

\* Noch einmal „Edelzucker“. In der Nr. 141 der „Täglichen Rundschau“ hatten wir einer Zuschrift über die Verwendung 10 v. H. Rohzuckers als Verbrauchszuckers Aufnahme gewährt, in der der Nachweis geführt wurde, daß die Streckung und geringfügige Verbilligung des Zuckers unzweckmäßig sei. Unter Bezugnahme auf die einzelnen Punkte wird uns jetzt von anderer Seite geschrieben:

„Die erreichte Streckung ist sicher keine bedeutende, und auch der für den Edelzucker von der Regierung festgesetzte Preis entspricht in keiner Weise den Ersparnissen, die durch Unterlassen der Raffination erzielt werden. Indessen wird durch die direkte Verwendung des Rohzuckers keine Verfrachtung nach den Weißzuckerfabriken erspart, was in dieser Zeit doch beachtenswert ist. Es handelt sich dabei nicht nur um Eisenbahnfracht, sondern zum Teil auch um Transport des Rohzuckers von der Rohzuckerfabrik nach der Eisenbahnstation und von der Eisenbahnstation zur Raffinerie. Eine weitere Ersparnis tritt auch noch an den Materialien, z. B. Knochenkohle und Salzsäure ein, die zur Raffination selbst gebraucht werden, und deren Wert heutzutage gegenüber Friedenszeiten außerordentlich gestiegen ist. Und wenn es hieß: „Der Rohzucker ist klebrig, besitzt einen widerlichen Geruch und ist der beste Nährboden für Mikroben aller Art“, so ist darauf zu erwidern: Etwas klebrig ist Rohzucker allerdings. Einen widerlichen Geruch besitzt aber längst nicht jeder Rohzucker, und die Proben, die ich von veredeltem Rohzucker gesehen habe, haben ihn nie befallen. Daß er den besten Nährboden für Mikroben bilden soll, entspricht durchaus nicht den Tatsachen. Zucker, auch Rohzucker, wenn er nicht zu stark verunreinigt oder mit Melasse verdünnt ist, wirkt im Gegenteil bakterientötend. Ich selbst habe Rohzuckerproben, die nicht veredelt sind, schon über ein Jahr stehen, ohne daß sich eine nennenswerte Bakterienbildung nachweisen läßt. Daß Rohzucker bei langer Lagerung sich allerdings zersetzt, ist nicht zu bestreiten. Diese Zersetzung braucht aber durchaus nicht auf Bakterienwirkung zu beruhen. Unter den heutigen Verhältnissen, wo jeder nur eine bescheidene Menge Zucker erhält und sie rasch aufbraucht, wird eine Zersetzung überhaupt nicht eintreten können. Es dürfte wohl auch bekannt sein, daß Rohzucker in früheren Jahren in großem Maße direkt als Verbrauchszucker benutzt wurde. Es gibt bestimmte Gegenden Deutschlands, wo auch noch bis zum Ausbruch des Krieges Rohzucker dem Weißzucker für den Hausgebrauch vorgezogen wurde. Allerdings ist dabei zu bedenken, daß die Rohzuckerfabriken sich früher mehr Mühe gaben, einen einwandfreien Rohzucker herzustellen, schon allein des Wettbewerbs wegen und auch, weil bessere Rohzucker einen höheren Preis erzielen. Daß nicht jeder Rohzucker sich ungeeignet zum menschlichen Genuß eignet, soll nicht bestritten werden. Aber der jetzt hergestellte Edelzucker ist als durchaus einwandfrei zu betrachten. Der Staat und die Verbraucher von Zucker sollten daher an der Herstellung von Edelzucker das größte Interesse haben.“

Demgegenüber muß darauf verwiesen werden, daß in der vorjährigen Hauptversammlung des Vereins der deutschen Zuckerindustrie, in welchem neben 42 Raffinerien 360 Rohzuckerfabriken zusammengeschlossen sind, die Verwendung von Rohzucker für den menschlichen Genuß wegen der in unserer ersten Zuschrift angeführten Gründe als unzweckmäßig bekämpft worden ist.