

Das neue Kaffeegetränk.

Cafetier Johann Wild (Café Bouernfeld) teilt uns hierzu folgendes mit:

„Eine praktische Probe mit karamelisiertem Zucker unter Beimengung von Surrogatkaffee ergibt bereits ein annäherndes Bild des künftigen Kaffeegetränkes. Mischt man vier Hünstel karamelisierten Zucker mit einem Hünstel gewöhnlich eingekochtem und mit Feigenzusatz surrogiertem Kaffee, dann ergibt sich ein Getränk, das durchaus nicht übel schmeckt, natürlich aber nur einen recht schwachen Kaffee abgibt. Die bisher üblichen Kaffeesurrogate bestehen zumeist aus gebrannter Bichorie oder gebrannter Zuckerrübe oder gebrannten Feigen. Sie enthalten einen starken Zuckergehalt, der natürlich im Rohzucker in weit größerer Menge vorhanden ist. Insofern muß allerdings anerkannt werden, daß der neue Kaffee-Erlos höheren Nährwert besitzt und gesundheitlich beförmlicher ist als die bis jetzt verwendeten Surrogate. Ein endgültiges Urteil über den vom Ernährungsamt zur Verfügung zu stellenden Kaffee-Erlos wird sich erst dann abgeben lassen, bis man die ersten praktischen Proben des neuen Streckungsmittels vor sich haben wird.

Die Cafetiers dürften die Neuregelung der Kaffeeversorgung nur begrüßen, denn die Kaffeebeschaffung war in den letzten Wochen bereits mit ziemlich Schwierigkeiten verknüpft. Da die Vorräte immer knapper wurden, haben die meisten Cafetiers nicht ohne Sorge der Zukunft entgegengesehen.“