

Das Saccharin in der Küche.

Das Saccharin, das jetzt an die Stelle des Zuckers treten soll, wird in der Küche natürlich nicht die große Verwendung finden können wie der Zucker. Dort, wo es nur als Verfüßungsmittel in Gebrauch genommen wird, wird es seine Schuldigkeit tun, zum Beispiel bei der Verfüßung gewisser Saucen, wie der Zwiebel-sauce oder der Paradeisauce. Man wird einfach je nach dem Quantum der Speise statt eines großen Würfels Zucker eine winzig kleine Saccharinpastille verwenden. Die Verwendung kann noch genau dosiert werden, indem man nicht die ganze Pastille in die Speise wirft, sondern sie erst in Fleischbrühe oder heißem Wasser auflöst und nun die süße Flüssigkeit tropfenweise in die Speise gießt, bis die erforderliche Süßigkeit erreicht ist. Bei der Verwendung von Saccharin wird nämlich vor allem zu beachten sein, daß man ja nicht zuviel nimmt, sonst entsteht eine widerliche Süßigkeit, die schließlich bitter schmeckt. Saccharin ist also mit größter Vorsicht und in ganz kleinen Mengen zu genießen. Bei den Mehlweissen wird es sich darum handeln, ob bloß der Zucker-geschmack zu ersehen ist oder ob es sich um die Rolle des Zuckers als Nahrungsmittel handelt. Mehlweissen, wie Reisaufguss, Strudel und Mehlauflaufe, wird man mit Saccharin ohne-weiters verfüßen, aber Süßweissen, wie Torten, wo der Zucker den Bestandteil der Speise selbst bildet, wird man mit Saccharin nur bei Zu-hilfenahme anderer Stoffe, wie Mehl usw., her-stellen können. Diesbezüglich müssen noch erst Erfahrungen gemacht werden. Leider zeigt sich jetzt schon, daß Saccharin nicht immer zu haben ist. Die Apotheken werden, seitdem das Saccharin als Zuckersatz angeündigt wurde, bestürmt. Da die Apotheken aber selbst nur das Saccharin zu 100 Fläschchen erhalten und 200 bis 300 Personen im Tag Saccharin ver-langen, so geht der Vorrat natürlich schnell zu Ende, so daß selbst Diabetiker kaum mehr zu ihrem gewohnten Saccharin kommen. Das Fläschchen Saccharin zu 25 Tabletten kostet 25 Heller, zu 300 Tabletten R. 2.20. Mög-licherweise glauben viele, sich vorzusehen zu sollen, und beginnen schon Saccharin zu hamstern. Die Folge dieser regen Nachfrage nach Saccharin ist, daß vielen Apotheken der Süßstoff aus-gegangen ist. Es steht zu hoffen, daß nach Ostern größere Quantitäten in den Handel kommen.