

## Die Kriegsmarmelade.

Es wird bereits wohl allgemein aufgefallen sein, eine wie große Verbreitung der Genuß von Marmeladen der verschiedensten Art in der Kriegszeit in Oesterreich gefunden hat. In den westlichen Ländern Europas, in Deutschland, Italien und der Schweiz, konsumierte die Bevölkerung seit jeher große Quantitäten von Marmeladen, und es ist eigentlich verwunderlich, daß es auch nicht bei uns der Fall war. Noch auffälliger wird diese Erscheinung, wenn man weiß, daß Oesterreich bereits seit Jahren eine sehr hochstehende und weitverzweigte Marmeladenfabrikation besitzt. In Böhmen gab es sogar einmal ein Marmeladenkartell. Seit einigen Monaten ist darin ein großer Umschwung eingetreten. Die Marmelade ist ein höchst begehrter Artikel geworden und heute bereits in Haushaltungen zu finden, denen sie früher vielleicht ganz unbekannt war. Die Ursache dieser Wandlung ist nach übereinstimmendem Urteil die Fettnot. Butter ist durchschnittlich viermal so teuer als im Frieden, und das Verlangen nach einem Ersatz für das fehlende Butterbrot begreiflich. Die Marmelade kam dem Bedürfnis entgegen. Sie ist bedeutend billiger als Butter und auch leicht erhältlich. Freilich ist sie nicht so nahrhaft wie die Fette, immerhin aber ein guter Ersatz, bei dem die Schmachthaftigkeit über den geringeren Nährwert hinweghelfen kann. Einigermassen staunenswert bleibt dabei bloß, woher die großen Marmeladenquantitäten kommen, die jetzt überall auftauchen. Man erinnert sich, daß Oesterreich-Ungarn im Jahre 1915 eine ausgezeichnete Obsternte hatte, die Märkte aber nicht sonderlich besüßte und die Preise ziemlich hoch waren. Es sind eben den ganzen Sommer über die Marmeladenfabriken als starke Obstkäufer aufgetreten und haben dem freien Markt große Mengen Obst entzogen. Jetzt kommt es in Form von Marmelade in den Verkehr. Der Abgang an frischem Obst aber, der im Sommer auffiel, wäre durch die Käufe der schon früher vorhandenen Marmeladenfabriken allein nicht zu erklären. Jetzt, da immer wieder neue Marmeladenmarken und neue Marmeladenerzeuger auftauchen, weiß man, daß viele Unternehmer, die bis dahin mit dem Marmeladengeschäft gar nichts zutun hatten, bedeutende Vorräte ansammelten. Ihre Spekulation war ja sehr klar. Sie sahen, wie jeder den Fettmangel, und der Gedanke, durch konserviertes Obst einen Ersatz zu schaffen, war schon deshalb sehr naheliegend, weil ja bekanntermaßen in jedem Sommer der Käse- und Butterkonsum infolge der Konkurrenz des Obstes sofort sinkt. Wenn die Bevölkerung nun auch das Obst in Form von Marmelade zurückbekommt, so wäre doch noch die Preisfrage zu untersuchen. Man bezahlt heute für ein Kilogramm Marmelade durchschnittlich zwei Kronen. Das ist nicht billig. Sachleute haben berechnet, daß die Kosten eines Kilogramms Marmelade den Herstellungspreis plus Vertriebspesen durchschnittlich um 100 Prozent übersteigen, wobei die vielen Surrogierungen mit minderwertigem Beisatz noch gar nicht berücksichtigt sind. Besonders die Marmeladen, die aus dem Ausland kommen, sind, was Surrogatzusätze betrifft, sehr vorsichtig zu behandeln. Am beliebtesten scheint den verschiedenen Erzeugern der Zusatz von Paradeisern zu sein, was die Herstellungskosten tief herabdrückt.