Arbeiterzeitung
2./VI. 1917

106

Obsteinmachen ohne Zucker. Von fachwissenschaftlicher Seite wird uns geschrieben: Der Zuckermangel macht die Notwendigkeit, Obst ohne Zucker frisch zu erhalten, immer dringender. Im allgemeinen Interesse sei deshalb darauf hingewiesen, daß wir in dem benzoesauren Natron (Natrium benzoicum) ein billiges Mittel besitzen, das schon in geringer Menge Früchte, Fruchtsäfte, Marmeladen u. s. w. vollkommen ausreichend konserviert. Sowohl durch wissenschaftliche Untersuchungen wie durch praktische Erfahrungen ist es erwiesen, daß das benzoesaure Natron auch in größeren Mengen, als sie hier in Betracht kommen, unschädlich für den Menschen ist, ferner, daß es Geschmack und Nährwert der Früchte nicht verändert. Gemeindebehörden und landwirtschaftliche Körperschaften suchen daher jetzt die Frischhaltung von Obst unter Benützung dieses Mittels zu fördern, indem sie es in einer leicht anzuwendenden Form, nämlich in Gestalt von Tabletten, die soviel benzoesaures Natron enthalten, als für eine bestimmte Menge von Früchten u.s.w. notwendig ist, zur Verteilung bringen. Das Konservierungsverfahren mit solchen Tabletten gestaltet sich in der Tat so einfach, daß es in weitesten Kreisen bekannt und benützt zu werden verdient. Die Tabletten dürften heute schon durch jede Apotheke käuflich sein.