

## Die Lebensmittelversorgung.

### Kartoffelabgabe.

Die auf den Kopf entfallende Wochenmenge von Kartoffeln wird für die kommende Woche wieder mit  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm festgesetzt. Die Abgabe geschieht in der gewöhnlichen Weise, und zwar gegen Abtrennung des ganzen Wochenabschnittes D der neuen Kartoffelkarte.

### Abgabe von Sauerrüben.

In der kommenden Woche werden vom 6. d. bis einschließlich 10. d. wieder Sauerrüben nach den Bestimmungen der Rundmachung des Bezirkswirtschaftsamtes Wien, Stelle 6, vom 18. Januar 1918 abgegeben. Die Abgabe erfolgt gegen Abtrennung des Abschnittes des amtlichen Einkaufs Scheines mit der Ziffer 21. Auf jede Person entfällt  $\frac{1}{4}$  Kilogramm. Der Preis beträgt 1 Krone 24 Seller pro Kilogramm.

### Kondensmilch für Kinder und Frauen.

In der kommenden Woche vom 4. d. bis einschließlich 9. d. gelangt bei denjenigen städtischen Mehlaboabestellern, bei denen Reis aus der italienischen Deute an Kinder bis zu sechs Jahren sowie Nährmittelzubereitungen an Schwangere und stillende Mütter erhältlich waren, Kondensmilch zur Abgabe, und zwar nur für jene Personen, die hinsichtlich des Bezuges von Mehl bei den städtischen Abgabestellen abonniert sind. An Haushaltungen dagegen, die ihr Mehl von den Konsumentenorganisationen beziehen, wird die Kondensmilch durch diese Organisation abgegeben werden. Bezugsberechtigt sind Schwangere und stillende Frauen, sowie Kinder von zwei bis sechs Jahren. Die Abgabe erfolgt für die erste Kategorie gegen Vorweisung der Nährmittelzubereitungskarte sowie Abtrennung des Buchstabens U der Mehlabgabekarte für die städtischen Mehlabgabestellen (rosa oder gelb); für die zweite Kategorie gegen Vorweisung dieser Mehlabgabekarte und Abtrennung des mit zwei Querstrichen versehenen Abschnittes der Milchkarte für Kinder von zwei bis sechs Jahren. Auf jede Schwangere, beziehungsweise stillende Frau sowie auf jedes Kind im Alter von zwei bis sechs Jahren entfällt je eine Dose. Der Preis beträgt pro Dose Vollmilch 2 Kronen 94 Seller, pro Dose Maagermilch 2 Kronen 50 Seller.

### Saferreiserzeugung 1917/18.

Im Jahre 1916/17 brachte die Kriegsgetreideverkehrsanstalt den Saferreis in den Verkehr. Die Mängel, die anfänglich wegen der Schwierigkeiten bei der Entküllung des Safers dem Produkt anhafteten, wurden durch maschinelle Verbesserungen vermindert. Das Amt für Volksernährung beschloß im Frühherbst für das Jahr 1917/18 eine umfangreichere Saferreiserzeugung anzuordnen. Es war beabsichtigt, mehr als eine Million Meterzentner Safer in Reis umzuwandeln. Leider vereitelte die Safermisernte infolge der Dürre in der wichtigsten Vegetationsperiode die volle Erfüllung dieser Absicht. Während im Vorjahr die Saferreisernte etwa 51 Prozent, der Schrot 41 bis 42 Prozent, der Schwund durch

Verdunstung und Verstaubung durchschnittlich 7 bis 8 Prozent betrug, verschieben sich in diesem Jahr die Anteile voraussichtlich auf 47 Prozent Saferreis, 46 bis 47 Prozent Schrot und weniger als 6 bis 7 Prozent Schwund. Im Vorjahr verarbeiteten drei große und ein kleiner Betrieb in sieben Monaten 110.000 Meterzentner Rohsafer. In diesem Jahr arbeiten fünf große und drei kleine Betriebe, die in zehn Monaten wohl die dreifache Menge erzeugen können. Gätte der Ausfall der Saferernte nicht absehend gewirkt, so hätten sich wohl ungleich mehr Mühlen auf die Saferreiserzeugung eingerichtet.

### Kochanleitungen für Rüben.

Als voriges Jahr zum erstenmal auf den Lebensmittelmärkten die Rüben auftauchten und uns damals von behördlicher Seite mit auffällender Besonnenheit als Nahrungs- und Genussmittel empfohlen wurden, standen die Hausfrauen diesem monströsen Bodenprodukt ziemlich ratlos gegenüber. Zur Nahrung sollte und mußte es dienen, denn man lekam nichts anderes, aber der Brufgenuß war alles, nur kein — Genuß. Die Hausfrauen verstanden es eben nicht, die respektable Rübenart küchengerecht zu behandeln und für unseren Geschmack erträglich zu gestalten. Erst später, nachdem es an Befehlungen nicht gefehlt hatte, begannen uns auch die Brufen ganz gut zu schmecken. Nun stehen wir wieder in einer ähnlich kritischen Zeit. Es hat die gefürchtete Hungerperiode begonnen; Kartoffeln sind knapp, Gemüse bekommt man gar keines, hingegen berichtet der tägliche Marktstand über Rübenankünfte. Sicherlich gehörten diese Rüben früher nicht zu den Reizweissen der Wiener. Nun aber heißt es, aus der Not eine Tugend machen. Die Hausfrauen müssen also danach trachten, daß wir auch den Rüben einen guten Geschmack abgewinnen können. Hierbei kommt ihnen die Bildungsanstalt für Kochschülerinnen in Wien mit wertvollen Kochschlägen zu Hilfe. Die genannte Anstalt hat Kochanleitungen herausgegeben für eine ganze Reihe von Rübenrezepten.

Wir lassen einige dieser Rezepte folgen, um so mehr, als versichert wird, daß ihre genaue Beachtung zu überraschend befriedigenden Resultaten führt. Allerdings muß ausdrücklich bemerkt werden, daß sämtliche Kochrezepte für den Bedarf von zehn Personen berechnet sind, und daß bei kleineren Haushalten entsprechend kleinere Maßeinheiten gewählt werden müssen.

**Gedünstete Rübensuppe.** 1 Kilogramm Rüben, 8 Desagramm Fett, 2 Desagramm Zucker, Salz, 10 Desagramm Mehl. Die Rüben werden gepult, sehr fein nubiig geschnitten, kurz abgebrüht, abgeseigt, mit Zucker in Fett braun gedünstet, gestaubt, nach dem Anrösten aufgegossen, gut verlocken gelassen und nach Geschmack gesalzen.

**Braun gedünstete Rüben** (sehr gutes Gemüse).  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm Rüben, 6 Desagramm Fett, 2 Desagramm Zucker, Salz, 6 Desagramm Mehl. Die Rüben werden gepult, gewaschen, dann geschält, sehr fein nubiig geschnitten und in Fett und Zucker weich gedünstet. Dann werden sie gestaubt, nach dem Anrösten des Mehles aufgegossen, gesalzen und gut verlocken gelassen.

**Rübenpüree (Rübenbrei).** Sehr empfehlenswertes Ersatz für Kartoffelpüree. 2 Kilogramm Rüben, 4 Desagramm Fett, 8 Desagramm Mehl, Salz. Die Rüben werden gepult, gewaschen, in Stücke geschnitten, abgebrüht, dann mit Salz und Kümmel in kaltem Wasser zugelegt und weich gelocht. Die Rüben werden hierauf abgeseigt, durch ein feines Sieb gedrückt, in eine leichte Einbrenn (diese kann auch ohne Fett bereitet werden) gegeben, mit Wasser aufgegossen und nach Geschmack gesalzen.

**Gelochte Rüben.** (Teilweiser Ersatz für Salzkartoffeln.) 1 Kilogramm Rüben, Salz, Kümmel. Die Rüben werden gepult, gewaschen, dann geschält und in größere Würfel geschnitten. Diese werden zuerst mit kochendem Wasser abgebrüht, dann in kaltem Wasser mit Salz und Kümmel zugelegt, weich gelocht und abgeseigt.

**Gebratene Rüben.** (Beilage zu Gemüse, auch wie Bratäpfel oder Kastanien ohne Zutat zu essen.) 1 Kilogramm Rüben. Die Rüben werden gepult, gewaschen, dann geschält und in  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dicke Scheiben geschnitten, die wie Bratäpfel oder Kastanien (ohne jede Beigabe) gebraten werden.

**Gulaschrüben mit Bohnen** (ohne Fett). 1 Kilogramm Rüben, 30 Desagramm Zwiebeln, Paprika, Essig, Salz, 30 Desagramm Bohnen, 6 Desagramm Mehl. Die Zwiebel wird fein geschnitten und mit 1 Köffel Wasser und etwas Zucker braun gedünstet. Man gibt sodann das licht angeröstete Mehl, etwas Paprika, Essig und Salz dazu, gießt mit kaltem Wasser auf und läßt die Sauce aufkochen. Die Rüben werden geschält, würfelig geschnitten, erst mit kochendem Wasser abgebrüht, dann in die Sauce gegeben und darin weich dünsten gelassen. Weichgekochte Bohnen gibt man außerdem dazu. (Sehr nahrhafte Speise.)

**Rübenodecien.** (Sehr empfehlenswert.) 1 Kilogramm Rüben, 2 Eier, 2 Köffel zerlassenes Fett, Mehl nach Bedarf, Salz. Die Rüben werden gepult, in Stücke geschnitten, weich gelocht, abgeseigt und durch ein Sieb gedrückt. Sobald dieser Brei ausgekühlt ist, verrührt man ihn mit den Eiern, Fett, Salz und Mehl zu einem nicht zu festen Teig, aus dem man Nockerln formt und sie in Salzwasser kocht.