

(Zucker für Gefrorenes.) Eine Korrespondenz meldet: Bekanntlich wurde im Oktober des Vorjahres vom Ernährungsamt für den Sommer 1918 die Erzeugung des Gefrorenen unter Verwendung von Zucker im Hinblick auf die Zuckerknappheit verboten. Auf das wiederholte Einschreiten des Vorksehers der Wiener Zuckerbäcker Genossenschaft verfiel nun das Volksernährungsamt, daß bis 1. Oktober Gefrorenes aus Zucker von den Zuckerbäckern wieder erzeugt werden darf. Eine besondere Zuckerausgabe zur Gefrorenherzeugung an die Zuckerbäcker findet nicht statt. — Aus informierten Kreisen wird uns hierzu mitgeteilt: Es ist richtig, daß den Zuckerbäckern die Verarbeitung von Zucker für Gefrorenes gestattet wurde, doch wurde zur Bedingung gemacht, daß die Zuckerbäcker die für diesen Zweck erforderlichen Zuckermengen dem ihnen für ihren Gewerbebetrieb zugewiesenen Zuckerkontingent entnehmen. Ebenso steht es den Kaffeehausbesitzern frei, in beschränktem Ausmaß Zucker zur Herstellung von Erfrischungen zu verwenden. Der Zuckeranspruch der Kaffeehausbesitzer darf jedoch nicht das Höchstmaß eines Viertels der zuletzt bezogenen Zuckermenge überschreiten. — Soweit die uns erteilte Information. Die Freigabe der gewerblichen Verarbeitung von Zucker für Gefrorenes und Erfrischungsgetränke wird zweifellos in weiten Kreisen der Bevölkerung mit sehr gemischten Gefühlen beurteilt werden. Wir stehen doch derzeit im Zeichen einer derart großen

Zuckerknappheit, daß den Haushaltungen für Obsteinsiedezwecke nicht mehr als eine einfache Monatskopfsquote, also drei Viertelkilo, überlassen wird, ein Quantum, das natürlich ganz unzureichend ist, um wirklich einigermassen ausreichend Obst einzusieden. Daß man unter solchen Verhältnissen die Zuckerverwendung für Erfrischungsgetränke zuläßt und den Kaffeehausbesitzern ein volles Viertel ihres letzten Zuckerbezuges für derart unrationelle Zwecke freigibt, ist einfach unverständlich. Geradezu bedenklich aber erscheint es, den Zuckerbäckern auf Treu und Glauben anheimzustellen, daß sie ihr offizielles Zuckerkontingent für die Eisbereitung verwenden. Die Folge wird sein, daß die Zuckerbäcker, die am Gefrorenen sehr viel verdienen, nicht nur mit ihrer normalen Zuckerzuweisung, deren sie zur Herstellung ihrer Bäckereien bedürfen, sich begnügen, sondern trachten werden, auch im Schleichhandel Zucker um jeden Preis zu erlangen. Erhebliche Zuckermengen werden somit dem rationellen Verbrauch entzogen, um in Form von Eis und Getränken einem recht problematischen Zweck zu dienen. Es wäre wohl mehr angebracht gewesen, die ungenügende Zuckermenge für Einsiedezwecke wenigstens auf ein ganzes Kilo pro Kopf zu erhöhen. Damit wäre den Zwecken der Volksernährung besser gedient, als durch die Erleichterung der Herstellung von sogenannten „Erfrischungen“, die unverhältnismäßig teuer sind und so gut wie gar keinen Nährwert besitzen.