

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

gebiet später zu reden sein wird, zur Unterverteilung an die angeschlossenen Betriebe nach Maßgabe der diesen zustehenden Verarbeitungsmengen überwiesen.

Als Ersatz für Zucker war durch eine Bekanntmachung vom 26. Mai 1916 (RGBl. S. 421) die Verwendung von Süßstoff zur Herstellung von natürlichen und künstlichen Fruchtsäften mit Ausnahme der zu Heilzwecken hergestellten gestattet worden; sie wurde durch Bekanntmachung vom 7. Juni 1916 (RGBl. S. 459) weiter zur Herstellung von Dunstobst, Kompott, Obst- und Beerenweinen nach näherer Bestimmung der Reichszuckerstelle erlaubt. Nach Erlaß einer Bekanntmachung vom 20. Juni 1916 (RGBl. S. 533), wonach die Reichszuckerstelle Süßstoff auch zu anderen als den in der Bekanntmachung vom 7. Juni 1916 bestimmten Zwecken freigeben durfte, sind dann auch Versuche mit der Verwendung von Süßstoff zu Marmelade gemacht worden, die jedoch zu keinem günstigen Ergebnis geführt haben. Bei der Herstellung der Marmelade muß der Zucker mitgekocht werden. Ein Kochen verträgt jedoch der Süßstoff nicht, weil dabei aus ihm chemische Bestandteile ausgeschieden werden, die dem Erzeugnis einen unangenehmen Beigeschmack geben. Außerdem hat man die Erfahrung gemacht, daß Marmelade, der anstatt Zucker Süßstoff zugesetzt wurde, nicht haltbar war; gerade der Zucker bildet das hauptsächlichste Konservierungsmittel. Endlich würde eine Ersetzung des Zuckers durch Süßstoff neben den anderen ungünstigen Wirkungen einen wesentlich höheren Verbrauch von Obst bedingen, um die gleiche Warenmenge zu erzielen.

3. Ausfuhrverbot und Zollerleichterungen.

Die Versorgung der Bevölkerung mit Obst war im Frieden zu einem nicht unbeachtlichen Teile von den Einfuhren aus dem Auslande abhängig gewesen. Im Durchschnitt der drei letzten Friedensjahre 1911 bis 1913 hatte Deutschland — ohne Einrechnung der Südfrüchte — rund 460 000 Tonnen Obst eingeführt und nur rund 17 000 Tonnen ausgeführt, also einen Einfuhrüberschuß von rund 443 000 Tonnen gehabt. An diesen Einfuhren waren die nach und nach in den Kriegszustand zu Deutschland getretenen Länder Frankreich, Italien, Portugal, Algier, Amerika, Kanada, Australien und Rußland mit rund 250 000 Tonnen beteiligt gewesen. Die Zuschüsse aus diesen Ländern fielen zum Teil sofort bei Kriegsbeginn, zum Teil nach und nach weg, die Zufuhren aus den neutralen und verbündeten Ländern