

Einschränkung des Zuckerverbrauchs in den Kaffeehäusern.

Ersatz durch Saccharin.

Wien, 25. Januar.

Wir haben bereits berichtet, daß das nicht vollständig befriedigende Ergebnis der Zuckerproduktion wahrscheinlich in naher Zeit zu einer kleinen Reduktion der Quote der jetzigen Zuckerkarte führen wird. Gleichzeitig mit dieser Einschränkung will man auch Ersparnisse im Zuckerverbrauch dadurch erzielen, daß in den Kaffee- und Gasthäusern die Verabreichung von Zucker als Beigabe zu Getränken untersagt wird. In diesem ursprünglichen Plan des einfachen Verbotes der Zuckerabgabe ist in der letzten Zeit infolge einer Aenderung eingetreten, als man mit der Verfügung dieser Streichung der Zuckerabgabe so lange zuwarten will, bis die inländische Produktion an Saccharin auf jene Höhe gebracht sein wird, um den in dieser Weise zum Verbrauch gelangenden Zucker durch Saccharin ersetzen zu können. Ausländisches Saccharin ist derzeit überhaupt nicht erhältlich. Es besteht begründete Hoffnung, daß noch im Monate Februar diese neue Maßregel ins Werk gesetzt werden kann. Ein freier Handel mit Saccharin wird nicht stattfinden, sondern nur ein sehr eingeschränkter monopolistischer Vertrieb zu Monopolpreisen.

Gleichzeitig soll auch der Zuckerverbrauch in gewissen Zuckererarbeitenden Industrien und Gewerben eingeschränkt und hier Saccharin als Ersatz Verwendung finden. Doch gilt dies nicht für Zuckerbäckereien, weil das Ernährungsamt mit Recht auf dem Standpunkt steht, daß heute nicht alle Zuckerbäckereierzeugnisse Luxusware, sondern vielfach auch unentbehrliche Nahrungsmittel sind und daß der bloße Süßstoff des Saccharins den Nährwert des Rübenzuckers nicht ersetzen kann, zumal es gar nicht möglich ist, gewisse Konditorwaren aus Saccharin herzustellen, da sie nicht die körperbildende Kraft des Zuckers besitzen. Dagegen soll Saccharin bei der Likör- und Frucht säfteerzeugung Anwendung finden.

Aber auch außerhalb dieses Rahmens wird, allerdings nur in beschränktem Maße, an die Ersetzung des Rübenzuckers durch Saccharin gedacht, indem dasselbe unter gewissen Voraussetzungen in kleinen Mengen in Apotheken und Drogenhandlungen zum allgemeinen Verkauf gelangen wird.

Die inländische Erzeugung von Saccharin wird jetzt forciert, und bei dem ungeheuren Süßwert dieses chemischen Produktes genügen ja schon minimale Mengen, um den Geschmack des einiac Wurzel Rübenzucker er-

zeugen, zu ersetzen, allerdings nur den Geschmack und nicht zugleich den Kaloriengehalt unseres Zuckers. Unter dem Einfluß des Krieges hat sich die Nachfrage nach Saccharin wesentlich gesteigert und damit auch der Preis dieses Erzeugnisses, das jetzt ungefähr viermal so teuer ist, als es im Frieden der Fall war.

Bestimmte Beschlüsse über die Art der Einführung des Saccharins in den Handel, über seine Verwendung in Gast- und Kaffeehäusern, in Gewerben und Industrien sowie über das Ausmaß der Kürzung der Zuckerkarte sind noch nicht gefaßt, doch dürften sich die im Laufe des Monats Februar eintreffenden Verfügungen in dem vorstehend bezeichneten Rahmen bewegen.