

Unsere Marmelade.

Marmelade ist heute in fettharmer Zeit zu einem unentbehrlichen Brotaufstrich geworden. Deshalb ging das Bestreben der Reichsstelle für Gemüse und Obst nach dem Grundsatz „Marmelade ist wichtiger als Frischobst“ von je dahin, möglichst viel Obst für die Marmeladefabriken zu „erfassen“. Im Vorjahr war dies Bestreben ja auch erfolgreich; die Bevölkerung wurde ausreichend mit guter Marmelade versorgt. In diesem Jahr ist die Obsternte leider nicht so gut, deshalb ist man genötigt, die Marmelade mit etwa 30 v. H. Rohrüben- oder Kürbiszusatz zu strecken. Trotz dieser Streckung wird die Marmelade aber wohl-schmeckend sein, denn die Fabriken, die meist erst im Kriege mit der Marmeladenfabrikation begonnen haben, haben jetzt genügend Erfahrungen gesammelt, um gute und haltbare Marmeladen herzustellen. Unsere leistungsfähigste Marmeladenfabrik ist die Frucht-konservenfabrik Langermünde, die wohl in jeder Beziehung muster-gütig ist. Sie kennen zu lernen, gab die Reichsstelle für Gemüse und Obst einigen Pressevertretern Gelegenheit durch eine Einladung zu einer kleinen Besichtigungsfahrt.

Langermünde — geschätzt und viel besucht wegen seines mittelalterlichen Städtebildes — ist die Stadt der „süßen“ Fabriken. Hier befindet sich die größte Zuckerraffinerie Deutschlands, an die sich eine Fruchtconservenfabrik und eine Schokoladenfabrik gliedern. Gründer und Hauptbesitzer all dieser Fabriken ist die Familie Meyer. Vor den Toren der Stadt, unmittelbar an der Elbe, haben sich diese Riesenbetriebe ausgebreitet. In Friedenszeiten wurden in der Raffinerie, durch die Direktor Meyer selbst führte, im Jahre 2 400 000 Ztr. Rohzucker genuß-fähig gemacht. Der Rohzucker ist nämlich nie ganz farblos und hat stets einen unangenehmen, bitteren Geschmack, der von dem dem Zucker anhaftenden Sirup herrührt. Dieser Sirup wird durch die Raffinerie beseitigt. Der Zucker wird zu diesem Zweck aufgelöst und mit Kalk aufgelocht. Durch schweflige Säure wird der Kalk wieder entfernt. Die Lösung geht dann noch durch mehrere Reinigungsanlagen, um schließlich zur Kristallisation gebracht zu werden. In alle dazu nötigen Anlagen erhielt man einen Einblick. Neuaufgenommen wurde im Kriege die Herstellung von Kunsthonig. An die Raffinerie schließt sich die Frucht-konservenfabrik, der hauptsächlich unser Besuch galt. Die Direktoren Reimers senior und junior hatten die Führung übernommen.

Die Konservenfabrik war vor dem Kriege noch englisches Unternehmen. Erst im Jahre 1914 wurde die „Konservenfabrik Langermünde G. m. b. H.“ gegründet, um die bekannte Fabrik „James Reiter u. Son (Germann) Ltd.“ zu übernehmen. Nach mancherlei Schwierigkeiten gelang es schließlich, die Reiter'sche Fabrik unter Genehmigung der Regierung mit allen Immobilien und Rezepten zu erwerben und so zu einem rein deutschen Unternehmen zu machen. Die Hauptgesellschafter der G. m. b. H. sind die Besitzer der Zuckerraffinerie Fr. Meyers Sohn A. G., welche schon im Jahre 1903 die Konservenfabrik als eine Abteilung ihrer Werke begründeten. Auf einem Gelände von mehr als 37 500 Geviertmtr. dehnt sich das Werk aus, zu dem noch eine Obstplantage von etwa 300 000 Geviertmtr. gehört. Vor dem Kriege wurden im Volkbetriebe über 500 Arbeiter und Arbeiterinnen und etwa 60 Beamte beschäftigt. Infolge des gewaltig gestiegenen Bedarfs hat sich der Jahresumsatz vervielfacht und sich auf 12 Millionen gesteigert. 40 Eisenbahnwagen Obst werden jetzt täglich vorkonserviert, in große Fässer gefüllt und aufeinandergeschichtet, um dann im Winter nach und nach zu Marmelade verarbeitet zu werden. An fertiger Marmelade kann die Fabrik bei zehnstündiger Arbeitszeit täglich 1000 Ztr. fertigstellen. Eine eigene Böttcherei sorgt für Herrichtung und Ausbesserung der Fässer, in die die Pülpe, das vorkonservierte Obst, gefüllt wird. Ein Zusatz von schwefliger Säure schützt das Halbfabrikat vor dem Verderben. Das Eindicken des Obstsaftes geschieht fast ohne menschliches Zutun. Nachdem die Marmelade mit 50—60 v. H. Zucker vermischt ist, erfolgt die langsame Abkühlung und das Einfüllen in die Transportgefäße. Bei allen Arbeiten wird selbstverständlich peinlichste Sauberkeit beobachtet und Menschenarbeit nach Möglichkeit überhaupt ausgehalten. Die Güte der Langermünder Fabrikate ist allgemein bekannt. Besonders beliebt war in Friedenszeiten die Orangemarmelade. Aber auch die hier nach den Vorschriften der Reichsstelle hergestellten gestreckten Marmeladen sind vorbildlich.