Cukier

Kategorie: Przedmioty

Jeden z artykułów pierwszej potrzeby, dostępny dla mieszkańców w oficjalnej dystrybucji przez sieć kooperatyw lub dostarczany bezpośrednio do kuchni. Cukier wykorzystywano do słodzenia napojów i potraw, w tym bardzo popularnych w getcie konfitur z dyni lub buraków. Obok popularnego cukru białego, w dystrybucji okresowo pojawiał się cukier żółty, tzw. surowy. Dostawy cukru odbywały się nieregularnie, a dostarczany produkt był złej jakości – nierzadko zawilgocony.

Na potrzeby działających w getcie kuchni, w 1941 r. wykorzystano 3900 kg cukru białego oraz 10 350 kg brązowego. Cukier dostępny był od początku w ramach racji żywnościowych. Wysokość przydziału cukru w poszczególnych okresach pokazuje wykres.

Cukier, jako jeden z artykułów pierwszej potrzeby, był szczególnie podatny na wahania cen na czarnym rynku. Na początku stycznia 1942 r. cena za 1 kg wynosiła 10 mk, w marcu 80 mk, w kwietniu 100 mk, a w maju 150 mk, osiągając nawet cenę 600 mk w szczycie majowej akcji deportacyjnej. Po jej zakończeniu – w czerwcu 1942 r. – ceny spadły do 45–90 mk. Ceny zaczęły ponownie rosnąć w lutym 1943 r., gdy 1 kg cukru brązowego kosztował 150 mk, a białego – 175 mk. Tendencja utrzymała się w kolejnych miesiącach – ceny za kilogram białego cukru wynosiły kolejno: w kwietniu 250 mk, w lipcu 180 mk, w sierpniu 220 mk, listopadzie 250–300 mk, a w grudniu 430 mk. W marcu kolejnego roku cena kilograma wynosiła już 900 mk.

Wstrzymanie racji cukru i/lub węgla było jedną z sankcji stosowanych wobec osób nieopłacających czynszu.

Cukier był też zalecany przez lekarzy na zwiększenie energii, przepisywany na specjalne talony dla chorych i uprzywilejowanych, które były dystrybuowane w sklepach dietetycznych. Stanowił niezbędny składnik do produkcji alkoholu. Wykorzystywano w tym celu surowiec pozyskany z opakowań. Worki po cukrze były

poddawane procesowi czyszczenia w Resorcie Chemicznej Przeróbki Odpadków, co opisywała Kronika:

„Szczególnie cenne w tym zakładzie są worki po cukrze, dostarczane przez Wydział Opakowań w celu oczyszczenia. Władze wymagają mianowicie zwrotu wyczyszczonych worków po cukrze i w związku z tym inż. Calel Ferszt wpadł na taki pomysł oczyszczania, by wykorzystać resztki cukru. Te klejące się worki są porządnie ługowane, wytrząsane i suszone. W ten sposób Wydział Opakowań otrzymuje czyste worki, a getto ma spirytus. Wprawdzie ludność getta niewiele z tego widzi, ale niektórzy tu i tam napełniają żołądek porządnym łykiem. Zdobywa się jeszcze gdzieś konieczne składniki, by wyprodukować stosunkowo dobry likier”[1].

Adam Sitarek

Przypisy

1. Kronika, t. 3, s. 216, 12.05.1943.

Źródła

APŁ, 278/866, k. 8, 28; ibid., 278/1550, k. 28; Kroni- ka, t. 2, s. 20, 8-9.01.1942; s. 64, marzec 1942; s. 87, 1-10.04.1942; s. 110, 21-24.04.1942; s. 230, 24.05.1942; s. 256, 30-31.05.1942; s. 266, 2.06.1942; s. 307, 14.06.1942; s. 314, 18.06.1942; t. 3, s. 44, 9.02.1943; s. 181, 25.04.1943; s. 216, 12.05.1943; s. 348, 18.07.1943; s. 389, 9.08.1943; s. 534, 17.10.1943; s. 566, 2.11.1943; s. 586, 10.11.1943; s. 687, 29.12.1943; t. 4, s. 33, 14.01.1944; s. 174, 5.03.1944; Historia getta..., [w:]

Kronika, t. 5, s. 90-91; A. de Buton, Co dzisiaj gotuje się w getcie [w:] Kronika t. 5, s. 206.

Tagi

aprowizacja życie codzienne

Data aktualizacji: 29-01-2026

Data dodania: 17-09-2025