

Mehr Sorgfalt für die Berliner Milch.

Nach einer vor kurzem erlassenen Verordnung der Reichsfettstelle ist es den Milchhändlern nicht mehr gestattet, den Erzeugern bei Lieferung der Milch von der vereinbarten Zahlung Abzüge zu machen, wenn die Milch in saurem Zustande geliefert wird. Diese Verordnung droht geradezu verhängnisvoll zu werden, denn natürlich hat von dem Zeitpunkt des Inkrafttretens der Verordnung an kein Erzeuger mehr ein Interesse daran, in irgendeiner Weise für die Konservierung der Milch zu sorgen. Das durchaus notwendige Kühlverfahren wird unterlassen, und in Wirklichkeit ist auch seit Wochen fast alle außerhalb Berlins erzeugte Milch sauer, wenn sie an den Verbraucher kommt, meistens sogar schon dann, wenn sie dem Händler überliefert wird. In vielen Fällen ist nicht einmal genügend süße Milch für die kleinsten Kinder vorhanden. An und für sich ist aber auch saure Milch gegenüber der süßen Vollmilch wegen ihrer viel beschränkten Verwendbarkeit für Kranke minderwertig. Dazu kommt, daß eine gerechte Verteilung der sauren Milch, wenn sie erst einmal gewonnen, wenn Sahne, Molke und Kasein sich voneinander geschieden haben, nicht mehr möglich ist, da ein Teil der Verbraucher Sahne in reichlicher Menge, ein anderer Teil nur Kasein und große Mengen von Molke erhält. Die schnelle Aufhebung der Verordnung erscheint dringend geboten, zumal der Milchpreis wieder erhöht werden soll. Die Arbeit, welche das Kühlen der Milch erfordert, ist weder sehr zeitraubend, noch erfordert sie große Arbeitskraft. Die Milchstimmung, welche aber durch die Verordnung in weiten Kreisen der Bevölkerung erzeugt wird, sollte man in jetziger Zeit wirklich vermeiden. Wie sollte auch die Kraft zum Durchhalten bei unseren Frauen gefördert werden, wenn sie sehen, daß Kranke und besonders Kinder durch derartige Verordnungen vom grünen Tisch in ihrer Gesundheit gefährdet werden.

Sanitätsrat Dr. S.