

Sammelt Obstkerne!

Obstkerne, vor allem Steinobstkerne enthalten erhebliche Mengen von Öl. Wer daher Obstkerne sammelt, bekämpft die Fettnot.

Es sollen alle Steinobstkerne mit Ausnahme der Pfirsichkerne gesammelt werden, also die Kerne der

Kirschen, Weichseln, Marillen, Zwetschen, Mirabellen, Pflaumen und Reineclauden.

Die Kerne sollen möglichst gereinigt und getrocknet sein; das Trocknen geschieht am besten an der Sonne oder sehr vorsichtig auf dem Ofen.

Kerne unreifer Früchte, Kerne mit Fruchtfleisch, auch geröstete oder verschimmelte Kerne sind völlig wertlos; dagegen können Kerne aus gekochten oder gedörrten Früchten sehr wohl verwendet werden.

Die Kerne verschiedener Obstgattungen dürfen nicht miteinander vermischt werden, da sonst die Aufarbeitung große Schwierigkeiten bereitet. Man bewahre also

Kirschen- und Weichselkerne

Marillenkerne

Zwetschenkerne

Pflaumen-, Reineclauden- und Mirabellenkerne

getrennt auf.

Die Aufbewahrung der getrockneten Kerne muß luftig und trocken erfolgen.

**Für das kg Kerne werden von jeder Übernahmestelle
10 Heller bar vergütet.**

Wo die Übernahmestelle noch nicht eingerichtet ist, bewahre man die Kerne vorläufig sorgfältig auf.

Jeder Kern soll gesammelt werden, auch dann, wenn die Trocknung und Aufbewahrung etwas Mühe verursacht.