

den 9.12.1945 Abt. Vk. L/Schr.

Herrn } Dir. Hagemann ✓
Prof. Martin }
Dr. Tramm }
Dir. Waibel }
Dr. Velde }

Sekretariat Hg.	
Eingang:	11.12.45
Lfd. Nr.:	274
Beantw.:	

Betr.: Melkfett.

Ich hatte Ihnen kürzlich gesagt, daß nach meiner Meinung Melkfett vielleicht eines der Produkte sein wird, die wir aus der Versuchsanlage liefern könnten und gegebenenfalls auch für eine Verwertung unseres Weichparaffins infrage kommen könnte.

Zu dieser Annahme gelangte ich in Anbetracht des Umstandes, daß wir der Firma Linke mit Genehmigung der Reichsstelle für die Melkfetherstellung Weichparaffin 30/35°C geliefert haben und angesichts des weiteren Umstandes, daß sich diese Firma für derartige Produkte neuerdings bei uns ausserdem nach der Liefermöglichkeit für Tafelparaffin, Petrolatum, Weißöl, geruchsarme Spindelöle u.a. erkundigte. Das Melkfett schien mir eine Substanz darzustellen, die eine ganze Reihe bei uns gegebenenfalls verfügbarer Stoffe in Mischungen enthalten und ausserdem nur geringfügige Mengen fremder Zusatzstoffe erfordert. Inzwischen habe ich mich dieserhalb mit der Hamburger Händlerfirma Louis de Poehl und dem Bauer Ernst van den Boom, Mätlerhof, in Verbindung gesetzt. De Poehl erklärte mir, daß er Melkfett in grösserem Maßstabe schon seit Jahren vertreibt und auch jetzt noch in gewissem Umfange geliefert erhält, wo sich auch bereits gewisse Verknappungserscheinungen bemerkbar machen. Den Namen seines Lieferanten konnte ich nicht in Erfahrung bringen. Es ist allerdings nicht die Stuttgarter Firma. Sein Einkaufspreis beträgt jetzt 65 RM 2,07 je kg. Darin ist ein Rohstoff-Verteuerungszuschlag von RM 0,60 enthalten. Herr de Poehl betonte, daß es bei dem Melkfett vor allen Dingen auf möglichst vollkommene Geruch- und Geschmacksfreiheit ankomme. Als bakterientötendes Mittel seien darin 0,005 % Osmaron enthalten. Herr de Poehl hat Interesse dafür, unser Produkt zu vertreiben, wenn wir die Herstellung von Melkfett aufzunehmen beabsichtigten. Ich erklärte ihm allerdings, daß es sich zunächst um ganz unverbindliche Sondierungen unsererseits handelte, bei denen wir davon bestimmt worden waren, daß möglicherweise für die Herstellung von Melkfett fast ausschließlich Stoffe Verwendung finden, die wir selbst gewinnen können. Er überreichte mir eine Dose des von ihm vertriebenen Melkfettes in gelblicher respektiver heller Qualität, es gäbe allerdings auch eine weisse Sorte, die er ebenfalls führe.

Herr van den Boom teilte mir mit, daß Herr de Poehl dieser Orts der grösste Händler in Melkfett sei, ohne daß ich ihm etwas darüber gesagt hatte, daß wir mit de Poehl schon über Melkfett gesprochen hatte. Melkfett wird von den Landwirten seit Jahren in erheblichem Umfange vornehmlich zu dem Zweck verwendet, die Melker daran zu hindern, die Striche dadurch schlüpfrig zu machen, daß sie sich Milch in die Hände rinnen lassen, die dann wieder in die gemolkene Milch abläuft. Die bakterientötende Eigenschaft des Melkfettes ist erst in 2. Linie wichtig. Das Melkfett muß an den Handflächen des Melkers und an den Strichen des Euters haften und sich bei der Körperwärme so erweichen,

daß die notwendige Schlüpfrigkeit erzielt wird, ohne daß es abläuft. Auch Herr van den Boom betonte, daß es vor allen Dingen auf die völlige Geruch- und Geschmacklosigkeit des Melkfettes ankäme. Die bakterientötende Eigenschaft hielt er für belanglos. Er will uns ein Muster beschaffen und demnächst überbringen. Melkfett ist seiner Ansicht nach ein Massenartikel, bei dem eine wesentliche Verteuerung des Preises nicht tragbar erscheint. Über den Preis, den der Landwirt bezahlen muß, will er uns bei der Überbringung des Musters ebenfalls noch Angaben machen

Ich warte nun zunächst die weiteren Nachrichten von Herrn van den Boom ab, um dann erst zu entscheiden, ob es zweckmässig wäre, sich mit Link in Verbindung zu setzen.

