

Für unsere Frauen.

Was ist Saccharin?

Auf diese Frage hat der Chemiker eine dem Laien nicht nur unverständliche, sondern sogar schwer auszusprechende Antwort, Saccharin ist nämlich ein weißes, kristallinisches Pulver, das den chemischen Namen: „Anhydroortho-sulfamin-benzoesäure“ trägt. Es wurde im Jahre 1884 von dem Chemiker Fahlberg aus den Produkten des Steinkohlenteers gewonnen und stellt den stärksten Süßstoff dar, den wir haben. Bringt man nämlich in einem Liter Wasser 10 Gramm Saccharin und 5 Gramm doppeltkohlensaures Natron und erhitzt diese Flüssigkeit so lange, bis alles gelöst ist, dann hat man eine gut verwendbare Saccharinlösung. Die Süßkraft dieses Liters, also der darin enthaltenen 10 Gramm Saccharin, ist dieselbe wie die von 300 Gramm, also 6 Pfund des besten Rohrzuckers, das Saccharin ist also 300 mal so süß als Zucker. Der Geschmack des verdünnten reinen Saccharins ist ein intensiv süßer mit einem ganz leichten Nachgeschmack, der an bittere Mandeln erinnert.

Als Nahrungsmittel, wie es der Zucker in hohem Grade ist, kann das Saccharin nicht gelten, denn es wird von den Körperflüssigkeiten nicht aufgelöst, sondern unverdaut wieder ausgeschieden. Sein Gebrauch als Genußmittel erschien nicht un-

bedenklich, da vielfach, wenn auch nicht direkt schädliche, so doch verdauungsstörende Eigenschaften dem Saccharin zugeschrieben wurden. Versuche haben dargetan, daß die Auflösung des Eiweißes verzögert und verlangsamt wird, wenn in unserem Magensaft der Süßstoff enthalten ist, dann beeinträchtigt er auch die für die Ernährung wichtige Eigenschaft des Speichels, Stärke in Zucker umzuwandeln. Infolge dieser Ergebnisse wurde der Gebrauch des Saccharins für Nahrungs- und Genußmittel durch Reichsgesetz verboten und nur in der Pharmazie seine Verwendung gestattet, in der es vielfach gebraucht wird, da es säulnishindernde Eigenschaften besitzt. Die durch den Krieg hervorgerufene Zuckerknappheit hat aber die Stellung des Saccharins völlig umgewandelt, es ist aus einem verbotenen Stoff plötzlich zu einem gestatteten geworden. Allerdings bisher nur in Deutschland.