

Kunsthonig und Zuckerkarte.

Von

Prof. Dr. E. Oppenheimer.

Das bei dem bestehenden Fettmangel das Bedürfnis der breiten Volksschichten nach einem nahrhaften, gesunden und wohlschmeckenden Brotaufstrichmittel ganz ungemein groß ist, wird heute kaum ernsthaft bestritten. Dieses Bedürfnis wird sogar zweifellos noch immer mehr wachsen, in dem Maße, wie die Hausfrauen genötigt sein werden, die ihnen zur Verfügung gestellte Brotkarte immer ausschließlich für den Bezug von Brot zu verwenden; dies ist wieder dadurch bedingt, daß die Hausfrauen bei dem Mangel an Milch und Eiern für größere, auf die Brotkarte zu entnehmende Mehlmengen kaum noch Verwendung finden werden. Je mehr Brot aber verkauft wird und je weniger Fett vorhanden ist, desto größer muß natürlich das Bedürfnis nach anderen Brotaufstrichmitteln sein. Als solche kommen ja in erster Linie die Marmeladen in Betracht.

Neben diesem vorzüglichen Aufstrichmittel darf aber das andere nicht beiseite gelassen werden, gegen das in Friedenszeiten eine schwer begreifliche Abneigung im Volke bestand, nämlich der sogenannte Kunsthonig. Diese Abneigung scheint mir in der Hauptsache auf das ungeschickt gewählte Bezeichnungswort zurückzuführen zu sein, denn die Hausfrau hat gegen alles, was mit dem Worte „Kunst“ beginnt, eine leider nur zu begründete Abneigung. Diese ist aber beim Kunsthonig wirklich nicht begründet, denn der von einwandfreien Fabriken sorgfältig hergestellte Kunsthonig als Nähr- und Genußmittel ist so viel geschrieben entweder gewisse Mengen Naturhonig oder andere unschädliche Aromastoffe beigefügt sind. Ueber die große Bedeutung des Kunsthonig als Nähr- und Genußmittel ist so viel geschrieben worden, daß in der Tat die Abneigung der Hausfrau dagegen völlig verschwunden ist, und sich ein ungemein großer Bedarf danach eingestellt hat. Wohl aber scheint diese Abneigung nach wie vor bei den maßgebenden Behörden noch nicht gewichen zu sein! Wenigstens werden der Herstellung von genügenden Mengen Kunsthonig immer neue Schwierigkeiten in den Weg gelegt.

Unter diesen Bedenken ist das eine jedenfalls vollgewichtig: wenn man den Zucker rationiert, dagegen den Kunsthonig völlig frei gäbe, so würden in der Tat die Mengen Zucker, die zu Kunsthonig verarbeitet werden, über das behördlich zugemessene Maß von Zucker für jede einzelne Familie hinausgehen. Der Zucker würde zwar dadurch nicht vergeudet werden, da er ja der menschlichen Ernährung in vollem Umfange zugute käme; immerhin würde eine Freigabe von sehr großen Mengen Zucker für die Kunsthonigfabrikation das ganze System in Unordnung bringen. Es gäbe aber nach meinem Dafürhalten einen sehr einfachen Weg, diesen Uebelstand zu vermeiden. Man brauchte nur die Zuckerkarten so umzugestalten, daß sie gleichzeitig auch für den Bezug einer äquivalenten Menge von Kunsthonig berechneten. Wenn man auf den Zuckerkarten nur den Vermerk anbringen wollte, oder wenn man auch nur durch behördliche Verordnung es einfach den Hausfrauen zur Kenntnis bringen wollte, daß sie berechnigt sind, für je 100 Gramm Zucker ihrer Zuckerkarte 125 Gramm Kunsthonig zu kaufen, so wäre damit die Sache für alle Teile befriedigend gelöst. Die Hausfrauen würden nicht mehr Zucker konsumieren, als ihnen nach der Rationierung zusteht, sie hätten andererseits das so sehr nachgewünschte und für die Kinder heute fast unentbehrliche Brotaufstrichmittel zur Verfügung. Die Verhältniszahl von 100 Zucker zu 125 Kunsthonig ist heute ohne weiteres festzuhalten, da ja ohnehin nur der schnittfeste als Aufstrichpräparat gerade noch verwendbare Kunsthonig mit einem Zuckergehalt von 88 v. H. hergestellt werden darf.

Es läge im dringendsten Interesse der Kommunen und der Kommunalverbände, auf diesem einfachen Wege der Hausfrau die gewünschten Mengen Kunsthonig zu verschaffen. In der Praxis