

14. VII. 1918

115

Zucker zum Obst einsieden.

Wohl keine Maßnahme des Ernährungsamtes hat bisher so viel Eindruck in den Haushalten hervorgerufen, wie die Entziehung des im vorigen Jahre zu Einsiedezwecken gewährten Zuckers. Die Berechtigung einer Maßregel, die in erster Linie dazu geeignet ist, neuerdings eine der mit Recht in den Interessentkreisen so gefürchteten Zentralisierungen vorzunehmen und so neuerdings eine beträchtliche Menge von Nahrungsmitteln dem Konsum zu entziehen, hat in den weitesten Kreisen Befürchtungen hervorgerufen, die sich, je weiter die Entziehung des Obstes fortschreitet und die Verbraucher bedroht, immer mehr verdichten. Denn was soll die Hausfrau, die kein Zeit zur Verfügung hat, den Kindern auf das Frühstück- und Lausengebrot streichen, was soll sie den Dienstleuten zum Nachtmahl geben, wenn kein Zucker zur Erzeugung von Marmelade vorhanden ist? Wir haben mehrere Hausfrauen über ihre diesbezüglichen Ansichten befragt und sie erklärten ausnahmslos die neue Maßregel als eine der schwerwiegendsten der ganzen Ernährungskampagne.

Frau Dr. Ottomar Mascha äußert sich: „Der unerwartete Entzug einer Zuckermenge, die zwar auch im vorigen Jahre noch immerhin ziemlich gering war, jedoch das Anlegen eines eisernen Vorrates gestattete, der in jetzigen Wochen und bei Eintreten von Krankheiten, endlich aber auch an Tagen, an denen vollständig ohne Zucker gekocht werden mußte, herhalten konnte, wird heuer unumgänglich gemacht. Ich und mit mir alle mir bekannten Hausfrauen sind derselben Ansicht: Im Haushalte wird absolut nicht mehr Zucker zum Einlegen von Marmeladen und Dunsstobst verwendet als in der Fabrik. Nur wird das zu Hause erzeugte Kompott geschmackvoller und individuell zubereitet sein und so in Tagen, an denen ein Mitglied der Familie durch Krankheit gezwungen ist, Dunsstobst zu verzehren oder, durch ein Magenleiden gequält, anderer Zutaten zum Fleisch beraubt, zum Dunsstobst greift, die Befaltung des Speisezettels erleichtern. Und kommt es vor, daß absolut kein Zucker zu haben ist, dann wird man sich mit Gelees, mit Kirchen- oder Zwetschkenrost, bei Gebäckstücken mit Pommes gut behelfen und gar nicht merken, daß kein Zucker im Hause ist. Eine vernünftige Hausfrau wird durchaus nicht so viel Zucker brauchen, als es ehemals Sitte war, und die Zeiten, wo man Marmeladen aus gleichviel Zucker und Frucht herstellte, sind schon vor dem Kriege vorüber gewesen.“

Ich habe im vorigen Sommer Kirchen in Dunsst gegeben und auf sechs Kilogramm Frucht nur ein Kilogramm Zucker gebraucht, also mit einem Kilogramm Zucker zwölf Liter

Dunsstobst hergestellt. Zu vier Kilogramm Marillen braucht man ein Kilogramm Zucker, zu sechs bis sieben Kilogramm Zwetschen ebenfalls nicht mehr als ein Kilogramm Zucker, zu den reifen, ungelagerten Zwetschen aber, aus denen man den Pommes bereitet, braucht man nicht mehr als ein Kilogramm Zucker auf zehn Kilogramm Frucht. Wo bleibt da die Verschwendung? Und die Marmeladen? Ich habe nur Erdbeer- und Himbeermarmelade gemacht und absolut nicht mehr als ein Kilogramm Zucker auf drei Kilogramm Frucht gebraucht. Die Marmelade war genug süß und hielt sich ausgezeichnet, ich hatte an Tagen des Fettmangels keine Not und konnte die Bedürfnisse des Haushaltes befriedigen. Es ist doch ganz klar, daß man keine Marmeladen und Dunsstobste machen wird, die zu viel Zucker fassen. Man würde sich auf diese Weise doch nur selbst schädigen, da man bei der geringen Menge von sechs Kilogramm Zucker ja ohnehin keine weiten Sprünge machen konnte.

Es wäre aber von größter Wichtigkeit, daß die Hausfrauen auch heuer wenigstens ein geringes Quantum Zucker bekommen, damit sie sich für Tage der Not und der Krankheit einen kleinen Vorrat schaffen. Sonst beginnt das leidige Anstellen wieder von Neuem, und ein Gegenstand mehr wird aus dem Handel verschwinden. Denn es kann nach den bisherigen Erfahrungen keinem Zweifel unterliegen, daß durchaus nicht jeder Haushalt im Winter Marmelade bekommen wird, daß die Hausfrauen ganz bestimmt die Marmelade nicht billiger als im vorigen Sommer bekommen werden, obwohl doch heuer für Obst Höchstpreise eingeführt sind, sondern ich bin im Gegenteil fest überzeugt, daß die gekauften Marmeladen zwar nicht wohlwärmender oder haltbarer, dafür aber teurer und schwer erhältlich sein werden.

Frau Major Lou Schmel schreibt uns: „Gegen die Zentralisierung der für die Zwecke des Obst einsiedens zu erübrigenden Zuckermenge in der Hand der Großindustrie wäre gewiß wenig einzuwenden, hätte man die sichere Gewähr, daß die breite Masse der Bevölkerung ganz zuverlässig mit einer bestimmten Menge preiswerter Marmelade und sonstigen eingesottener Früchte versorgt wird. Leider hat das bei uns herrschende System der Zusammenfassung verschiedener nötigster Bedarfsartikel wenig Anlaß zu besonderen Erwartungen übrig gelassen, so daß es die Hausfrauen durchaus vorziehen müssen, über eine bestimmte Menge Zucker nach eigenem Gutdünken verfügen zu können und damit die Sicherheit zu haben, den Mangel an Butter und Fett wenigstens in einigen Belangen, die besonders wichtig sind, durch in verschiedener Form eingesottene Früchte ersetzen zu können.“

Ich habe voriges Jahr mit der mir zugestandenen Menge von 6 Kilogramm Zucker eine Anzahl von sechzig Halbkilogrammgläsern Dunsstobst und Jam herstellen können. Ich mache natürlich keine Marmeladen, weil sie zu viel Zucker beanspruchen und weil Jam demselben Zwecke viel besser entspricht als die dicke Marmelade. So habe ich zu Orangen- und Himbeer- sowie Erdbeersjam niemals mehr als ein Kilogramm Zucker für drei Kilogramm Frucht verwendet und so mit einem Kilogramm Zucker sechs Halbkilogrammgläser guten, haltbaren Jam erzielt, die uns mehrere Wochen lang in butterlosen Zeiten auf dem Damme hielten. Ja, sogar zu sauren Ribiseln, die ich in Dunsst einkochte, bedurfte ich nicht mehr als eines Kilogramms Zucker zu vier Kilogramm Frucht, so daß ich sogar von diesem zuckerbedürftigen Obst acht Halbkilogrammgläser von einem Kilogramm Zucker erhielt. Denn es handelt sich natürlich in der jetzigen Zeit in erster Linie darum, eine möglichst große Menge Obst mit möglichst wenig Zucker haltbar zu gestalten. Es ist wohl nur eine Fabel, daß im Haushalte Zucker verschwendet und Obst schimmelig wird. Denn jede Hausfrau wird wohl schon im ersten Jahre ihrer Ehe Lehrgeld gezahlt haben, wenn sie eines solchen überhaupt bedurfte, die junge Hausfrau aber wird sich wohlweislich hüten, in den Zeiten der großen Teuerung kostspielige Experimente anzustellen und so ihren Zuckervorrat zu schädigen.

Und was wird aus dem Verbote des Einsiedens für den Privathaushalt oder, besser gesagt, dem Entziehen des Zuckers für Einsiedezwecke im Privathaushalte resultieren? Die Menge der Angestellten bei Gerngroß und Meil wird ins Unendliche wachsen, die Zahl derer, die ihren Obliegenheiten nicht mehr nachzugehen imstande sind, weil sie den ihren Nahrung schaffen müssen, wird sich vergrößern, die Preise werden offiziell wohl eine gewisse Höhe nicht überschreiten, dafür aber werden sie im geheimen um so höher steigen, und dem großen alten Damm wird sich ein neuer hinzugesellen. Die Mütter werden eine Sorge mehr haben, wie sie ihre Kinder nähren sollen, was sie ihnen in die Schule mitgeben sollen, wenn kein Stückchen Butter oder Wurst im Hause ist, das Nachtmahl für die Dienstleute wird noch schwerer zu beschaffen sein — und die Allgemeinheit wird ganz bestimmt von der Maßregel keinen Gewinn haben, der auch nur annähernd dem Verluste gleichkäme, den Hunderttausende erleiden.“