

Obligatorische Erzeugung von Marmelade mit Rübenzusatz.

Kürzlich wurde, wie bereits gemeldet, im großen Saale der Handels- und Gewerbekammer eine vom Reichsverein der Obstkonservenfabrikanten einberufene Vollerversammlung der Obstkonservenindustrie abgehalten, der auch Vertreter des Volksernährungsamtes anwohnten. Der Vorsitzende und Präsident des Vereines Max Baumer schilderte in einer längeren Rede die Schwierigkeiten, mit welchen die Obstkonservenindustrie gegenwärtig zu kämpfen hat.

Der Vizepräsident der Gemüse-Obst-Stelle des Amtes für Volksernährung Dr. Kurt Schechner führte unter anderem aus, daß die Absicht bestehe, in diesem Jahre den Zusatz von Gemüse zur Marmeladeerzeugung obligatorisch zu machen. Diese Maßregel sei durch den schwächeren Ausfall der Hartobsternie notwendig geworden. In Deutschland sei die Marmelade mit Gemüsezusatz, die dort als *Streckmarmelade* bezeichnet werde, schon seit langem eingeführt. Dr. Schechner erklärte ferner, daß Raffinadezucker infolge des Kohlenmangels voraussichtlich nicht in den nötigen Mengen erzeugt werden wird und die Industrie sich daher mit der Verarbeitung von Rohzucker werde abfinden müssen.

Meistere Vertreter der Industrie machten diesen Erklärungen gegenüber geltend, daß die mit Gemüsezusatz hergestellte Marmelade wahrscheinlich dem Geschmack des Wiener Publikums nicht entsprechen und daher bei uns noch weniger Anklang finden dürfte als in Deutschland. Es sei auch zu erwägen, daß zur

Herstellung von Gemüsemarmelade, namentlich wenn zu ihrer Erzeugung Rohzucker verwendet werde, unvergleichlich größere Kohlenmengen benötigt werden, als bei der bisherigen Produktion der Marmelade aus Äpfeln und Raffinadezucker. Außerdem werde sich, was für das Publikum besonders ins Gewicht falle, der Preis der mit Rohzucker erzeugten Marmelade un~~ver~~hältnismäßig höher stellen, als jener des mit Raffinadezucker hergestellten Produktes. Einzelne Fachleute aus der Praxis und Theorie der Marmeladeproduktion schilderten auf Grund ihrer Erfahrungen, beziehungsweise vom Standpunkte des Chemismus der Gemüse-Obstkonserve die geringe Haltbarkeit und den geringen Nährwert dieses Produktes. Man zu einstimmig wurde der Ansicht Ausdruck gegeben, daß die Beschlagnahme des Hartobstes zugunsten der Marmeladeindustrie, mit der in Deutschland und England bereits vorgegangen werde, auch bei uns durchgeführt werden sollte.

Der Vizepräsident des Vereines Herr S. Falticzek betonte in seiner Schlußrede, daß es notwendig sei, Versuche anzustellen, ehe irgendwelche Beschlüsse gefaßt werden. Das Ergebnis dieser Untersuchungen werde dem Ernährungsamt vorgelegt und bei dieser Gelegenheit werden diesem Amte entsprechende Vorschläge über die Typen von Obstkonserven unterbreitet werden, die heuer erzeugt werden sollen.