

Die Bedingungen der Marmeladeerzeugung.

Vor einiger Zeit wurde bekannt, daß die neue Gemüse- und Obststelle, die Nachfolgerin der früheren Geos, angeordnet habe, daß wegen des Mangels an Obst die neue Marmelade zum großen Teil aus Rüben hergestellt werden solle. Es wurden dafür Grundzüge geschaffen, die erst jetzt in dem Mitteilungsblatt dieser Stelle verlaublich werden. Es ist da so viel theoretisch angeordnet worden, daß es wohl kaum überall praktisch durchgeführt werden wird. So verlangen diese Verfügungen, daß Werkmaschinen, Werkvorrichtungen und die Verpackungen, wie Fässer, Kübel und Dosen, vor der Verwendung zu desinfizieren sind, die Arbeiter gesund sein und für diese Arbeit geeignet befunden werden müssen. Sie sollen sauber gekleidet und alle Arbeitsräume von größter Reinheit sein, Stiegen und Fußböden sollen täglich gewaschen, die Schimmelbildung an Wänden und Decken soll verhindert werden. Gänzlich verfaultes oder teilweise verdorbenes Obst darf unter keinen Umständen verwendet werden. Verfaulte Stücke sollen entfernt, angefaultes oder von Faulteilen befreites Obst muß in hygienisch einwandfreiem Wasser gereinigt werden, Schmutz darf nicht an den Möhren bleiben, weil das Mark sonst erdig schmeckt. Das Kerngehäuse von Kürbissen soll ganz entfernt werden, die geschälten Kürbisse sind vor Verunreinigung zu bewahren. Das alles ist recht schön. Eingehalten wird es wohl kaum überall werden. Als Arten der Marmelade wurde bestimmt: **F e i n m a r m e l a d e**, die aus gleichen Hälften Feinmark und Obstgeleemarl besteht. Solche Sorten sollen mit dem Namen des Obstes unter Hinzufügung des Wortes Melange bezeichnet werden. Nur ausdrücklich dazu ermächtigte Firmen dürfen solche Marmeladen herstellen. **D r e i e r m a r m e l a d e** besteht aus gleichen Teilen Obst und Gemüsezusatz. Im heurigen Wirtschaftsjahr werden Zweiermarmeladen, die vorwiegend aus Obst bestehen, nicht erzeugt. Für Dreiermarmelade kommen auf 40 Kilogramm Weißzucker je 50 Kilogramm Obstmark und Rübenmark. Dieses Gemenge wird solange eingedampft, bis es so dick ist, daß es in Packgefäßen nicht ausrinnt. Die fertige Ware darf nicht mehr als 35 Prozent Wasser haben. Sie besteht dann zur Hälfte aus Zucker und aus je 7.5 Prozent Trockensstoffen von Obst und Rüben. In 100 Kilogramm fertiger Marmelade dürfen nicht mehr als höchstens 10 Gramm schwefeliger Säure oder 60 Gramm benzoesaures Natron als Haltbarmachungsmittel enthalten sein. Jede Marmelade ist einheitlich mit der „Marmeladerot“ genannten Farbe rot zu färben. Um die Betriebe zu überwachen, wurden herumreisende Inspektoren bestimmt, die ohne Anmeldung die Betriebe besichtigen sollen und Stichproben in der Marmeladeherstellung machen können. Hoffentlich hat man dazu unabhängige, energische und erfahrene Leute eingesetzt und ihnen nicht so viele Betriebe zugewiesen, daß sie abgehalten würden, in sehr kurzen Zeiträumen Ueberprüfungen durchzuführen. Diese sind nötig, wenn alle diese Bestimmungen nur halbwegs eingehalten werden sollen. Man hat ja früher oft genug Marmeladen bekommen, in denen allerlei Mist enthalten war.