

\* Marmelade mit Obsttrester. Für die Vermehrung des Marmeladebestandes hat die Reichsstelle für Gemüse und Obst ein neues Streckungsmittel anbefohlen. Sie teilt darüber folgendes mit:

„Die wenig günstigen Ernteaussichten für Obst machen eine möglichst restlose Verwendung von Obstrestern zur Marmeladenstreckung notwendig. Nun eignen sich nur unbeschädigte und saubere Trester zur Bereitung von Marmelade, während sonstige Trester lediglich als Futtermittel verwendbar sind. Deshalb werden Marmeladentrester auch um 1 M. für das Kilo höher bezahlt als Futtermitteltrester. Darin kommt das Interesse der Erzeuger an einer pfleglichen Behandlung der Marmeladentrester und gleichzeitig dasjenige der Allgemeinheit an einer reichlichen Beschickung der Marmeladefabriken zum Ausdruck. Alle Beteiligten haben die vaterländische Pflicht, daran mitzuarbeiten, daß die im Verhältnis zu dem gewaltigen Bedarf nur recht knappen Brotaufstrichmittel, deren Herstellung die alleinige Aufgabe der Marmeladenindustrie ist, durch reichliche Zuführung von Obstrestern an diese vermehrt werden.“

Trester ist dasselbe wie Treber, es sind also die ausgepressten Reste von Obst, das für Obstweinbereitung usw. verwendet wurde. Sehr verlockend ist die Aussicht auf die hiermit gestreckte Marmelade gerade nicht, doch wird sie immerhin besser sein als die „Rohrübenmarmelade“ gräßlichen Angedenkens.