

**Die neue Kaffeekarte.**

Die nächsten Kaffeekarten werden am 17. April ausgegeben und werden Alternativkarten sein. Der 17. April mußte nämlich zur Vereinfachung der Manipulation als Tag der Ausgabe gewählt werden, da zu diesem Termin auch die neue Brotkartenperiode beginnt. Da es nun aber ausgeschlossen erscheint, daß das Ernährungsamt bereits am 17. April über genügend große Mengen von Kriegsmischungskaffee verfügt, um die gesamte Bevölkerung zu befriedigen und andererseits auch den Kaufleuten die Möglichkeit geben will, vorhandene kleine Bestände, die nach Honorierung der Kaffeekarten der letzten Kartenperiode noch übrig geblieben sind, abzustufen, werden die neuen Kaffeekarten auf entweder ein Achtel Kilogramm Bohnenkaffee oder ein Viertel Kilogramm Kriegsmischungskaffee lauten. Diese Alternativkarten werden aber nur während einer einzigen Kartenperiode ausgegeben. Das Ernährungsamt setzt den gemischten Kriegskaffee gegen Ende April in Verkehr, so daß in den ersten Tagen nach der Kaffeekartenausgabe wohl an einigen Stellen Bohnenkaffee vorhanden sein wird, das Groß aber wird sich mit der Einlösung der Karten gedulden, bis der Kriegskaffee ausgegeben wird.

Die Versuche über das Mischungsverhältnis des Kriegskaffees sind noch nicht abgeschlossen, aber es steht bereits fest, daß der Kaffee einzig und allein aus Rohzucker und Bohnen hergestellt wird. Der Rohzucker wird karamellisiert, wodurch der Kaffee auch in seinem Mischzustande den angenehmen bitterlichen Geschmack des Naturkaffees beibehalten, im Kochen Konsistenz erhalten und den Kaffeegeschmack absolut nicht verändern wird. Der Bohnenkaffee wird mit dem Rohzucker zusammen, beide gemahlen, in Originalpackungen zu einem Achtel, einem Viertel und einem halben Kilogramm mit der deutlich sichtbaren Aufschrift „Kriegskaffee“ versehen, den Kaufleuten übergeben, die ihn zu den vom Ernährungsamt vorgeschriebenen Preisen an das Publikum vertreiben müssen. Zum Kochen des Kriegskaffees muß man die bekannten Kaffeezusätze (Feigen, Frankkaffee, Cichorie oder Rübmehl) beimengen, um das gewohnte Getränk zu erzielen.

Die Kaffeefurrogate werden vorläufig von der Kontingentierung nicht berührt. Sie scheiden sich in Kaffeezusatz und Kaffeefasermittel. Die ersteren bleiben dem Verkaufer überhaupt frei. Die letzteren — Gerstens-, Hafers- und Sichelkaffee sowie die verschiedenen anderen Kaffeefasermittel — Kriegserzeugnisse, die allgemein verkauft werden, werden nach und nach, so weit sie Bohnenkaffee enthalten, in die Pflicht einer Kontingentierung einbezogen und ihr Verkauf an den Besitz einer Karte für Kaffeefasermittel, deren Ausgabe in Aussicht steht, gebunden sein.

Die Kriegskaffeemischung wird vorzüglich aus dem Kalorifikationskaffee erzeugt und nur kleinere Kaffeemengen anderer Kaffeeforten, soweit sie der Kaffezentrale von privater Seite oder von Kaufleuten, die ihre Vorräte nicht mehr Gelegenheit haben, auf Grund der Bezugskarten zu verkaufen, enthalten. Denn es ist selbstverständlich, daß der Bohnenkaffee von einem vom Ernährungsamt noch genau zu bestimmenden Datum an nicht mehr verkauft werden dürfen, sondern daß die vorhandenen Vorräte dann der Kaffezentrale werden zugeführt werden müssen.

**Die Kaffeehäuser und das Backverbot.**

Bezüglich der Frage der Verwendung von Vorräten an Hartbäckereien in Kaffeehäusern wird uns mitgeteilt, daß die Cafetiers vom 26. d. an nicht mehr das Recht haben, diese Vorräte den Gästen vorzusetzen. Es wurde die Karenzfrist zwischen der Ausgabe der Verordnung und dem Inkrafttreten derselben festgesetzt, um den Cafetiers Gelegenheit zu geben, ihre Vorräte an Hartbäckereien an andere Kaffeehäuser abzugeben oder sie in geeigneter Weise zu verwenden oder zu veräußern. Vom 26. d. angefangen dürfen in Kaffeehäusern Bäckereien aus den verbotenen Mehlsorten nicht mehr den Gästen gereicht werden. Es ist aber auch dringend zu raten, daß die Cafetiers sich nicht auf Zuckerwerk und Bonbons zu stark verlegen, da ja sonst die Notwendigkeit einträte, alsbald wieder eine Verordnung zu erlassen, welche den Vertrieb von derartigen Waren verbietet, damit die Zuckervorräte nicht überflüssigerweise geschmälert werden.