

**Rohzucker als Kaffee-Ersatz.**

Beabsichtigte Erhöhung der Kaffeequote auf  $\frac{1}{4}$  Kilogramm.

In Angelegenheit der im heutigen Morgenblatt der „Zeit“ mitgeteilten Aktion des Volksernährungsamtes, das infolge der Knappheit der Kaffeebestände die Heranziehung von Rohzucker als Kaffee-Ersatz angeordnet hat, erfahren wir von zuständiger Seite:

„Wie bereits bekanntgegeben, wird vorläufig die Ausgabe der Kaffeearten auf vier Wochen fixiert. Während dieser Zeit bleibt es aber den Inhabern von Kaffeearten unbenommen, sich um die alten Kaffeeartenabschnitte dort Kaffee zu kaufen, wo solcher noch erhältlich ist. Wie in der Verfügung betont wurde, werden aber auch in der Zwischenzeit auf Weisung des Volksernährungsamtes größere Quantitäten von Valorisationskaffee für besonders bedürftige Bevölkerungskreise ausgegeben werden. Davon bleibt aber der Wiener Konsum deshalb unberücksichtigt, weil die Stadt Wien aus ihren recht beträchtlichen Vorräten von Valorisationskaffee, der vom Bürgermeister Dr. Weiskirchner noch zu einer Zeit, als die Kaffeepreise billiger waren, angekauft wurde, nach Maßgabe der Kaffeeartenabschnitte Kaffee auch in dieser Zwischenzeit zur Abgabe bringen wird. Nach dem 15. April, mit welchem Tage die neuen Kaffeearten zur Ausgabe gelangen werden, wird in Wien sicherlich auch noch Valorisationskaffee zu haben sein.

Sobald die Kaffeezentrale über genügende Mengen von dem aus Rohzucker hergestellten Kaffee-Ersatzprodukt verfügen wird, dann wird für einige Tage die Kaffeeabgabe eingestellt und die Abgabe des Mischungsprodukts angeordnet werden. Vorläufig hat sich das Volksernährungsamt darauf beschränkt, Rohzucker als Kaffeeersatz heranzuziehen. Gegenwärtig ist kein anderes geeigneteres Kaffeeersatzmittel bekannt als eben der Rohzucker,

der, mit Bohnenkaffee entsprechend vermischt, unter Heranziehung von Bichorie oder Feigenkaffee die Herstellung eines guten und schmackhaften Kaffeegetränkens, der dem jetzigen Kaffee entspricht, ermöglicht.

Wir verfügen über genügend Rohzuckerbestände. Diese werden vom Volksernährungsamt bei der Zuckerkentrale angesprochen und der Kaffeezentrale zum Zwecke der Mischung mit Bohnenkaffee zur Verfügung gestellt. Das Volksernährungsamt plant bei der Abgabe der angeführten Kaffeemischung die Portionierung bedeutend zu erhöhen. Während auf Grund der Kaffeearte bisher für den Zweimonatsbedarf bloß ein Achtelkilogramm Kaffee pro Person zur Verfügung stand, dürfte späterhin dieses Quantum auf ein Viertelkilogramm erhöht werden. Auch der Preis für diesen gestreckten Kaffee wird sich beiläufig auf die Hälfte des bisherigen Preises für Valorisationskaffee stellen und dürfte schwerlich über K. 450 pro Kilogramm hinausgehen.“

Neuherstellung eines Lebensmittelmessers.

Der Direktor der Untersuchungsanstalt für Lebens- und Genussmittel Dr. Moritz Manselb, hatte die Güte, uns über das neue Streckungsmittel folgende Mitteilungen zu machen:

„Der Rohzucker wird hauptsächlich als Süßungsmittel für den Kaffee in Betracht kommen, der wieder durch Surrogate ersetzt werden wird. Rohzucker ist nicht raffinierter Zucker, wird in gelblicher Griefform erwendet, ähnlich wie der Kandiszucker. Man kann ihn mit verschiedenen Kaffeeersatzmitteln ersetzen. Als Kaffeesurrogate werden gebrannte Bichorie (ein gutes Färbemittel), Feigenkaffee (sehr schmackhaft), ferner gebrannte Holzkirnen, eröstete und vermahlene Zuckerrüben, entitterte Lupinen (eine Bohnenart), gebrannte Buchweizenkörner, Erbsen u. dgl. verwendet. Sie geben ein Getränk von dunkler Farbe, dem die anregende Coffeintwirkung natürlich fehlt. Der Geschmack ist ähnlich dem des Kaffees. Das beste Streckmittel wäre allerdings Malzkaffee, der aus Gerstenmalz erzeugt wird. Der ist aber auch in zu kleinen Quantitäten vorhanden. Die Hausfrau, die echten Bohnenkaffee besitzt, wird die Ersatzstoffe mit dem Rohzucker mischen, und eventuell eintige Bohnen Kaffee beigeben. Dadurch wird ein ganz gutes Getränk entstehen.“