

Die Approbationierung im Kriege.**Zucker zum Einsieden.**

550 Waggons für kleinere Obstproduzenten. — Ausnahmen für gemeinnützige Organisationen. — Regelung der Marmeladherzeugung. — Obstkonservirung ohne Zucker.

Dem Amte für Volksernährung wird verlautbart:

Das Volksernährungsamt hat vor einigen Wochen bekanntgegeben, daß im heurigen Jahre von einer Abgabe von Zucker für die einzelnen Haushalte zur Obstverwertung im Wege besonderer Zuckerzuschläge, wie im Vorjahre, abgesehen werden müsse. Um den Haushaltungen Zucker im gleichen Ausmaße wie im Vorjahre für die heurige Obstverwertung zur Verfügung zu stellen, wäre eine Zuckermenge von 2500 bis 3000 Waggons Zucker erforderlich. Mit Rücksicht auf unsere allgemeine Zuckersituation, insbesondere aber weil die Erzeugung von Weißzucker in den letzten Monaten infolge der Kohlenknappheit fast gänzlich zum Stillstand gekommen ist, könnte ein solches Quantum unbedingt nicht zur Verfügung gestellt werden. Für das Einsieden mit Rohzucker stehen nur geringe Erzeugnisse zur Verfügung; auch droht nach sachmännischen Urteilen bei nicht ganz sachkundiger Herstellung die Gefahr geringerer Haltbarkeit der Obstprodukte.

Um jedoch insbesondere den kleineren Obstproduzenten die Verwertung und Konservierung ihres Obstes zu ermöglichen sowie auch zur weitestgehenden Erhaltung und Verwertung des Beeren- und Fallobstes, hat das Volksernährungsamt ungefähr 550 Waggons Zucker bereitgestellt, die unter annähernder Berücksichtigung des Obstvorkommens auf die einzelnen Verwaltungsgebiete verteilt werden sollen. Besonders sollen Gegenden berücksichtigt werden, in welchen das schwerer haltbar zu machende Frühobst sowie Beerenobst in größeren Mengen vorkommt. Die Zuckerzuweisung ist nur einmalig, somit sowohl für die Verwertung des Früh-, als auch des Spätobstes in Aussicht genommen. Berücksichtigt werden vorwiegend kleinere Wirtschaftsbefitzer, Obstgartenbesitzer, Obstbauvereine, Schulgärten, Pfarrgärten und dergleichen. Eine besondere Bedachtnahme wurde für die Verwertung des Beeren- und Fallobstes angeordnet, ohne daß jedoch eine generelle Beteiligung möglich wäre.

Gesuche um Zuteilung von Einsiedezucker sind bei der politischen Bezirksbehörde einzubringen. Sie haben zur Ermöglichung der Beurteilung, wie viel Zucker zu bewilligen ist, die gemeindefeindlich bestätigte Angabe der Menge des voraussichtlich zu verwertenden Obstes (Anzahl der Obstbäume) und die beanspruchte Zuckermenge zu enthalten.

Gleichzeitig werden die schon seit längerem eingeleiteten Arbeiten für die Regelung der Marmeladherzeugung fortgesetzt. Wie mehrfach bekanntgegeben, soll die Erzeugung der Marmelade unter Kontrolle gestellt werden. So dürfen nur bestimmte Typen auf Grund vorgeschriebener Rezepturen von den Marmeladefabriken gearbeitet werden. Für das Produkt werden die Preise festgesetzt.

Was die Obstkonservirung im Haushalt anlangt, so können mit einfachen Mitteln, wie Trocknen oder Dörren, Entziehen von Wasser durch Eindicken, Erhitzen (Sterilisieren) unter luftdichtem Verschluss bei nachheriger sachgemäßer Aufbewahrung, schließlich auch mit Hilfe chemischer Konservierungsmittel aus Obst ohne Zucker haltbare Produkte erzeugt werden. Das Volksernährungsamt wird in den nächsten Tagen ein ausführliches „Merksblatt“ für die Obstkonservirung ohne Zucker im Haushalt herausgeben.