

**Sammelt Obstkerne!** Prof. Dr. Udo Damm er schreibt uns: Als ich im vorigen Jahre auf den hohen Delgehalt der Obstkernen an dieser Stelle hinwies, hatten wir noch ziemlich viel Fett und es fehlte nicht an allerlei liebenswürdigen Bemerkungen. Heute sind die Obstkerne so in der Wertschätzung gestiegen, daß man überall auffordert, sie zu sammeln. Merkwürdigerweise sollen aber die Pfirsichkerne nicht gesammelt werden, obwohl gerade diese Kerne nächst den Mandeln das meiste Del enthalten, nämlich im frischen Samen 47,88 v. H. der Trockensubstanz! Dagegen haben die Samen der Pflaumen nur 42,25, der Aprikosen 39, der Sauerkirschen 25—35 v. H. Del. In Italien und Südfrankreich wird aus den aus der Levante im großen eingeführten Kernen schon seit langer Zeit Pfirsichkernöl her-

gestellt, das im Handel als „Mandelöl“ und „süßes Mandelöl“ verkauft wird. Aus den Preßrückständen der Delgewinnung wird der bekannte Likör „Persico“ hergestellt. Warum will also der Kriegsauschuß für Oel und Fette die Pfirsichkerne nicht haben? Wir dürfen nicht vergessen, daß alle Preßrückstände der Delfrüchte sehr wertvolles Kraftfutter für unser Vieh liefern. Je mehr Preßrückstände wir erhalten, desto mehr Kraftfutter können wir unserem Vieh geben, desto mehr Milch und Butter erhalten wir. Die Steinkerne der Pfirsichkernen sind zwar besonders groß und hart. Das darf aber kein Grund sein, die Samen selbst nicht zu verwerten. Uebrigens bilden die Samen des Pfirsichs und der Aprikose einen vollwertigen Ersatz für bittere Mandeln, was sich unsere Hausfrauen gesagt sein lassen sollten. Bei der Marzipanbereitung werden sie bereits viel verwendet.