

Wo bleibt das „Zef“?

Das Fleischersatzmittel „Zef“, dessen Erzeugung und Abgabe von der Gemeinde Wien eingeleitet wurde, hat sich zwar überall, wo es auf seine Verwendbarkeit und seinen Geschmack hin erprobt wurde, mit Recht einen guten Ruf erworben, aber in weiten Volkskreisen ist es bisher nicht bekannt geworden. Es konnte eben nicht in so großen Mengen hergestellt werden, um es als Volksnahrungsmittel in den Konsum zu bringen. Das „Zef“ besteht nämlich zum größten Teil aus gemahlener Hülsenfrüchten, wie Linsen, Erbsen, Bohnen, ferner aus Hirsebrei und Kartoffelwalzgrieß. Von diesem Material konnte die Gemeinde nur eine verhältnismäßig geringe Quantität erhalten, die bloß ausreichte, um ein paar Waggon „Zef“

herzustellen, die aber in kurzer Zeit von den Anstalten der Gemeinde Wien und in der Detailverschleißstelle in der Brunnengasse Nr. 25 bei dem Erfinder Erndt vergriffen waren. Hauptächlich handelt es sich um Linsen und Kartoffelwalzgrieß, die jetzt schwer zu beschaffen sind. Wie wir erfahren, besteht jedoch die Hoffnung, in einiger Zeit wieder „Zef“ herstellen zu können, falls aus den eroberten Gebieten Rumäniens Hülsenfrüchte einlangen.