

(Gefrorenes aus Honig.) Als wir noch im Frieden lebten, da gab es während der Sommermonate keine leeren Geschäftsläden in Wien. Überall hatten sich für die Saison Italiener, entweder wirkliche aus dem heute feindlichen Königreich oder solche aus dem Süden der Monarchie, eingemietet, um hier den Wienern Gefrorenes en detail zu verkaufen. Und das Geschäft ging; vom frühen Morgen bis zum späten Abend hatte das meist recht einfach eingerichtete Lokal, in dem ein verstimmtes Orchester seine Wiener Weisen oder ein halb-invalides Grammophon den letzten Operetten-Schlager ertönen ließ, seine Stammgäste. Als dann der Krieg und bald darauf der Zuckermangel kamen, da mußten viele Stätten ihre gastlichen Pforten schließen; nur noch im Kaffeehaus gab es Gefrorenes. Doch bald sank es auch hier zum Surrogat des Wiener Gefrorenen von einst herab. Es wurde eine Masse von Eislustküchen, die alles mögliche enthielt, nur keinen Zucker. Seit einiger Zeit erhält man jedoch jetzt wieder in einigen großen Stadtkaffees genießbares Gefrorenes. Der Inhaber eines

großen Stadtlokals machte über die Herstellung des jetzt erhältlichen Gefrorenen einem unserer Mitarbeiter folgende Angaben: „Die Erzeugung von Speiseeis aus Zucker ist bekanntlich verboten. Um während der Sommermonate keinen zu großen Ausfall durch den Nichtverkauf von Gefrorenem zu erleiden, mußten die Kaffeesieder nach einem Ausweg suchen, und sie fanden ihn in der Verwendung von Honig statt Zucker. Nach längeren Proben gelang es, mit Honig ein gutes und schmackhaftes Kaffee- und Schokoladeneis herzustellen; auch ein Haselnuzeis kann mit Hilfe von Honig erzeugt werden. Himbeereis gelang es aus gutem, 60 bis 70 Prozent Zucker enthaltenden Himbeersaft zu erzeugen. Dagegen erwies es sich als vollständig unmöglich, sogenanntes Früchtegefrorenes mit Honig zu erzeugen. Die Genossenschaft der Kaffeesieder hat übrigens beim Volksernährungsamt eine Aktion um Freigabe eines geringen Quantums Zucker eingeleitet, doch steht die Entschliebung des Amtes noch aus. Wenn nicht von irgendwelcher Seite unter der Vorgabe der Kontrollarbeit Misßbrauch getrieben wird, so dürfte es im heurigen Sommer möglich sein, den Kaffeehausbesuchern Gefrorenes zu bieten, auch wenn kein Zucker für diesen Zweck freigegeben wird. Natürlich stellt sich dieses Speiseeis nicht billig, da das kilo Honig jetzt 28 bis 30 Kronen kostet.“