

18.7.1915

Marmelade als Ersatz für Butter.

Eine Hausfrau schreibt uns: Die Versorgung mit Butter und anderm Speisefett dürfte sich heuer schwieriger als sonst gestalten. Wenn auch die Butter momentan sich aus dem Auslande noch leicht und zu auskömmlichen Preisen beschaffen läßt, dürfte sich der Bezug im Winter gewiß viel schwieriger gestalten und die heimische Produktion bei den hohen Milchpreisen kaum in Betracht kommen. Wir haben also mit einem kommenden starken Buttermangel zu rechnen. Auch Gänse- oder anderes Fett zum Aufstrich aufs Brot wird kaum in reichlicher Menge zu haben sein. Einen vollen Ersatz als Beigabe zum Brot bietet aber die Marmelade jeder Fruchtgattung, die sich beliebig in großen Mengen herstellen läßt. Die reiche Obsternte bietet Gelegenheit, für wenig Geld solche Marmeladen aus Pflaumen, Äpfeln, Birnen oder aus noch reichlich vorhandenem Beerenobst herzustellen. Zu diesem Zweck lassen sich sehr gut die billigsten Obstsorten, selbst Fallobst, verwenden, die durch das Verkochen an Geschmack und Aussehen gewinnen. Der Zusatz an Zucker soll nicht groß sein. Die Masse muß nur schneidefest verköcht werden, wodurch sie sich jahrelang hält. Zum Aufstrich wird diese Marmelade mit etwas Zuderwasser aufgelöst. Solch bestrichenes Brot schmeckt vortrefflich. In Deutschland

werden solche Marmeladen schon seit Jahren in ungeheureren Mengen konsumiert.