

Die Milchversorgung. Nach den Mitteilungen des Bürgermeisters in der letzten Gemeinderatsitzung beträgt zurzeit die tägliche Milchmenge, die dem Wiener Verbrauch zugeführt wird, nur noch 134.000 Liter, die sich noch um 12.000 Liter, die in der Regel sauer werden, verringert. Daß das ein Zustand ist, der heute bei dem allgemeinen Futtermangel eine gesundheitliche Gefahr für die Bevölke-

rung bedeutet, ist wohl klar. Bei den schlechten Transportverhältnissen, unter denen wir leiden, ist aber bei der nun heranrückenden heißen Sommerzeit sicher zu erwarten, daß noch größere Mengen Milch dem Sauerwerden ausgesetzt sein werden, so daß bei der geringen Lieferung auch die Pflichtmenge für Kinder und Kranke ernstlich gefährdet wird. Man hat nun wiederholt darauf hingewiesen, daß die Milchnot vor allem auf den Futtermangel und auf die vielen Schlachtungen von Milchkuhen zurückzuführen ist. Zum Teil mag diese Behauptung auch stimmen. Aber sicher ist auch, daß die hohen Butterpreise, die heute bis zu 50 Kronen für das Kilogramm im Schleichhandel betragen, mit ein wesentlicher Grund sind, daß der Landwirt die Milch nicht verkauft, sondern sie für die viel einträglichere Buttererzeugung verwendet, die allerdings nur den Leuten zugute kommt, die die hohen Schleichhandelspreise bezahlen können. Eine staatliche Bewirtschaftung ist natürlich bei der Milch schon mit Rücksicht auf ihre leichte Verderblichkeit sehr schwer. Sie ist zwar im Deutschen Reiche sehr streng geregelt und die Stadt Berlin wird noch immer mit 250.000 bis 290.000 Liter täglich versorgt. Es gibt in Berlin einen bewährten Stamm von Milchpächtern, die zugleich Händler sind. Diese pachten von ganzen Dorfgemeinden und Gutsbezirken die entfallende Milch und setzen in jeden Bezirk einen „K ü h l e r“. Dieser Mann hat die Pflicht, täglich zwei- oder dreimal, je nach den eingerichteten Melkzeiten, die Milch von den Milchhändlern abzunehmen, über einen Kühler zu geben und zur Bahn zu schaffen. Die Bahnhofskontrolle verteilt die Milch an die Fahrer der mit dem Milchvertrieb betrauten Großfirmen, die den Kleinhändlern die nach der Anzahl der angemeldeten Verbraucher auf sie entfallende Milch genau zuführen. Die Kleinhändler melden dann die in Empfang genommenen Milchmengen an die Faktstelle Groß-Berlin. Bei diesem Vorgang wird zwar auch darüber geklagt, daß oft sehr viel Milch sauer wird, aber er hat immerhin den Vorteil, daß die Milch bei den Produzenten richtig gefast wird, während bei uns jede Kontrolle darüber fehlt, wie viel Milch bei den einzelnen Landwirten gewonnen wird. Die Milchaufbringung ist eine Frage, mit der man sich jedenfalls wird noch beschäftigen müssen, wenn die Zufuhren nicht unausgesetzt weiter sinken sollen.