

Zur Sicherung des Fettbedarfes.

Zur schwierigsten Versorgungsfrage ist die Sicherung von Speise- und Industriefett geworden. Von einem staatlichen Mastplan, der durch die Futtermittelzentrale im Wege von Lieferungsverträgen mit großen Landwirten und landwirtschaftlichen Verbänden durchgeführt werden müßte, ist noch nichts sichtbar geworden. Heute erscheint im Reichsgesetzblatt eine Verordnung, wodurch das Rohfett geschlachteter Rinder und Schafe (der Rinder- und Schaftalg) den Schlächtern entzogen und der staatlichen Bewirtschaftung unterworfen wird, um es für die menschliche Ernährung zu sichern. Der Talg ist der wertvollste Rohstoff für die Erzeugung von Kunstschmalz und Kunstbutter.

Die Wissenschaft der organischen Chemie hat uns davon unterrichtet, daß ungenießbare oder minder wohlgeschmeckende tierische und pflanzliche Fettstoffe Mischungen und Verbindungen sind, die reines Fett enthalten oder die in genießbare Fette übergeführt werden können. Frischer Rindertalg bei möglichst niedriger Temperatur mit Wasser geschmolzen, wird von dem in ihm enthaltenen Stearin (und Palmitin) befreit und nimmt dann bei gewöhnlicher Temperatur Butterkonsistenz an, während das Stearin zu Kerzen verarbeitet wird. Das Vainvorurteil sagt, man bekomme also Unschlittkerzen zu essen, während in Wirklichkeit der Stoff des Unschlitts zerfällt wird in Stearin, das in Kerzen ohne brennlichen Qualm brennt und also bessere Kerzen liefert, und einen wohlgenießbaren, butterähnlichen Fettsstoff, der etwas langsamer, aber so vollständig wie Butter verdaut wird. Heute werden fast alle tierischen Talge auf diese und ähnliche Weise ausgebeutet, die Zerstörung ganz gewaltiger Fettstoffmassen wird so verhindert, der Vorrat der Menschen an diesem zweiten Grundstoff der Ernährung beträchtlich erweitert.

Von dem talgigen Rindsfett werden herkömmlicherweise vom Fleischer viele Stücke mit dem Rindfleisch zugewogen und erst in der Küche oder gar auf dem Teller beseitigt. Der allgemeine Fettmangel verbietet solche Verwüstung und die Verordnung will in dieser Richtung wirken. Sie erklärt als Rohfett die bei der Schlachtung abfallenden Innenfette, das sind die im Körperinnern des Tieres befindlichen Fettgewebe, dann der beim Zerteilen und Zerrißten des Fleisches für den Detailhandel abfallende sogenannte Ausschnittalg, endlich die beim Reinigen und Schleimen der Därme gewonnenen Abfallfette. Um einen möglichst großen Teil des Fettanfalls für die Verwendung als Nahrungsfett sicherzustellen und den Verlust immerhin namhafter Mengen an Fettstoffen für diesen Zweck hintanzuhalten, sollen in Zukunft größere Fettpartien nicht mehr am Fleische belassen und mit diesem zusammen verkauft werden. Deshalb trifft die Verordnung vor allem die für alle Fleischhauer und fleischverarbeitenden Gewerbe wichtige Bestimmung, daß die Fettkelle bei den Schlachtungen und bei der Ausschrotung vom Fleisch soweit loszulösen sind, als dies ohne nachteilige Zerstörung des Fleischgewebes möglich ist. Daher darf Fleisch und Fett im Detailhandel auch nicht zusammen ausgewogen oder verkauft werden; die Preisberechnung für Fleisch und Fett hat gesondert zu

erfolgen und die Verwendung von Fettkellen als Zuzug ist verboten.

Diese Vorschriften berühren demnach sowohl die Haushaltungen wie die fleischverarbeitenden Gewerbe, sie sollen als nötig und zweckmäßig von allen streng eingehalten und in ihrer Einhaltung auch überwacht werden. Die Sache ist viel zu wichtig und keine Fettmenge ist zu klein und nebensächlich, als daß sie verschlumpft werden dürfte. Die Rundschaft wird Fettstücke selbst zurückweisen.

Was geschieht nun mit dem Talg und den Aus- oder Abschritten von Fett? Die Fleischer sind verpflichtet, bis spätestens am 3. jeden Monats die Zahl und das Gewicht der in dem vorhergehenden Monat geschlachteten Rinder und Schafe unter Angabe der Menge des gewonnenen Rohfettes und der Art seiner Verwendung bei der Bezirkshauptmannschaft oder dem Magistrat anzuzeigen. Diese Anzeigen werden an den Kriegsverband der Oel- und Fettindustrie (Wien, Seigergasse Nr. 1) weitergeleitet, der bekanntlich mit der Oel- und Fettwirtschaft, soweit es sich nicht um Butter oder Schweinefett handelt, betraut ist.

Die Fleischverarbeiter sind weiter verpflichtet, das in ihren Betrieben anfallende Rohfett auf Verlangen des Kriegsverbandes so zu behandeln oder zu verwenden, wie er es vorschreibt, oder es jenen Stellen zu verkaufen, welche ihnen vom Verband bezeichnet werden. Wird die Befolgung verweigert, so kann sie die politische Behörde auf Kosten des betreffenden Unternehmers und in seinem Betrieb durchzuführen lassen. Das gleiche gilt, wenn ein Unternehmer der Verpflichtung der Loslösung der Fettkelle vom Fleische nicht nachkommt. Der Kriegsverband wird gegebenenfalls bestimmte Stellen mit der Uebernahme und Verarbeitung der Rohfette beauftragen, die ihrerseits die Rohfette abnehmen, bar bezahlen und nach den Weisungen des Verbandes darüber verfügen. Die Verarbeitung der Rohfette hat so zu erfolgen, daß ihre bestmögliche Ausnützung für Speisegewede gewährleistet wird. Die Uebernahmepreise für Rohfett wird der Kriegsverband mit Genehmigung des Handelsministers, des Ministers des Innern und des Finanzministers bestimmen.