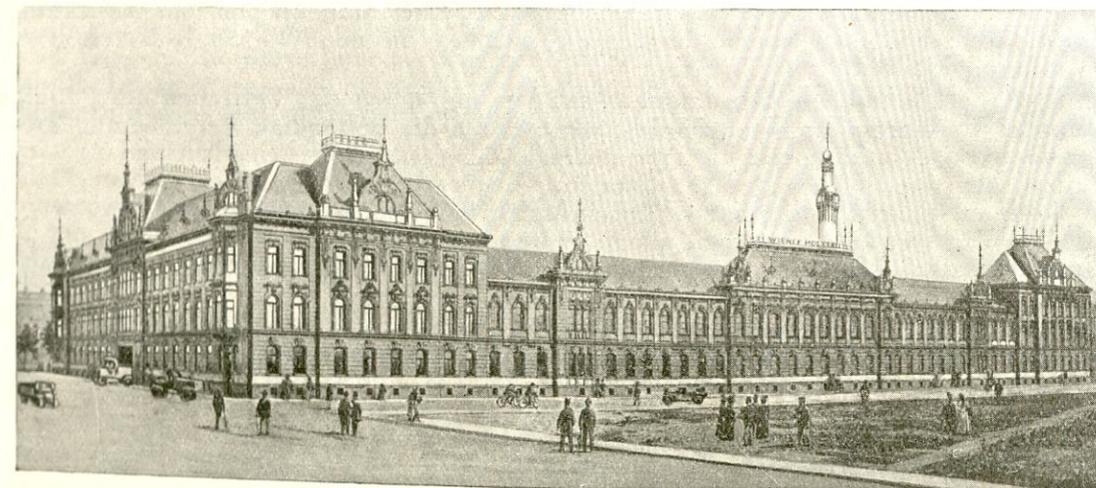
Floridsdorfer Hauptstr. 132

Auswärtige Filialen

Atzgersdorf, Breitenfurterstr. 22
Baden, Erzherzog Rainerring 12
Mödling, Hauptstraße 83
Klosterneuburg-Kierling, Stadtplatz 26
Weidlingau, Hauptstraße 102
Reichenau (N.-Ö.) Erlangerplatz 60
Bad Ischl, Salzburgerstraße 5
Badgastein, Franz Josefstraße 185

Hofgastein, Bahnhofstraße 18
Hadersdorf-Weidlingau, Mauerbach-
straße 24 (Depot)
Semmering 159 (Depot)
Bischofshofen 22
Mauer, Hauptstraße 54
Perchtoldsdorf, Marktplatz 15

Die Wiener Molkerei ist die älteste, bestrenommierte und gegenwärtig schönste Molkerei Wiens. Sie wurde im Jahre 1880 als Genossenschaftsmolkerei von Großgrundbesitzern Österreichs gegründet, um dem allseits tiefempfundenen Bedürfnis nach gesunder, nahrhafter und unverfälschter Milch zu genügen. Anfangs war die Wiener Molkerei in der Pragerstraße „Zum guten Hirten“ etabliert. Im Jahre 1901 bezog sie ihr gegenwärtiges, prächtiges eigenes Heim im freundlichen Prater auf der Feuerwerkswiese, geschützt vor dem Dunst und Staub der Großstadt.



ZENTRALETABLISSEMENT DER WIENER MOLKEREI

Das Gebäude ist von imponierender Ausdehnung, die Bauarea beträgt rund 10.000 m², woraus sich schon ein Schluß auf den kolossalen Umfang des Betriebes ziehen läßt.

Das neue Zentraletablisement der Wiener Molkerei war schon von jeher musterhaft, so daß man allenthalben bestrebt war, die Einrichtungen sowie die Organisation der Wiener Molkerei, so gut es eben anging, nachzuahmen. Die Wiener Molkerei hat mit diesem ihrem Zentraletablisement ein Werk geschaffen, welches unerreicht dasteht. Herr Hofrat Dr. W. Winkler, Professor für Molkereiwesen an der Hochschule für Bodenkultur in Wien, einer der hervorragendsten Molkereifachleute Österreichs, zollte wiederholt mündlich und auch schriftlich das höchste Lob den technischen Einrichtungen unseres Molkerei-Etablisements und sagte wörtlich folgendes:

„Macht schon das Äußere der Wiener Molkerei einen überwältigenden Eindruck, so muß noch mehr das Innere das Entzücken jedes Fachmannes und Nichtfachmannes hervorrufen. In den großen luftigen Räumen sind in gleichem Maße die Zweckmäßigkeit und Solidität der Einrichtungen, die außerordentliche Übersichtlichkeit des Betriebes, die Sauberkeit und Eleganz der Ausstattung zu bewundern; man wird schon nach einem flüchtigen Rundgange die neue Wiener Molkerei für eine Perle von einer Molkerei erklären.“

Mit Genugtuung können wir konstatieren, daß wir nur durch das Vertrauen des Publikums, das uns seit nunmehr 46 Jahren entgegengebracht wird, durch die beständige Vergrößerung unseres ehrlichen Kundenkreises und durch die fortwährende Zunahme unseres Geschäftsumfanges in die Lage versetzt wurden, unseren Betrieb derart auszudehnen, um schließlich ein solches Riesen-Etablisement errichten zu können. Unsere vollendeten Einrichtungen kommen in erster Linie nur wieder dem Publikum zugute, da wir vermöge derselben alle jene Bedingungen, welche dazu beitragen, der Milch und den Milchprodukten ihre köstliche Frische und den vorzüglich reinen Geschmack zu wahren, bis ins kleinste Detail Rechnung tragen können.

Die Wiener Molkerei wurde auch das Ziel zahlreicher Besuche aus dem In- und Auslande und fand überall ungeteiltes Lob und volle Anerkennung. Auf allen einschlägigen Ausstellungen erhielt die Wiener Molkerei die höchsten Auszeichnungen:

- 1882 Triester Ausstellung: Ehrendiplom
- 1884 I. Int. Kochkunstausstellung Wien: Ehrendiplom
- 1890 Land- und forstwirtschaftliche Ausstellung Wien: Ehrendiplom
- 1898 II. Int. Kochkunstausstellung Wien: Ehrendiplom
- 1898 Kaiser Jubiläumsausstellung Wien: Silberne Staatsmedaille und Staats Ehrendiplom
- 1902 Land- und forstwirtschaftl. Ausstellung Feldberg: Staats-Ehrendiplom

- 1903 Ausstellung für hyg. Milchversorgung Hamburg: Große goldene Medaille des hohen Senates der freien und Hansastadt Hamburg
- 1906 Hygienische Ausstellung Wien: Silberne Staatsmedaille und Ehrendiplom zur goldenen Fortschrittsmedaille
- 1910 I. Internationale Jagdausstellung Wien: Hors concours
- 1913 Öst. Adriaausstellung Wien: Goldene Medaille
- 1925 Hygiene Ausstellung (der neue Haushalt) Wien: Diplom

Diesen unzweifelhaften Vorrang und das große Vertrauen, dessen sich die Wiener Molkerei heute erfreut, sowie den überwältigenden Aufschwung, welchen dieses auf milchwirtschaftlichem Gebiete vorbildgebende Unternehmen genommen hat, verdankt es in erster Linie der unentwegten Befolgung seines obersten Grundsatzes, nur gesunde, gänzlich unverfälschte Milch- und Molkereiprodukte zum Verkaufe zu bringen. Hierdurch hat die Wiener Molkerei einen erheblichen, günstigen Einfluß auf die Provisionierung Wiens ausgeübt und ist sie durch ihre Organisation und Einrichtung für viele Molkereibetriebe des In- und Auslandes mustergültig.

Die Anordnung der Baulichkeiten.

Die kolossalen, weitläufigen Baulichkeiten der Wiener Molkerei umschließen einen imponierend großen Molkereihof, in dem die Milchwagen in langen Reihen ausgerichtet stehen. 76 doppelspannige Wagen (181 Pferde) und 8 Lastautos besorgen die Abholung der Milch von den Bahnhöfen und die Zufuhr der Milch und Milchprodukte zu den 150 eigenen Filialen und zirka 1000 Abgabestellen in Wien.

Rechts vom Eingangstore liegt das zweistöckige Direktionsgebäude mit den Kanzleien und den Wohnungen für den Direktor und einzelne Beamte; daran schließt sich der lange, einstöckige Molkereitrakt mit einer breiten, überdachten Laderampe, deren Wellblechdach in der heißen Zeit berieselt werden kann. Im Hintergrund ragt das Maschinenhaus empor, an welches sich die drei Stock hohen Werkstattegebäude angliedern. Im linken Gebäudeflügel befinden sich die Pferdestallungen (der Pferdestand beträgt 181 Stück) und darüber Schlafsäle, Ankleidezimmer für das Personal und eine sehr nette Kantine, in der zu billigen Preisen Speisen abgegeben werden. Das ständige Personal (inklusive Beamte und Verkäuferinnen) beträgt gegenwärtig 731 Personen.



MOLKEREIHOF DER WIENER MOLKEREI

Hier sei bemerkt, daß das Arbeitspersonal regelmäßig ärztlich untersucht wird, so daß nur vollkommen gesunde Personen in den Betrieb der Wiener Molkerei in Diensten stehen. Dies ist eine außerordentlich wichtige Maßregel. Da ja durch die Milch leicht Krankheiten übertragen werden, so ist die erste Forderung für gesunde Milch, daß mit derselben nicht Personen in Berührung kommen, die übertragbare Krankheiten haben. Auch sonst hat die Wiener Molkerei für ihr Arbeitspersonal auf das beste vorgesorgt und sind die Wohlfahrtseinrichtungen beispielgebend.

Die Kanzleien. Man beginnt den Rundgang durch das Direktionsgebäude und gelangt zunächst in einen großen, sehr freundlich und elegant ausgestatteten Warteraum. Hier sind das Haus- und Staats- telephon untergebracht.

Vom Wartesaale aus ist der Zugang zu den Büros des Direktors und des Direktorstellvertreters, zu den Kanzleien der Buchhaltung, Kassa und Expedition und zu der Molkerei selbst.

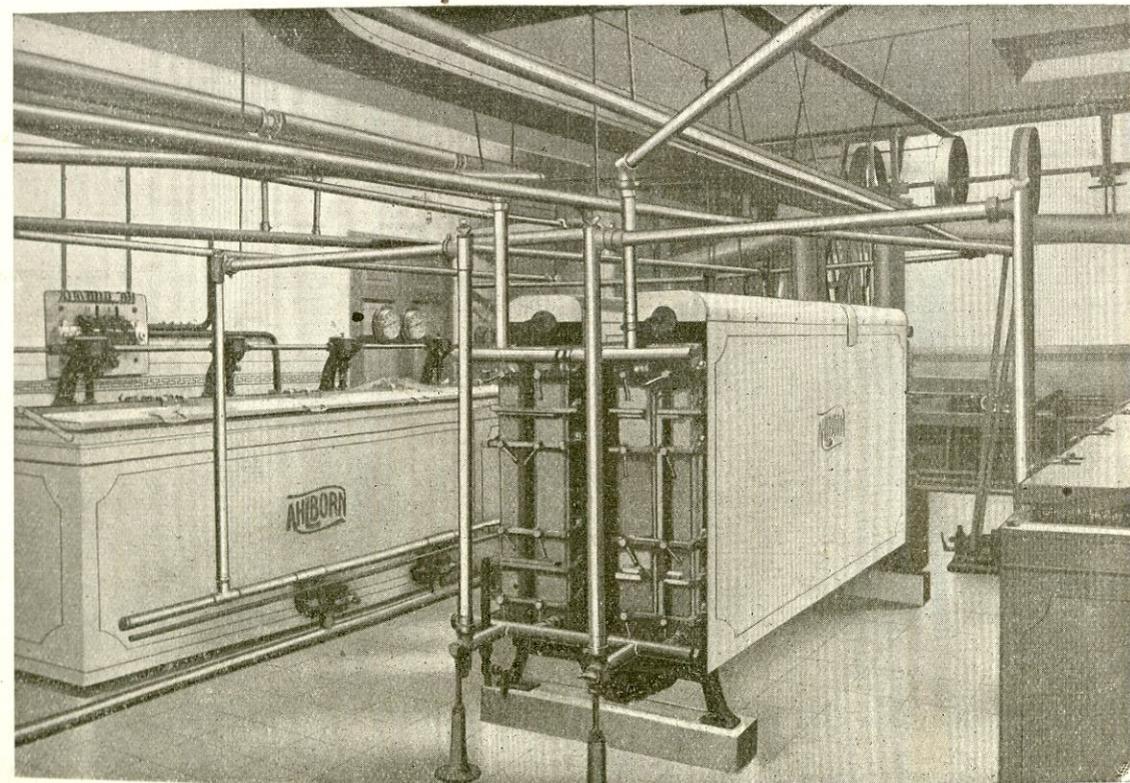
Die Milchabfertigungshalle.

Die Wiener Molkerei hat den Ratschlägen der Hygiene und dem Zuge der Zeit folgend, im Vorjahre die Dauerpasteurisierung sämtlicher Milch eingeführt. Die einlangende Milch wird in der großen Haupthalle aufgenommen.

Diese Milchabfertigungshalle ist von kolossalen Dimensionen, 85 m lang, 11 m breit und 10 m hoch (durch zwei Stockwerke reichend); sie ist das Herz der Molkerei. Hier strömt die Milch zusammen, wird durch Reinigungszentrifugen mit je 6000 Liter Stundenleistung gründlich gereinigt und sodann in die Dauerpasteurisierungs-Apparate geleitet. Hierauf wird die Milch durch Kühlapparate tief gekühlt. Die Dauerpasteurisierung besteht darin, daß die Milch auf 63 Grad Celsius durch eine halbe Stunde lang erhitzt wird, wodurch weder der Geschmack, noch der Nährwert, die Verdaulichkeit und sonstige Eigenschaften der Milch verändert werden, wohl aber alle eventuellen fremden, schädlichen Bakterien (Krankheitskeime) sicher vernichtet werden. Hiedurch wird erreicht, daß die von der Wiener Molkerei dem Konsum zugeführte Milch auch im rohen Zustande, ohne einen Schaden für die Gesundheit befürchten zu müssen, genossen werden kann. Der amerikanische Professor Dr. Rosenauer sagt: „Pasteurisierung ist die billigste Form von Lebensversicherung, welche die Menschen wählen können.“



MILCHABFERTIGUNGSHALLE DER WIENER MOLKEREI



PASTEURISIERUNGSANLAGE DER WIENER MOLKEREI

Die Pasteurierungs-Apparate der Wiener Molkerei stellen das Modernste auf diesem Gebiete dar und wurden von der großen deutschen Molkereimaschinen-Fabrik Eduard Ahlborn, Hildesheim, mit einer Stundenleistung von 12.000 Liter gebaut und aufgestellt.

Ein großer Teil der Milch wird in Flaschen (täglich etwa 70.000 Flaschen) abgefüllt und so dem Konsume zugeführt. Mit Staunen wird der Besucher bemerken, wie rasch und geschickt die Abfüllung, Verschließung und Plombierung der Flaschen durch neue, modernste Maschinen besorgt wird. Ein besonderes Augenmerk muß der Reinigung der Milchflaschen zugewendet werden. Früher wurde dies durch Handarbeit mit großem Aufwand an Zeit und Personal besorgt. Um diese kolossalen Massen von Milchflaschen verlässlich und gründlich reinigen zu können, hat die Wiener Molkerei eine Flaschenwaschmaschine nach modernsten Prinzipien aufgestellt, die ein wahres Meisterstück der Technik ist.

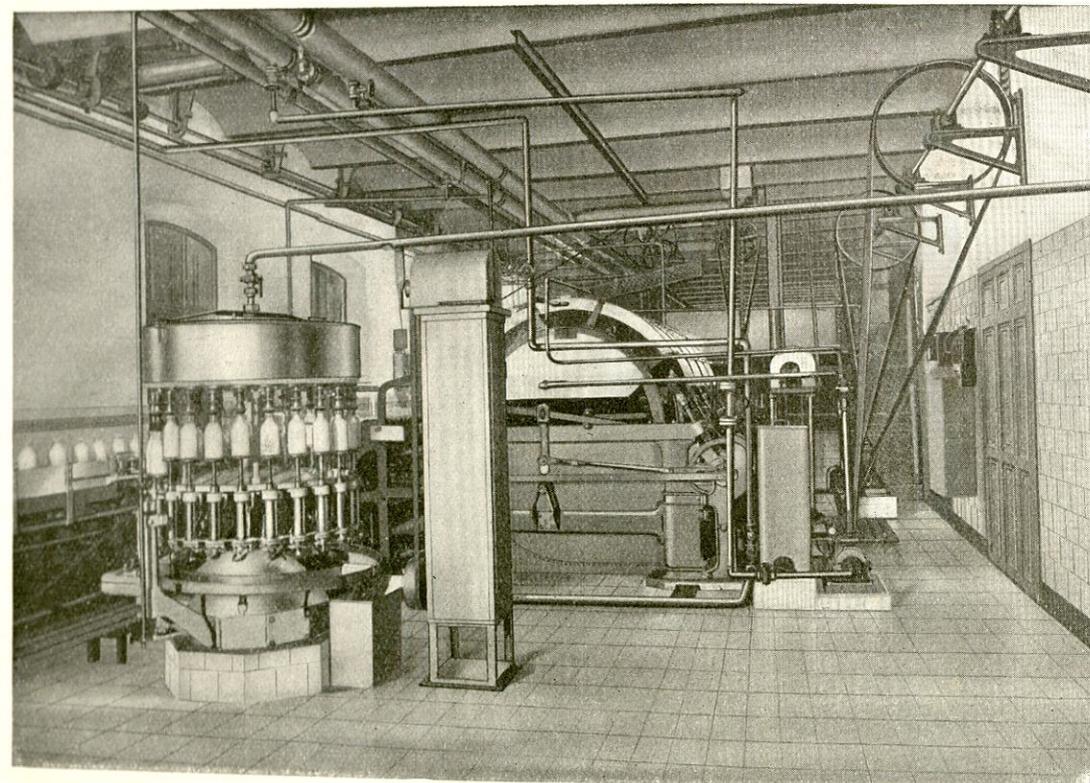
Nach Abfüllung der Milch in Flaschen bzw. in Kannen kommt sie wieder in die große Milchabfertigungshalle und wird von hier aus zur Expedition gebracht.

Souterrain.

In demselben befinden sich: Die Butterei, die Kühlräume für Vollmilch, Rahm und Magermilch die Räume für die Bereitung der sauren Milch und etwas abseits die Käserei.

Die Butterei.

Ein Schmuckkästchen der Wiener Molkerei ist die Butterei. Fußbodenplatten und Wandverkleidung sind hier besonders fein und effektiv. Die Ausstattung der Butterei bilden ein großer Ahlborn-Butterfertiger, Butterpresser, Mahagoni-Butterknetter, automatische Formmaschinen, Eisschränke mit emaillierten Platten verkleidet usw. Anschließend hieran befindet sich die Rahmkammer mit dem großen Ahlborn-Rahmreifer, welcher mit hydraulischem Druck gehoben, den zur Verarbeitung gelangenden Rahm direkt in die Butterfertiger abfließen lassen. Verbuttert wird vorwiegend süßer oder mit Reinkulturen schwach angesauerter Rahm. Im Sommer wird die Butterei künstlich gekühlt, im Winter geheizt, um eine gleichmäßige Temperatur zu erzielen. Die Teebutter der Wiener Molkerei ist in Wien wegen ihres unübertroffenen köstlichen Geschmacks und ihrer Frische allseits beliebt.



FLASCHENFÜLLANLAGE DER WIENER MOLKEREI

Die Käserei.

Die Käserei ist zweckmäßig etwas abseits von den Milchmanipulationsräumen angebracht. Der von der Wiener Molkerei erzeugte Topfen ist hinsichtlich seiner Qualität unerreicht in Wien. Die Wiener Molkerei führt ferner an Käsesorten die in ihren steirischen Betrieben im Ennstal, Stainach-Irdning erzeugten Tilsiter-, Ennstaler-Feinkäse, Gösser-Bierkäse usw.

Das Laboratorium.

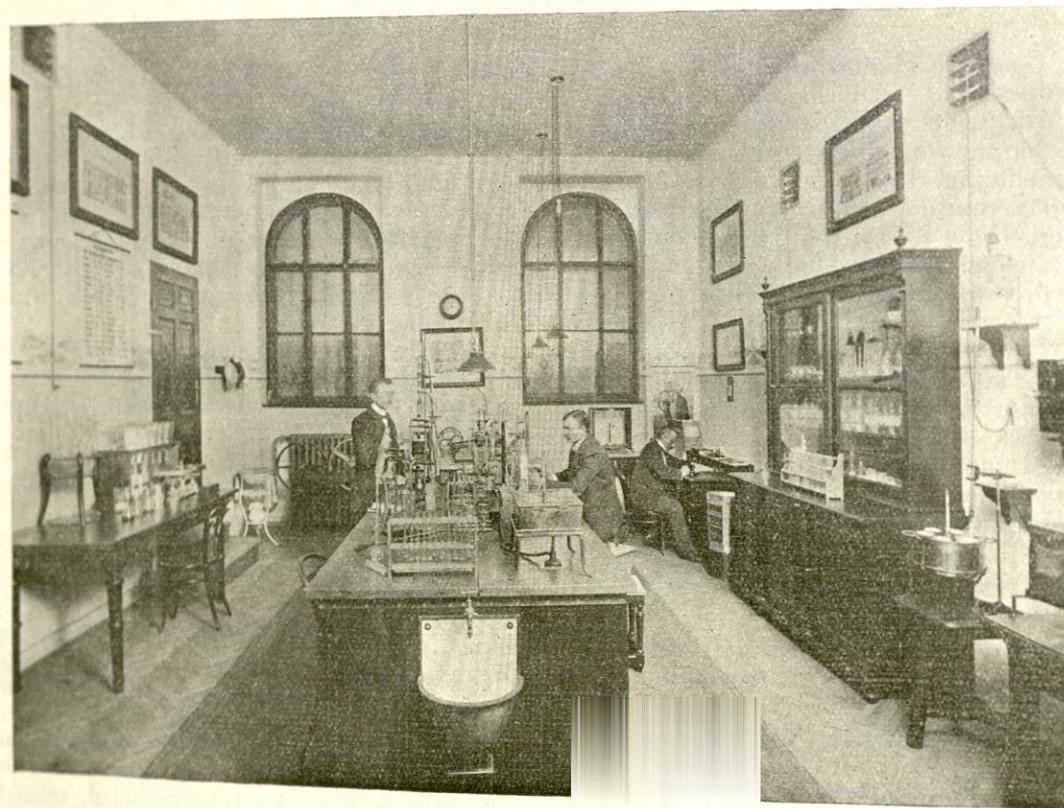
In dem im ersten Stock gelegenen Laboratorium, welches durch seine mustergiltige Ausstattung glänzt und für Massenuntersuchungen der Milch die neuesten Apparate und automatischen Melvorrichtungen besitzt, wird überdies sämtliche zur Einlieferung gelangende Milch einer genauen Prüfung und Analyse unterzogen. Nach den genossenschaftlichen Satzungen der Wiener Molkerei wird an Genossenschafter und Milchlieferanten die Milch nicht nach der gelieferten Literanzahl, sondern nach Maßgabe des Fettgehaltes (des wertvollsten Bestandteiles der Milch) bezahlt, wodurch nur gute, fettreiche Milch zur Einlieferung gelangt. Die Wiener Molkerei ist somit in der Lage, ihren Kunden mit einer ungewöhnlich fettreichen und durch Vereinigung sehr großer Quantitäten (täglich über 135.000 Liter) mit einer nach ihrem Gehalte stets gleichmäßigen Milch dienen zu können.

Das Maschinenhaus.

Das Maschinenhaus imponiert durch seine Größe und Höhe.

Die motorische Kraft für sämtliche Maschinen der Molkerei wird in dieser großen Maschinenhalle durch eine Dampfmaschine mit 270 PS und einen Elektromotor mit 100 PS Stundenleistung erzeugt. In der Maschinenhalle sind auch zwei Dynamos für Lichterzeugung und zwei Eismaschinen mit zusammen 320.000 Kalorien Stundenleistung montiert.

In dem der Maschinenhalle gegenüberliegenden Trakt sind die Wohlfahrtseinrichtungen für das Arbeitspersonal, wie Bäder, Garderoben, Schlafsäle, Waschvorrichtungen, untergebracht.



LABORATORIUM DER WIENER MOLKEREI

Milchwirtschaftliche Organisation der Wiener Molkerei.

Dem Genossenschaftsverbande der Wiener Molkerei gehören 91 Mitglieder, hauptsächlich der Großgrundbesitz in Niederösterreich, Burgenland und zum kleinen Teil Mähren an.

Die Milchanlieferung der Wiener Molkerei beträgt gegenwärtig zirka 135.000 Liter täglich und ist die Einlieferung vom Jahre 1914 mit rund 38 Millionen Liter im Jahre bereits überschritten.

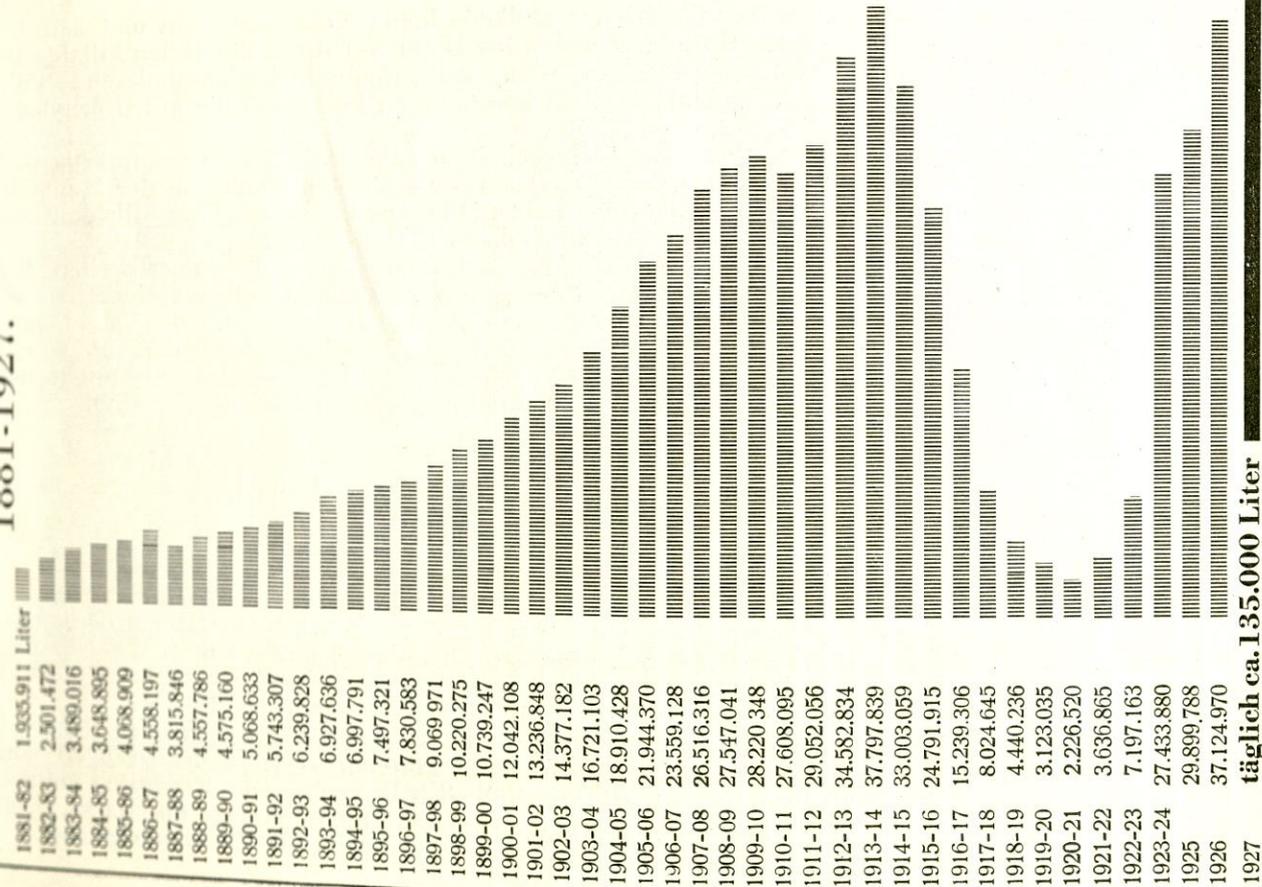
Allgemein anerkannt ist, daß große Herrschaften und Ökonomien, welche ihre Milchwirtschaft nach allen Errungenschaften der Praxis und der Wissenschaft betreiben, einen musterhaften Viehstand der vorzüglichsten Rassen halten und dabei die größte Sorgfalt auf naturgemäße Fütterung verwenden, Milch von vorzüglichster Qualität produzieren. Hierbei sei insbesondere betont, daß die Kühe sämtlicher Genossenschafter der Wiener Molkerei unter regelmäßiger, tierärztlicher Kontrolle stehen, so daß nur Milch vollkommen gesunder Kühe zur Einlieferung gelangt.

Der Wiener Molkerei sind des weiteren die große, weitausgedehnte Landgenossenschaft Ennstal mit dem Zweigbetriebe der Wiener Molkerei in Stainach im steirischen Ennstale und die Käsegenossenschaft Gröbming mit dem Molkereibetriebe in Gröbming, ferner die Erste obersteirische Alpen-Teabutter-Verkaufs-Genossenschaft Trofaiach angeschlossen. Durch diese Betriebe erhält die Wiener Molkerei bedeutende Quantitäten Milch aus den höchstgelegenen Milcherzeugungsstätten in den Alpen des Dachsteingebietes (aus der Ramsau) ob Schladming aus 2000 Meter Höhe, bekanntlich die vitaminreichste Milch Österreichs, eingeliefert.

Verkaufsorganisation.

Das Bestreben der Wiener Molkerei war und bleibt stets darauf gerichtet, die Vorteile, welche sich aus einer großen milchwirtschaftlichen Vereinigung, einer nach den modernsten hygienischen Prinzipien eingerichteten Großmolkerei und einer modernen, den Bedürfnissen der konsumierenden Bevölkerung entsprechenden Verkaufsorganisation ergeben, in ausgedehntem Maße dem konsumierenden Publikum zuzuwenden. Um dieses Ziel voll und ganz zu erreichen, ist einerseits die verständnisvolle Mitwirkung des Publikums dringend erforderlich und andererseits muß die Verkaufsorganisation so beschaffen sein, daß dem konsumierenden Publikum die sichere Gewähr geboten wird, tatsächlich gesunde, garantiert unverfälschte Milch zu bekommen.

WIENER MOLKEREI r. Gen. m. b. H.
Milcheinlieferung in den Betriebsjahren
1881-1927.



Zur Erreichung dieses Zieles hat die Wiener Molkerei keine Kosten gescheut und seit Februar dieses Jahres die **kostenfreie Zustellung der Milch ins Haus** von ihren sämtlichen Filialen aus eingeführt. Die Milch wird in verschlossenen Flaschen zugestellt, wodurch das konsumierende Publikum bei Beachtung des unverletzten Verschlusses selbst kontrollieren kann, daß die Milch original-unverfälscht abgegeben wird.

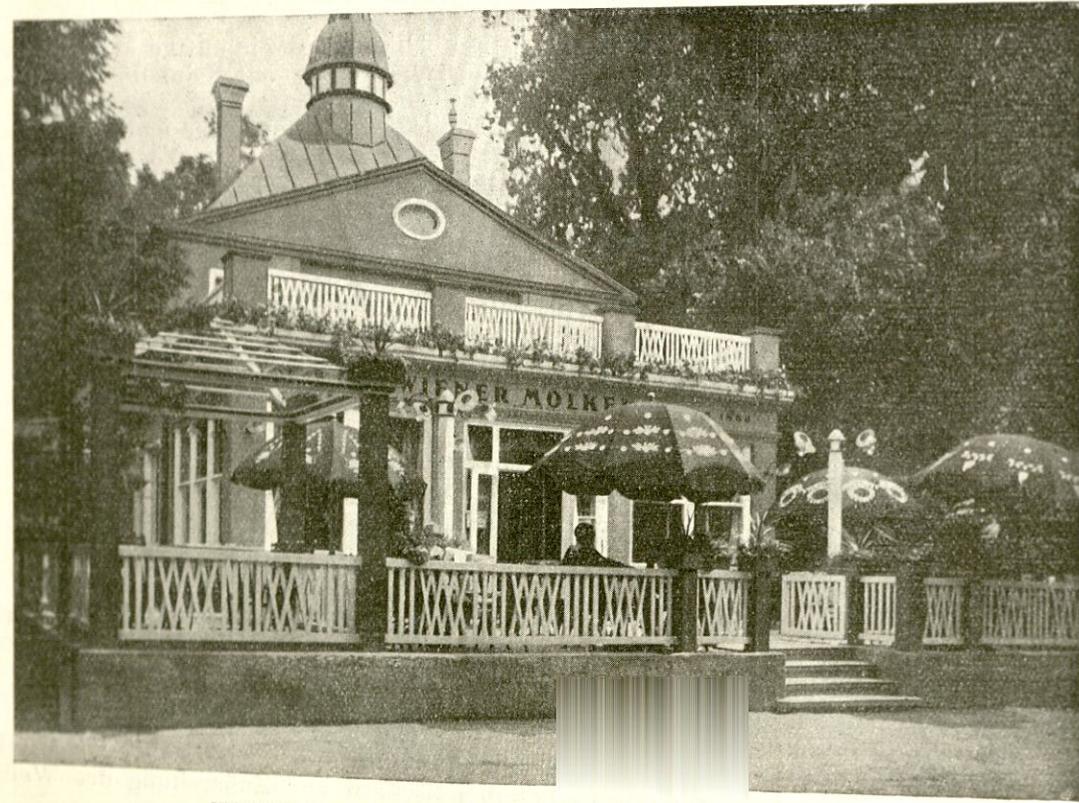
Um weiters auch dem Wiener Publikum Gelegenheit zu geben, die gerade gegenwärtig so häufig gebrauchten Milchkuren zu absolvieren, wurde an einem der schönsten Punkte in der Hauptallee im Prater ein Milchkurhaus der Wiener Molkerei errichtet. Die Architektur dieses Milchkurhauses ist ebenso wie die Inneneinrichtung von erstklassigem erlesenen Geschmack.

Um der Bevölkerung Wiens auch während ihres Aufenthaltes in den Sommerfrischen die Möglichkeit zu geben, täglich Milch in gesunder, gänzlich unverfälschter Qualität beziehen zu können, hat die Wiener Molkerei in den größten Sommerfrischen wie Baden bei Wien, Reichenau, Semmering, Bad Ischl, Bad Aussee, Badgastein, Hofgastein, Bischofshofen, Mödling, Klosterneuburg, Weidlingau, eigene Filialen und Abgabestellen errichtet, welche ebenso wie das Zentral-Etablissement mit auserlesenem Geschmack eingerichtet sind und den Stempel der größten Sauberkeit tragen.

Die Produkte der Wiener Molkerei.

Vollmilch.

Nach den genossenschaftlichen Satzungen der Wiener Molkerei wird den Genossenschaftlern und Milchlieferanten die Milch nicht nach der eingelieferten Literanzahl, sondern nach Maßgabe des Fettgehaltes (des wertvollsten Bestandteiles der Milch) bezahlt, weshalb nur gute, fettreiche Milch zur Einlieferung gelangt. Die Wiener Molkerei ist somit in der Lage, ihren Kunden mit einer besonders fettreichen Milch und durch Vereinigung sehr großer Quantitäten (täglich über 135.000 Liter), ihrem Gehalte nach stets gleichmäßigen Milch dienen zu können. Vermöge der strengen sanitären Kontrolle kann die Wiener Molkerei dem Publikum Vollmilch liefern, welche hygienisch vollkommen einwandfrei ist und werden die mit dem Verschleiß betrauten Organe strenge überwacht, damit die für den Ausschank bestimmte Vollmilch in unverändertem Zustande an das Publikum gelangt.



MILCHKURHAUS DER WIENER MOLKEREI IN DER HAUPTALLEE IM PRATER

Saure Milch und Dr. Axelrod's Yoghurt.

Besonders aufmerksam machen wir das verehrliche Publikum auf die saure Milch der Wiener Molkerei, welche in der Molkerei aus süßer Milch unter Ansäuerung mit Reinkulturen erzeugt wird und als vorzügliches erfrischendes Getränk allgemein beliebt ist.

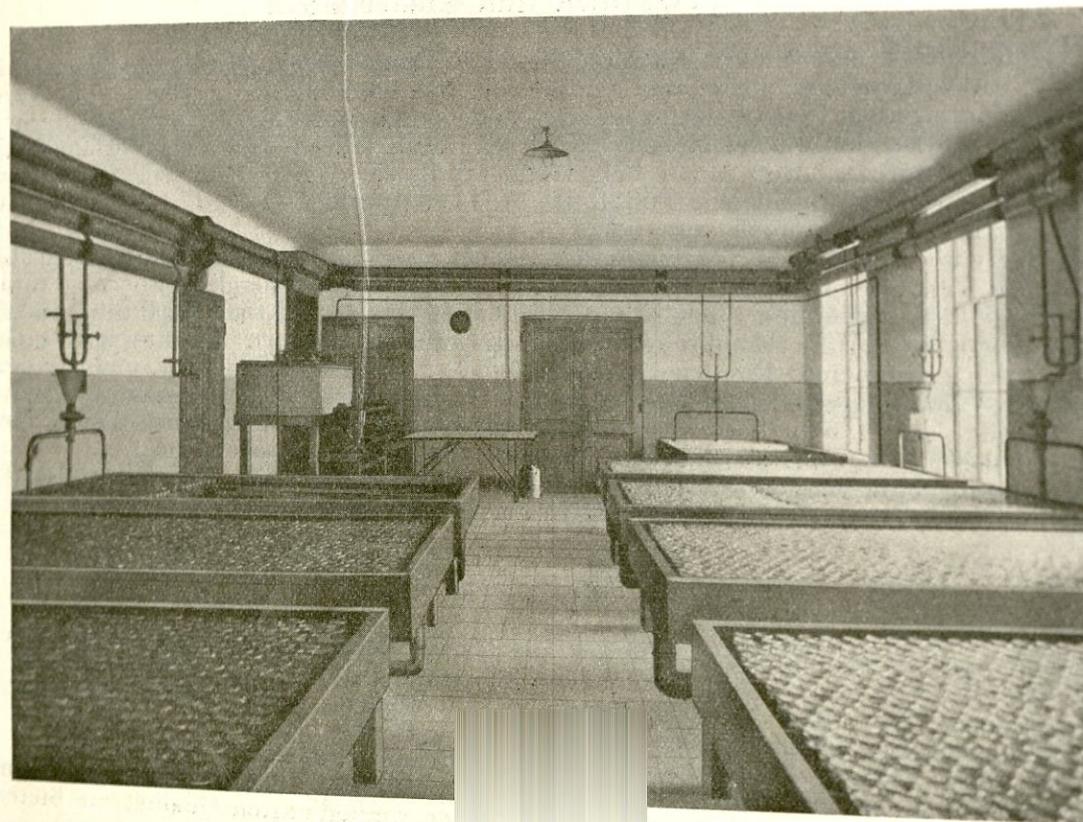
Wegen ihres Gehaltes an Milchsäure wird die Sauermilch schon von jeher und auch heute noch, besonders auf dem Lande, als ein sehr gesundes Getränk hochgeschätzt. Der Yoghurt ist aber etwas ganz anderes als gewöhnliche Sauermilch, auch Dickmilch genannt, der er ähnlich sieht. Die Milchsäurebildner dieser unserer einheimischen Sauermilch beenden nämlich ihre Wirkung im menschlichen Organismus schon im Magen, wo sie durch den sauren Magensaft zerstört werden. Die Milchsäurebakterien des Yoghurt haben aber die merkwürdige Eigenschaft, der Einwirkung des Magensaftes zu widerstehen, sie passieren lebend den Magen, gelangen in den Darm und beginnen dort erst ihre Tätigkeit.

Unsere **Dr. Axelrod's Yoghurt-Milch**, für welche Milch die Wiener Molkerei das alleinige Erzeugungs- und Verkaufsrecht besitzt, wird mit dem echten original-bulgarischen Ferment Maya-bulgaris erzeugt und eignet sich wegen Bekömmlichkeit und ihres hohen Nährwertes vorzüglich zu Kurzwecken. Bei Magen- und Darmleiden, Blutarmut, Erschöpfungszuständen, Gicht, Arterienverkalkung, Blinddarm-entzündung, wird Dr. Axelrod's Yoghurt von vielen Ärzten empfohlen und wirkt anregend auf die Verdauung, fördernd für den Stoffwechsel und hemmt die Darmfäulnis.

Schlagobers, Kaffeeobers, Butter.

Von den täglich zur Einlieferung gelangenden 135.000 Liter Milch wird ein entsprechender Teil auf Obers verarbeitet. Dies geschieht durch die mit Dampfkraft bewegten Zentrifugen in rascher und präziser Weise in stets gleichbleibender trefflicher Qualität. Dieser so rasch nach den modernsten molkereitechnischen Prinzipien durchgeführten Gewinnung verdanken die Oberssorten und die daraus hergestellte Butter ihren unvergleichlich guten und feinen Geschmack.

Es muß besonders noch erwähnt werden, daß die entrahmte Milch, sogenannte Magermilch, ausdrücklich deklariert, zu sehr billigen Preisen, bei den Bäckern zur Zubereitung des Weißgebäcks Verwendung findet.



YOGHURTR

OLKEREI

Säuglingsmilch und Kindermilch.

Die Säuglingsmilch der Wiener Molkerei ist in Zusammensetzung ihrer Nährbestandteile der Muttermilch fast vollkommen gleich und enthält die Nährbestandteile in ebenso gut verdaulicher Form wie die Muttermilch. Sie ersetzt daher die Mutter- und Ammenmilch auf das allerbeste.

Die Säuglingsmilch der Wiener Molkerei wird seit vielen Jahren nach dem Verfahren des Herrn Professor und Direktor Dr. Alois Monti hergestellt, wurde von Herrn Professor Dr. Monti an der Kinderspitalabteilung der allgemeinen Poliklinik in Wien erprobt und wird seither auch von zahlreichen Ärzten in der Privatpraxis verwendet.

Neben der vorbeschriebenen Säuglingsmilch gelangt unsere altbewährte Kindermilch auch weiter wie bisher zum Verkaufe. Diese ist eine unter Beobachtung entsprechender Fütterung und Haltung der Kühe sorgfältigst gewonnene und behandelte Vollmilch, die sich zur Ernährung älterer Kinder vorzüglich eignet. Die bei der Ernährung von Säuglingen und Kindern mit unserer Säuglingsmilch und Kindermilch gewonnenen Resultate sind vorzügliche, zahlreiche Säuglinge und Kinder, welche mit schweren Verdauungsstörungen behaftet waren und in schlechtem Ernährungszustande sich befunden haben, sind in den überwiegenden meisten Fällen durch Anwendung dieser Spezialmilch gesundet und haben eine stets gleichmäßige Gewichtszunahme zu verzeichnen.

Säuglings- und Kindermilch soll täglich frisch bezogen werden. Sie muß kühl aufbewahrt und erst unmittelbar vor Verabreichung auf die Trinktemperatur gebracht werden.

Teebutter.

Während sonst oft im allgemeinen Butter aus längere Zeit abgestandenem Rahm erzeugt wird, ist die Wiener Molkerei durch ihre vorzüglichen Einrichtungen in der Lage, unmittelbar aus dem frisch gewonnenen Obers eine köstliche Teebutter zu erzeugen, welche sich wegen ihrer, in jeder Hinsicht unübertroffenen Qualität allseitiger Beliebtheit erfreut.

Aus dem bisher Gesagten wolle das verehrliche Publikum entnehmen, daß die Wiener Molkerei alles unternimmt und nichts unterläßt, um dem konsumierenden Publikum das so lebenswichtige Nahrungsmittel Milch und die Molkereiprodukte in der vorzüglichsten Qualität zu bieten und in hygienisch vollkommen einwandfreier Weise zuzuführen.

Milchtrinkhallen, Kaffee-Restaurants,

welche die Wiener Molkerei in den schönsten Parkanlagen und Plätzen Wien's errichtet hat:

Milchkurpavillon der Wiener Molkerei Prater Hauptallee Nr. 3, (vor dem ersten Kaffeehaus),

Milchkurpavillon im Lainzer-Tiergarten, Hermesstraße,

Kaffee-Restaurant der Wiener Molkerei, Prater Lasallestraße, (hinter dem Zirkus Busch-Gebäude), außerdem in Bad Ischl

das Cottage-Kaffee im ehemaligen kaiserlichen Schloßpark.

Die Innenarchitektur dieser Etablissements ist sowohl vom architektonischen als auch hygienischen Standpunkte außerordentlich geschmackvoll ausgeführt und ist jedes Etablissement wegen der besonderen Eigenart sehenswert.

Hübsche Gärten mit ihrem Blumenschmuck und schattigen Bäumen bieten dem Publikum während der schönen Jahreszeit einen angenehmen Aufenthalt.

Sämtliche Betriebe werden in eigener Regie geführt und läßt es sich die Wiener Molkerei an gelegen sein, die Gäste durch aufmerksame Bedienung als auch durch die vorzügliche Qualität der verabreichten Speisen und Getränke, vereint mit zivilen Preisen, zufriedenzustellen.



Nr.:	2032
KASTEN:	
FACH:	
REIHE:	

**Kostenfreie Zustellung
unserer Flaschenmilch ins Haus!**

**Bestellungen wollen in der dem
Wohnorte nächstgelegenen Filiale
der Wiener Molkerei gemacht
werden. - Siehe Filialverzeichnis!**



**Kostenfreie Zustellung
unserer Flaschenmilch ins Haus!**

**Bestellungen wollen in der dem
Wohnorte nächstgelegenen Filiale
der Wiener Molkerei gemacht
werden. - Siehe Filialverzeichnis!**

★

Arbeiter bei und nach der Arbeit

Eine sehenswerte Schaustellung der Gefolgschaft der Wiener Molkerei

Inmitten von Delgemälden, Lichtbildvergrößerungen und Plastiken steht ein kleiner Bücherschrank aus massiver Eiche. In dem Schrank sind etwa 70 Bände in Leder und Leinwand untergebracht, er sieht sehr gut aus — man denkt: eine nette Handbibliothek für einen Gelehrten, einen Forscher, einen Schriftsteller. Aber die Dinge liegen anders. Der Mann, der hier die erlesensten Werke deutschen Schrifttums zusammengetragen hat, ist ein Arbeiter der Wiener Molkerei. Um die Bücher kaufen zu können, hat er fünf Jahre lang nicht geraucht — man empfindet bei dem Gedanken an solche Aufopferung ehrliche Hochachtung, und man begreift auch, was es bedeutet, wenn heute die Deutsche Arbeitsfront so großen Wert darauf legt, die Schaffenden in ihrer Freizeitgestaltung in dem Sinne zu beeinflussen, daß sie über den Alltag hinausgeführt werden und einen Begriff für das Streben auch nach dem künstlerisch Wertvollen bekommen.

Es ist die Gefolgschaft der Wiener Molkerei, die in drei Räumen, in denen sich sonst die Leitung des Unternehmens befindet, zeigt, was sie während ihrer Freizeit geschaffen hat. Diese drei Räume in ihrer musterhaften Anordnung zeigen, daß die Arbeiterschaft sehr stark von künstlerischem Wollen beeinflusst ist. Die Gefolgschaft der Wiener

Molkerei hat mit der Lichtbildkunst begonnen — wie weit sie in ein paar Jahren gekommen ist, das zeigen viele Duzende von Vergrößerungen an den Wänden. Die Amateure haben ihre Arbeitslamperaden nicht etwa draußen im Freien oder bei einem vergnügten Nachmittag irgendwo beim Heurigen ausgenommen, sondern bei der Arbeit. Man sieht hier Menschen im Alltag, man sieht, wie sie schaffen, und es ist kaum klarer der Charakter des einzelnen zum Ausdruck zu bringen, als in dieser Umwelt. Auch hervorragende Brombilder aus der Landschaft werden gezeigt.

Andre Mitglieder der Gefolgschaft haben sich als Maler oder als Bildhauer betätigt. Da hat einer von den Schlossern des Betriebes aus einem Stück Eisen einen vierarmigen Kerzenleuchter geschmiedet; prachtvoll in der Form, kann er als bestes Kunstgewerbe von Wiener Prägung angesprochen werden. Lehrlinge haben modelliert, Frauen des Betriebes zeigen prachtvolle Stidereien, andre Mitglieder der Gefolgschaft haben Briefmarken gesammelt, die nun in schönen Zusammenstellungen zur Schau stehen.

Es ist eine Freude, durch diese Räume zu gehen, die deutlich zeigen, was in unserer Schaffenden steckt und was eine gut geführte Gemeinschaft zustande zu bringen vermag.