

Zucker und Sacharin.

Überall suchen wir nach Ersatzmitteln, aber nicht jedes vorhandene wird so ausgenützt, wie es nötig wäre. Vom natürlichen Honig kamen wir wohl oder übel zum Kunsthonig und brachten diesem Produkt, das in großen Mengen auftrat, bald eine gewisse Liebe entgegen. Dann wurde der Zucker vorübergehend knapp, und nun erschien uns das altbekannte Sacharin als ein sehr angenehmer Ersatz. Das war ja nun nichts Neues, denn wir hätten auch Sacharin in Friedenszeiten gern hin und wieder verwendet, wenn es uns nur erreichbar gewesen wäre. In Deutschland ist man dem allgemeinen Bedürfnis nach diesem Süßmittel entgegengekommen. Das „Berliner Tageblatt“ schreibt: „Wir haben den vollkommensten Zuckersatz, allerdings nur so weit er als Genussmittel in Frage kommt; denn den großen Nährwert des Zuckers kann das Sacharin nicht ersetzen. Aber wir brauchen den gesüßten Kaffee, die Schokolade nicht zu entbehren und verschiedene andere Kleinigkeiten, bei denen das Süße als angenehme Begleiterscheinung schwer zu vermissen wäre. Gar nicht hoch genug einzuschätzende Dienste leistet das Sacharin auch dem Feldsoldaten. Es ist ihm durchaus nicht gleichgültig, ob er den schwarzen Kaffee der Feldküche bitter hinuntergießt oder ob er ihm, leicht versüßt, gleichzeitig als ein Genuss gilt. Denn Zucker ist im Felde in einigermaßen ausreichenden Mengen schwer zu transportieren. Die Tüten zerreißen durch öfteren Gebrauch und für einen festen Behälter ist nirgends Platz im Tornister. Das Sacharin aber läßt sich in den winzigen, streichholzgroßen Glasröhrchen bequem in der Tasche tragen und eine Handvoll dieser Röhrchen reicht in der Regel mehrere Monate aus. Dazu kommt, daß das Sacharin in seinem Glasbehälter der Gefahr des Auflösens durch Feuchtigkeit überhaupt nicht ausgesetzt ist, während beim Zucker diese Gefahr stets besteht.“

Das Sacharin hat, obwohl kein Nährstoff, als Süßmittel eine Verwendungsmöglichkeit, die ziemlich unbegrenzt ist. Nicht nur der Haushalt und die entsprechenden Geschäfte verwenden dieses Süßigkeitsmittel, sondern es wird auch für Arzneimittel, zur Schmachthastmachung von Chinin und als Ersatz des Zuckers bei Diabetes und Magenkrankheiten gebraucht. Seine Süßigkeit übertrifft bei weitem die des Zuckers. Ein Gramm Sacharin versüßt im mindesten Grade so viel wie 250 Gramm Zucker; diese Süßigkeitspotenz kann derart gesteigert werden, daß die Süßigkeit eines Gramm dem eines halben Kilogramm Zucker entspricht. Leider wird auch in Deutschland von dem Sacharin dauernd nur wenig freigegeben, da die Zuckerinteressenten es durchgesetzt haben, daß das Mittel nur in ganz kleinen Quantitäten und nur bei Erlaubnis der zuständigen Stellen in den Handel und zum Verbrauch kommt. In der Zeit des großen Zuckermangels 1915 hätte man gern mehr Sacharin im Verkehr gesehen. Es hätte sowohl im Haushalt wie in den einschlägigen Fabriken und Geschäften gute Dienste geleistet. Im Haushalt kann man den Süßstoff für alle Getränke wie Kaffee, Tee und Kakaoverwenden, ebenso zum Einkochen von Kompott und zur Herstellung von Fruchtsäften. Das Sacharin muß freilich im heißen Wasser oder Getränk aufgelöst werden, da es sich in kalten Flüssigkeiten schwer auflöst. Zum Einkochen von Früchten und für Marmeladen empfiehlt sich Sacharin nicht; zu diesen Zwecken muß Zucker verwendet werden. Genau wie im Haushalt kann der Süßstoff in Fabriksbetrieben zur Herstellung aller möglichen süßschmeckenden Waren verwendet werden. Freilich wäre es dann notwendig, daß die Regierung bedeutend größere Mengen als bisher für die Fabrikation und den Konsum freigibt.

Eine Entlastung des Zuckermarktes, der jetzt durch die Konservierung von Obst und das Einkochen von Marmeladen und Früchten stark überlastet ist, könnte schon dadurch erfolgen, wenn die Cafés und Restaurants keine Zuckerscheine mehr erhielten, sondern ihren Gästen Sacharintabletten verabreichen müßten, wie es unter anderem auf der Grunewaldbrennbahn schon geschieht. Der große Zuckerverbrauch in den Wiener Kaffeehäusern könnte dadurch beschränkt und den Haushaltungen mehr Zucker vorbehalten werden, während wir erst jüngst die Zuckerration herabsetzen mußten.