Neues Wiener Tagblatt
27./X. 1915

Über Milch, Rahm und Butter.

da er — meist mit Recht — der dort vorgesetzten Milch das größte Mißtrauen entgegenträgt.

Die ministerielle Verordnung verbietet gänzlich den Handel mit frischem Rahm. Das ist, wie ich, gestützt auf das Urteil der Aerztekommission, sagen muß, eine unhaltbare Verfügung. Denn Rahm ist für die Krankenkost unentbehrlich. Man kann zwar für manche Fälle, wo man ihn früher gern verordnete, darauf verzichten: es bleiben aber doch zahlreiche Fälle, wo dies ohne sicheren Nachteil unmöglich ist. Auf meine Veranlassung hatte die Stadt Frankfurt mit Genehmigung des stellvertretenden Generalkommandos verfügt, daß Rahm nur auf ärztliche Bescheinigung hin verkauft werden dürfe, und daß dieser Rahm mindestens einen Fettgehalt von 20 Prozent haben müsse. Von Rahm, der den Namen verdient und der zu Heilzwecken benützt werden soll, darf man solche Konzentration beanspruchen. Die heutigen Methoden gestatten höchst genaue Zumessung des Fettgehaltes. Mit dieser Verfügung war erreicht, daß der Rahmverbrauch auf ein notwendiges Minimum sank, und weiterhin, daß man einen wirklich preiswerten Rahm erhielt. Früher war hier, wie in andern Städten, der den tatsächlichen Wert des Rahms beherrschende Fettgehalt bei gleichem Preis höchst verschieden. Ich erwähne eine Analysenreihe von Sendtner (München):

Der für						
40 Pfg. (1 L.)	käufl.	Rahm	enthielt		4·8—11·5%	Fett
60 „	„	„	„	„	4·9—16·6 „	„
80 „	„	„	„	„	8·5—16·5 „	„
200 „	„	„	„	„	15·0—52·4 „	„

Da die Beurteilung der Rahmgüte gar nicht leicht ist, hatte man also gar keine Gewähr, was man für sein Geld erhielt. Also herrschten geradezu skandalöse Zustände auf dem Rahmmarkt. Das war jedem Eingeweihten bekannt. In diese Dinge brachte jene Verfügung schnell Ordnung; es wurde ein trefflicher und vor allem preiswerter Rahm geliefert. Es war zu hoffen, daß die unter militärischem Zwang erlassene Verfügung nachwirken würde, und daß künftig bestimmte Rahmarten einen gesetzmäßigen Mindestgehalt von Fett haben müssen. Zweckmäßig sind die Wiener Bezeichnungen: Kaffeerahm Mindestgehalt 8 Prozent Fett Doppelrahm mindestens 15 Prozent Fett, Schlagrahm mindestens 25 Prozent.

Die vor einigen Wochen erlassene staatliche Verordnung beschränkte zwar den Rahmvertrieb, im wesentlichen nur den Verkauf an Private zulassend, erwähnte aber die Konzentration nicht. Die Verfügung bedeutete eine Verschlechterung gegenüber dem früheren Zustand: der Rahm war wieder leichter erhältlich, aber auf seinen Fettgehalt war kein Verlaß mehr.

Jetzt ist der Rahm überhaupt verboten. Es sollte mit allen Kräften angestrebt werden, die alte Verfügung wieder herzustellen. Sie könnte ohne weiteres für das ganze Reich übernommen werden. Mit Gewissenhaftigkeit durchgeführt, wozu natürlich die Aerzte das Beste beitragen müssen, wird sie die Versorgung mit Milch nicht stören. Man bedenke, daß nur für bestimmte und keineswegs große Krankheitsgruppen der Rahm unentbehrlich ist. Für alle andern Personen ist Rahm jetzt ein Luxusgegenstand, auf den zugunsten der Allgemeinheit verzichtet werden muß.

Ueber Butter läßt sich heute nicht viel sagen. Man muß den Erfolg der letzten Verfügungen abwarten. Ob sie das Richtige treffen, ist manchem zweifelhaft. Der Buttermangel war mit Sicherheit vorherzusehen, da die Butter berufen war, einen Teil des großen Fettausfalls zu ersetzen, mit dem uns die Auslandssperre bedrohte. Ohne diesen Ausfall würde die Butter annähernd ausreichen. Als in den ersten Monaten dieses Jahres die neutralen Nachbarstaaten mit Rücksicht auf ihren durch Englands Seeräuberei bedrohten Handel die Ausfuhr aller nicht im eigenen Lande erzeugten Fette (in Wirklichkeit nahezu aller außer Butter) untersagten, war der letzte Zeitpunkt gekommen, um Butter vorsorglich in größter Menge im Ausland zu kaufen, einzuführen und als Dauerware in Kühlhäusern einzukellern. Damals war die Butter nur um 20 bis 30 Pfennig über den Durchschnittspreis gestiegen und in nahezu beliebiger Menge käuflich; auch von Italien waren noch sehr große Mengen zu erhalten, sehr billig, freilich nicht in allererster Qualität, aber durch Auslassen in vortreffliche Schmelzdauerbutter zu verwandeln, die sich in Kühlräumen unbegrenzt hält. Man wird sich vielleicht erinnern, mit welchem Nachdruck ich das Anfang März betonte (näher begründet in dem Aufsatz: „Hygienische Betrachtungen über Volksernährung", Deutsche Verlagsanstalt, Stuttgart). Die „Buttersachverständigen" lächelten damals darüber. Jedenfalls wurde von den meisten zuständigen Stellen die damalige letzte Gelegenheit, Butter aufzustapeln, verpaßt.

Wenn jetzt Höchstpreise für Inlandbutter festgesetzt werden, so ist das vollberechtigt. Höchstpreise für Auslandbutter festzusetzen wäre ganz verkehrt. Man mag noch so sehr beklagen, daß der Butterhandel im Ausland sich unter kaufmännisch unzulässigen Formen vollzieht, an letzter Stelle werden die Preise dort stets von der Nachfrage und von der internationalen Marktlage, im wesentlichen von der Kauflust und Kaufkraft Englands, abhängen. Wir allein können sie nicht beherrschen. Wir würden durch Höchstpreise nur die Auslandbutter vom deutschen Markt vergrämen, und das zu einer Zeit, wo jedes Quentchen willkommen zu heißen ist. Hoffentlich werden die reichen Olivenölbestände Serbiens, Bulgariens und der Türkei uns bald aushelfen. Wir werden dann mit Olivenöl kochen und braten, und manche deutsche Hausfrau, die heute noch davor ein Grauen empfindet, wird bald lernen, daß die Brauchbarkeit des Olivenöls in der Küche, die Schmackhaftigkeit und Bekömmlichkeit der damit zubereiteten Speisen sehr hoch zu bewerten sind.