

Die Herstellung von Süßigkeiten.

△ Berlin, 1. Dez. (Telegr.) Wie wir erfahren, trägt man sich in Bundesratskreisen mit dem Gedanken, die Verwendung von Milch und Sahne jeder Art, sowie Fett zur gewerbsmäßigen Herstellung von Schokolade und Süßigkeiten zu verbieten, ferner die Verwendung von Kakaomasse, Kakao und Schokolade zur gewerbsmäßigen Herstellung von Süßigkeiten, sowie von Zucker zur gewerbsmäßigen Herstellung von Christbaumschmuck. Gewerbliche Betriebe, in denen Süßigkeiten hergestellt werden, dürfen danach vom 1. Januar 1916 ab monatlich nur noch die Hälfte der Zuckermenge verarbeiten, die sie in der Zeit vom 1. Oktober 1914 bis 30. September 1915 durchschnittlich monatlich verarbeitet haben. Als Süßigkeiten gelten die handelsüblich als Konfitüren bezeichneten Waren jeder Art, also Bonbons, Pralines, Marzipan, Ostereier usw. In Konditoreien, Bäckereien, Gast- und Schenkwirtschaften, Vereinsräumen usw. sollen zur Bereitung von Kuchen etc. keine Eier oder Eierkonserven und auf 500g Mehl nicht mehr als 100g Fett oder 100g Zucker verwendet

werden. Ähnliche Einschränkungen gelten auch für die Bereitung von Tortenmasse und von Rohmasse für Matronen. Die Verwendung von Hefe ist verboten, dagegen die Verwendung von Backpulver als Triebmittel gestattet. Zu den genannten Arbeiten ist die Bereitung von Backwaren in siedendem Fett oder unter Verwendung von Mohn, die Herstellung von Baumkuchen oder von Creme unter Verwendung von Eiweiß, Fett, Milch oder Sahne verboten.