

Rohzucker für den menschlichen Gebrauch ungeeignet.

Aus Fachreisen wird uns geschrieben: Die Regierung macht neuerdings in Preußen den Versuch, der Bevölkerung an Stelle des raffinierten Verbrauchszuckers den ungeraffinierten Rohzucker zuzuführen. Es liegt hierfür kein Grund vor, denn die Raffinerien verfügen über große Bestände an raffiniertem Verbrauchszucker und würden auch in der Lage sein, den vorhandenen Rohzucker vollständig zu raffinieren. Man glaubt durch die Verwendung des Rohzuckers den Zucker zu verbilligen, das ist aber eine Täuschung, denn der Rohzucker enthält 10 bis 12% weniger Zucker als der raffinierte Verbrauchszucker, dadurch vermindert sich sein Wert allein um mindestens drei Pfennig das Pfund. Wenn also dieser Rohzucker im Preise nur zwei bis vier Pfennig das Pfund billiger sein soll, so kommt der Verbraucher gar nicht auf seine Kosten, er hat aber außerdem eine ganze Menge anderer Nachteile in den Kauf zu nehmen.

Der Rohzucker hat infolge seiner niedrigen Eigenschaften an den Eiten und allen Gegenständen und verursacht dadurch einen wesentlichen Stoffverlust, der beim Verbrauchszucker nicht zu besorgen ist. Die 10 bis 12 Prozent Rohzucker, die in dem Rohzucker enthalten sind, bestehen aus verschiedenen gesundheits-schädlichen Stoffen. Namentlich hat sich ihm die Rotmelasse an, vor deren Genuß bisher immer gewarnt worden ist. Die Rotmelasse hat bisher nur als Viehfutter Verwendung gefunden.

Deshalb muß es auch als verfehlt bezeichnet werden, Rübenroh Zucker für menschliche Ernährungszwecke nutzbar machen zu wollen. Sein dauernder Genuß hat erfahrungsgemäß zu Darm- und Magenbeschwerden geführt, wie man auch unangenehme Hautkrankheiten danach beobachtet hat.

Für Einmach- und Marmeladenzwecke ist Rohzucker nicht zu verwenden. Die Versuche damit haben ergeben, daß ein so durchdringender, stechender Geruch nach Schwefelwasserstoff den Gefäßen mit Marmeladen entströmt, daß jedem vor dem Genuß solcher Speisen ekelhaft. Es geht daher nicht allein der Zucker verloren, sondern auch die Früchte werden verdorben, wenn Rübenroh Zucker für Einmachzwecke benutzt wird. Auch die Farbe der Speisen leidet darunter, denn der Rohzucker färbt gelb und braun aus. Ihm haftet immer noch der unangenehme Rüben Geruch an, der nur durch das Raffinieren verlorengeht.

Man sollte jetzt vor allen Dingen dafür sorgen, daß in diesem Jahre recht viele Zuckerrüben angebaut werden, dann hätte man derartige Maßregeln nicht nötig und das Publikum könnte sich wie früher mit Zucker reichlich versorgen.