

gehaltenes bezeichnen, gleichgültig, ob sie durch Abschöpfen der nach oben steigenden Sahne oder durch Zugießen von abgerahmter Milch zu Vollmilch bewirkt wurde. Der Effekt ist ja derselbe, ob ich von 2 l Milch mit 3% Fettgehalt 20 g Fett abschöpfe oder ob ich zu 1 l dreiprozentiger Vollmilch 1 l abgerahmter Milch mit 1% Fett hinzugieße. In beiden Fällen resultieren 2 l Milch mit 2% Fett. Auch für die Bestimmung des Fettgehaltes sind einige Methoden ausgearbeitet, welche in der Hand des Laien zu annähernden Resultaten führen, so besonders das Gerbersche Verfahren; jedoch muß ich mir ein näheres Eingehen auf dieselben im Hinblick auf die beschränkte Zeit versagen.

So viel steht jedenfalls fest, daß nicht nur der Chemiker, sondern auch der Produzent und Händler wohl in der Lage ist, sich ein Urteil darüber zu bilden, ob seine Milch den Anforderungen der Behörde entspricht, und daß daher bei Übertretungen des früheren Milchregulativs im allgemeinen zum mindesten Fahrlässigkeit anzunehmen war.

Ein volles Dezennium hat die Vorschrift eines Mindestfettgehaltes von 3% bestanden, zum Segen der Stadtbevölkerung, aber zum Ärger der Produzenten, denen die Bestimmungen ja zweifellos gewisse Unbequemlichkeiten verursachten. Erst nach langen vergeblichen Kämpfen, die in erster Linie die Herabsetzung des Mindestfettgehaltes auf 2,8% bezweckten, ist ihnen ein Erfolg zu teil geworden; dafür aber auch gleich ein Erfolg, der nicht nur über ihre früheren Forderungen hinausging, sondern selbst ihre kühnsten Hoffnungen übertroffen haben dürfte. Von seiten des Kgl. Ministeriums wurde nämlich eine Nachprüfung sämtlicher Milchregulative an der Hand gewisser allgemeiner Grundsätze angeordnet und besonders die bisherige Gepflogenheit als unzulässig bezeichnet, den Handel mit Milch von einer bestimmten Zusammensetzung abhängig zu machen und sonst unverfälschte Milch wegen zu geringen Nährstoffgehaltes vom Verkehr auszuschließen. Damit war das Schicksal des alten Milchregulativs besiegelt.

Das neue Ortsgesetz über den Verkehr mit Kuhmilch, welches nach mühevollen Vorarbeiten unter der dankenswerten Unterstützung des ärztlichen Bezirksvereins zustande gekommen ist, hat versucht, auf anderem Wege einen Schutz der Stadtbevölkerung gegen minderwertige Milch zu ermöglichen, indem es zwei Sorten schuf und bestimmte, daß Milch mit mindestens 2,8% Fett als Vollmilch I. Sorte bezeichnet werden darf, alle andere unverfälschte Milch aber ausdrücklich als II. Sorte in den Verkehr gebracht werden muß. Der Gedankengang war, daß das Publikum die Vollmilch I bevorzugen und dadurch die Händler II. Sorte zwingen würde, ihre Preise herabzusetzen und wenigstens hierdurch ein Äquivalent für den geringeren Nährstoffgehalt darzubieten. Schon jetzt steht fest, daß diese Hoffnung eine trügerische war, indem die Produzenten, wie auf Verabredung, die meiste Milch, selbst wenn sie 3 und 4% Fett enthält, als Vollmilch II. Sorte auf den Markt bringen und so dem Käufer die Möglichkeit einer Auswahl abschneiden. Von den im Jahre 1901 untersuchten 3388 Proben Vollmilch waren nur 323, von den 3600 des Jahres 1902 sogar nur 305, also weniger als der zehnte Teil als I. Sorte bezeichnet, trotzdem 80% aller Proben den gestellten Anforderungen entsprachen. Wenn sich nicht einige hiesige Molkereien in dankenswerter Weise entschlossen hätten, lediglich Vollmilch I zu führen, würde der Konsument kaum die Sicherheit haben, brauchbare Milch zu erlangen.