

2./IX. 1915.

**Verwertung von Fallobst.**

Die Sicherstellung unserer Volksernährung erfordert es, daß von der reichen Obsternte dieses Jahres keine Frucht ungenutzt bleibt, die als menschliche oder tierische Nahrung dienen kann. Dies gilt besonders für Fallobst und gewisse Wildfrüchte, die in manchen Gegenden völlig unbenutzt bleiben, obwohl sie einen großen Wert für die Herstellung von Obstkonserven besitzen.

Da diese Erzeugnisse der Obstverwertungsindustrie im kommenden Winter eine erhöhte Bedeutung als Brotaufstrich zum teilweisen Ersatz der immer knapper werdenden Fette erlangen, ist es nötig, die Versorgung der Marmeladenfabriken mit Obst über die gewöhnliche Zufuhr hinaus zu steigern. Zu diesem Zweck sollen überall im Reiche, wo es an geordneten Absatzwegen fehlt, Sammelstellen geschaffen werden, die jede Menge Fall- und Wildobst von 2 Ztr. aufwärts annehmen und, zu Waggonladungen (100 oder 200 Ztr.) vereinigt, der Industrie zuführen. Der Absatz der so gewonnenen Fruchtmengen zu festgesetzten Preisen ist durch Vereinbarungen der Zentral-Einkaufsgesellschaft (Berlin W. 8, Behrenstraße 21, Abteilung Fruchtverwertung), geregelt, die allen Interessenten auf Verlangen die zu diesem Zwecke aufgestellten Anleitungen zuschickt. Es ist zu hoffen, daß diese gemeinnützigen Bestrebungen überall die eifrigste Unterstützung finden.

Aber auch die Selbstverwertung des Fallobstes ist dringend zu empfehlen. Verfaulen und verderben darf in diesem Jahre nichts, also auch nicht die oft so wenig geschätzten

und doch so wertvollen Falläpfel. Zur Geleebereitung sind schon die ganz kleinen, unreifen Falläpfel verwendbar, die gut gewaschen, mit knapp Wasser verdeckt, weich gekocht werden. Nach 24 Stunden gießt man sie durch eine feines Säckchen. Dem Saft wird die Hälfte seines Gewichtes an Zucker beigelegt, dann gekocht bis zur Geleprobe, d. h. bis ein erkalteter Tropfen erstarrt. Werden die Äpfel größer, so daß sich bereits Apfelsaft daraus herstellen läßt, so verwendet man zur Geleebereitung nur noch die Schalen und Kerngehäuse, da sie gleich gutes Gelee ergeben wie die ganzen Äpfel.

Zum Einmachen von Preiselbeeren sind Falläpfel gut zu verwerten, wenn man sie schält und in ganz kleine Stücke schneidet. Man kocht sie in dem Zuckerwasser weich, in dem man die Preiselbeeren gekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen hat. Alsdann vermischt man Preiselbeeren und Äpfelstückchen. Zu je 3 Liter Beeren sind bis 2 Liter Äpfel verwendbar. — Falläpfel, Fallbirnen, Fallpflaumen mit Preiselbeeren und Zucker zu gleichen Teilen eingekocht, geben ein gutes, haltbares Biermus.