

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

heute wenn auch keine Ersatz- oder Streckungsmittel, so doch teilweise andere Rohstoffe als im Frieden. Vor allem sind ihr bedeutende, der Industrie entzogene Tranmengen zugeflossen, zu deren Verarbeitung zu geschmacklich einwandfreier Margarine der Tran einem bereits vor dem Kriege ausgebildeten Härtungsprozeß unterzogen wird. Durch dieses Verfahren werden die Tranmoleküle derartig verändert, daß sie die gleiche Zusammensetzung wie die Moleküle anderer Speisefette erhalten. Es handelt sich also auch hier, streng genommen, um eine Synthese fester Speisefette aus flüssigem Tran, sodaß selbstverständlich der fertiggehärtete Tran auch geschmacklich nicht mehr die Eigenschaften des Trans, sondern desjenigen Fettes hat, in welches er überführt worden ist.

Diesem Härtungsverfahren werden nach Bedarf, wenn es zur Erreichung der gewünschten butterähnlichen Schmierfähigkeit gegenüber den vorhandenen Delen an festen Fetten fehlt, auch andere flüssige Margarine-Rohstoffe, wie z. B. die Obstkernele, unterworfen.

Die Mitverarbeitung der in der Industrie ersparten Fette hat nicht zu Beanstandungen des Geschmacks oder sonstigen Qualitätsbeanstandungen der Margarine geführt. Wo derartige Beschwerden erfolgten, sind sie in allen nachweisbaren Fällen darauf zurückzuführen gewesen, daß entgegen den von dem Fabrikanten eingegangenen Verpflichtungen Wasser an Stelle von Milch zur Bereitung der Margarine benützt wurde. Ohne die Verwendung von Milch läßt sich aber der butterähnliche Geschmack der Margarine nicht erzielen. Seit durch Beschränkung der Zahl und strenge Auswahl der arbeitenden Betriebe eine einwandfreie Bearbeitungsweise der zur Verfügung stehenden Fette gewährleistet ist, sind derartige Klagen nicht mehr erhoben worden.

### E) Preise.

Außer der Beschaffung der Rohfette für die Margarine und ihrer sorgfältigen Herstellung ist für die Fettversorgung der Bevölkerung ihr Preis von grundlegender Wichtigkeit. Nur wenn die Margarinepreise niedrig gehalten werden konnten, war eine gleichmäßige Verteilung an alle Schichten der Bevölkerung praktisch erreichbar, während bei einem Ansteigen der Margarinepreise, entsprechend dem In-die Höhe-gehen der übrigen Fettpreise, die ärmeren Klassen schwerlich stets in der Lage gewesen wären, die für sie freistehenden Fettmengen auch tatsächlich zu erwerben. Der Preis für Margarine war daher, wie bereits erwähnt, schon als die Einkaufspreise für Fette anfangen zu steigen, durch den Kriegsausfluß ver-