

Die heurige Marmelade-Erzeugung.

Marmelade aus Rüben.

Die hohen Obstpreise und die kleine Ernte von Äpfeln, die für die Obstverarbeitung ausschlaggebend sind, müßten die Erzeugung von Marmeladen einschränken. Wir sehen daher vor der Wahrscheinlichkeit, daß für den kommenden Winter viel zu wenig Marmelade hergestellt werden wird. Ihre Wichtigkeit für den Haushalt hat sich gerade in den letzten Jahren erwiesen, als Fett abzunehmen begann und für Kinder kein anderer Brotaufstrich zu haben war als der aus Obstmus. Bleibt heuer die Marmelade den Massen unzugänglich, dann haben die Unbemittelten nichts, das sie ihren Kindern zum Brot bieten können. Eingekochtes Obst der heurigen Ernte hat Preise erreicht, die man vor einem Jahre für unmöglich gehalten hätte. Man verkauft in Geschäften der Innern Stadt ein Kilogramm für 16 bis 18 Kronen und teurer. Wer soll das erschwingen können? Legt man die heurigen Obstpreise der Marmelade-Erzeugung zugrunde, dann könnte ein Kilogramm reiner Marillenmarmelade nicht unter 13 bis 16 Kronen zu haben sein. Auch Himbeer- und Ribiselmarmelade würden sich so hoch stellen; damit würde diese Nahrung aus dem kleinen Haushalt völlig ausscheiden, wenn es nicht gelänge, billigeren Ersatz zu schaffen. Man hat es zuerst verabsäumt, Obst zu bewirtschaften und dessen Preise niedrig zu halten. Nun gehen die Zentralstellen, die sich mit der Obstverwertung befassen, daran, *S e n f* heranzuziehen, um es mit auf Marmelade verarbeiten zu lassen. Dazu dienen *S p e i s e r ü b e n*, die entweder verköcht als Saft den Marmeladefabriken geliefert werden oder von diesen selbst verarbeitet werden sollen. Das neue Blatt der Gemüse-Obst-Stelle berichtet darüber, daß 2000 Bahnwagen eingedicktes Rübenmark, das auf die Hälfte des ursprünglichen Gewichtes eingekocht ist, geliefert werden sollen. Da aus dem Inland zu wenig Obst beschafft werden kann, werden aus den Balkangebieten 600 Bahnwagen Obst, vorwiegend kleine Äpfel, für die Marmelade-Industrie hergeholt werden. Weil sich die Heranbringung von *Z w e i s c h e n* heuer wegen der langsamen Bahntrans-

porte schwer durchführen läßt, sollen auch diese Früchte eingekocht und in halbflüssigem Zustand in Behälterwagen herangeführt werden. Auch aus Bessarabien hofft man auf die gleiche Weise Obst zu beschaffen. Wenn es gelingt, die heurige überaus reiche Zuckerrübenenernte auf Zucker zu verarbeiten, dann wird die Rübenmarmelade sehr süß werden. Bisher besteht die Gewissheit noch nicht, weil die Ausbringung der für die Zuckerrüben nötigen Kohlen Schwierigkeiten macht. Um Kohlen zu ersparen, hat man vorgeschlagen, Rohzucker an die Marmeladefabriken zuzuwenden. Er hat den Nachteil, daß er der ohnehin zum großen Teil aus Rüben bestehenden Marmelade einen unangenehmen Beigeschmack verleiht und sie wenig haltbar macht. Da ein Mehrerfordernis von nur 300 Bahnwagen Kohlen ausreichen würde, um statt Rohzucker Grieszucker abgeben zu können, so will man doch die Kohlenbelieferung der Zuckerrüben soweit steigern, daß wenigstens Grieszucker erzeugt werden kann. Es ist allerdings noch unsicher, ob diese Zuckermenge, selbst wenn sie erzeugt wird, für diesen Zweck Verwendung finden kann, weil es bisher schon schwer war, die erforderlichen Mengen von Obst für die Marmelade-Erzeugung aufzutreiben. Wenn auch auf eine Verfügung des Ernährungsamtes hin heuer die Ablieferung von Obstresten — den Rückständen aus der Verarbeitung von Obst auf Flüssigkeiten, wie Most und anderes — für die Marmelade-Erzeugung angeordnet wurde, so wird es kaum dazu kommen, daß man wieder 4700 Bahnwagen Marmeladen durch die Gemüse-Obst-Stelle verteilen können. Der große Ausfall der früher als Streckungsmittel verwendeten Äpfel geht daraus hervor, daß heuer, wie die Zentralstelle mitteilt, aus Südtirol kaum mehr als 50 bis 90 Bahnwagen Erntäpfel zur Ausführung kommen können, während vor einem Jahre mehr als 3000 Bahnwagen Äpfel ausgeführt wurden. Dazu kamen noch die reichen Zufuhren aus Steiermark, Oberösterreich, Niederösterreich und Böhmen, die nun gleichfalls fehlen. Wir müssen also damit rechnen, daß die so wichtige Marmelade uns heuer nur in eingeschränkter Menge und in sehr schlechterer Güte zu hohem Preise zugänglich sein wird.