

Schokoladeersatz im Konditoreibetrieb.

Man schreibt uns: „Die geänderten Voraussetzungen, unter denen die nahrungsmittelverarbeitenden Gewerbe zur Kriegszeit arbeiten, haben sich in der Qualität der erzeugten Waren fühlbar gemacht. Auch im Zuckerbäckergewerbe haben die seit Kriegsbeginn ausgegebenen Erzeugungsvorschriften nicht unwesentliche Umwälzungen veranlaßt. Konditorwaren sind heute, wie die Zuckerbäcker selbst zugeben, teilweise Lebensmittel geworden. Die ärmere Bevölkerung sucht den Entgang an teurerem Fleisch durch den Kauf von Zuckerbäckerwaren, wie Torten, Kräpfen, Strudel usw., wettzumachen. Unter diesem Gesichtspunkt gewinnt der Konditorbetrieb für die Volksernährung erhebliche Bedeutung. Es ist anzuerkennen, daß ein Großteil der Zuckerbäcker die Schwierigkeiten, die sich in ihren Betrieben ergaben, mit Verständnis und Geschick überwand. Der Bedarf an Rohmaterialien kann jedoch nur mit Mühe gedeckt werden. Butter, Zucker, Schokolade, ja selbst Surrogatmehle sind oft schwer zu beschaffen. Während solide Geschäftslente trotz der Schwierigkeiten ihr Publikum zufriedenzustellen bestrebt sind, mehren sich seit einiger Zeit die Fälle, daß Konditoren, insbesondere kleinere Vorstadtzuckerbäcker, im Gebrauche von Surrogatmitteln eine ganz bedenkliche Praxis üben. So zum Beispiel grassiert seit einiger Zeit der Unfug, Bäckereien, die vom Publikum in der Meinung, es seien Schokoladenbäckereien, gekauft werden, wie Indianer-, Sacher-, Torten usw., ohne jeden Schokoladensatz herzustellen. So zum Beispiel werden die sogenannten 'Masuren' (Ueberzisse) aus bloßem, mit brauner Farbe versetztem und darum oft erdartig schmeckendem Zucker bereitet. Das unrebliche Gebaren liegt nun nicht nur in der Fälschung des Publikums, sondern auch darin, daß für minderwertige Surrogatware der Preis der echten verlangt wird.“