

Eine Fleischersatz-Speise — das Volksnahrungsmittel „Zef“.

Schon seit Monaten hat sich in einzelnen Wiener Familien ein aus Graz und zwar aus dem dortigen weitbekanntem alkoholfreien Speisehause stammendes, vorzügliches schmackhaftes und verhältnismäßig billiges Fleischersatzmittel, hergestellt aus pflanzlichen Stoffen, eingebürgert. Man bekam das Ersatzmittel vorübergehend im Ersten Wiener Konsumverein, seither wird in Wien die Ware von der Verkaufsstelle der Katholischen Frauenorganisation vertrieben. Manche Haushalte bestellten sich die erwünschte Ersatzspeise gleich aus Graz selber.

Nun werden in Dombachers Wiener Rathauskeller schon seit einiger Zeit an fleischlosen Tagen sogenannte „falsche Schnitzel und Würste“, hergestellt aus einem dem erwähnten Grazer Ersatzmittel ähnlichen „Mehl“ aus Pflanzenstoffen, den Gästen verabreicht und finden ob ihrer Schmackhaftigkeit, ihres Nährwertes und ihrer sättigenden Kraft großen Beifall der Besteller und lebhaften Zuspruch. Da diese Kostproben sich so trefflich bewährt haben, hat, wie uns aus dem Rathause mitgeteilt wird, die „Zentralstelle der Fürsorge für die Angehörigen der Einberufenen und für die durch den Krieg in Not Geratenen in Niederösterreich“, die sich im Wiener Rathause befindet, die Absicht, schon in der allernächsten Zeit das neue Volksnahrungsmittel, den von ihr „Fleischloses Fleisch“ benannten Fleischersatz, in großem Stile erzeugen zu lassen und unter der Bezeichnung „Zef“ in den all-

gemeinen Verkehr zu bringen. Es wird in Papiersäcken zu einem Kilogramm in den Handel gebracht. Ueber die Zubereitung, den Preis usw. teilt uns in liebenswürdiger Weise Herr Obermagistratsrat Dr. Dont, von dem der Plan stammt, diesen neuen Fleischersatz für die Speisung der breiten Schichten der Bevölkerung zu verwenden und in eigener Regie herzustellen und der auch die Durchführung des Planes besorgt, folgendes mit:

Die Zubereitung: Im allgemeinen genügt für fünf Personen eine Masse von $\frac{1}{8}$ Kilogramm. Man läßt, wie das Rezept es vorschreibt, Zwiebel und Petersilie in Fett anlaufen, setzt $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Kilo Masse zu und läßt 20 bis 30 Minuten dünsten. Die erkaltete Masse kann zu vielerlei Speisen wie fätschirtes Fleisch verwendet werden, zum Beispiel:

Schnitzel. Die erkaltete Masse wird mit einem halben Ei, etwa 3 Dekagramm Brösel gemengt, gesalzen (Pfeffer, Paprika, Majoran, Knoblauch, Maggi nach Belieben), zu Laibchen geformt, mit Brösel bestreut und in wenig Fett herausgebacken.

Bratwürste. Die erkaltete Masse wird mit einem halben Ei gemengt, gesalzen, gewürzt, zu langen Würstchen geformt und in wenig Fett herausgebraten. Ein Suppenwürfel in Wasser gelöst und beigemengt, verbessert den Geschmack.

Knödel. Die Masse wird wie bei Schnitzel behandelt, zu kleinen Knödeln geformt und in der Suppe eingekocht, allenfalls etwas Mehl dazu. Mit etwas Mehl dazu und in Wasser gesotten, sind die Knödel vorzüglich (auch zu Gemüsen.)

Gefülltes Kraut, gefüllte Paprika, Lungenstrudel. Die Masse wird wie bei Schnitzel behandelt und als Fülle verwendet.

Billiger Preis: Im Rathause legt man das größte Gewicht darauf, daß dieses Fleischersatzmittel auch wirklich billig erhältlich ist und daß mit ihm nicht, wie dies mit anderen derartigen Erzeugnissen der Fall war, ein „Geschäft“ gemacht wird. Während derartige Fleischersatzmittel bisher mit $4\frac{1}{2}$ bis 5 Kronen bezahlt wurden, wird die Gemeinde Wien streng darauf sehen, daß der von ihr festgesetzte Preis von Krone 1.80 per Kilogramm auch im Kleinverkauf eingehalten wird. Um dies zu ermöglichen, soll die Herstellung in eigener Regie erfolgen. Bisher hat die Wiener Gemeindeverwaltung etwa vier Waggons des Fleischersatzmittels „Zef“ hergestellt, das im städtischen Muhl- und Werkhaus erzeugt wurde. Wie wir erfahren, trägt man sich mit dem Plane, die Massenerstellung des Volksnahrungsmittels in Zukunft durch die städtische Mühle, die „Bonwiller-Mühle“ besorgen zu lassen, die damit zum ersten Male in der Wiener Gemeindeverwaltung eine große Rolle spielen wird und vor aller Augen zeigen wird, daß die Wiener Stadtverwaltung mit ihrem Ankaufe ein wertvolles Unternehmen erwarb, das in der Approvisionierung der Großstadt, ja auch noch manch andere Aufgaben zu lösen haben wird. In Bälde dürfte man also in zahlreichen Wiener Haushalten sagen: Wir kochen mit „Zef“. Voraussetzung ist freilich, daß man über das zur Herstellung der „Zef“-Speisen erforderliche — Fett verfüge