

8. Juli 1917

97

Der Kaffee von heute.

Gegenwärtig wird die angekündigte offizielle Kaffeemischung bereits erzeugt. Die Mischung besteht zu 90 Prozent aus Bohnenkaffee und karamelisiertem Rohrzucker und zu 10 Prozent aus anderen Bestandteilen, hauptsächlich Zuckerrübe. Die Fabrikation wird nach einem neuen patentierten Verfahren des Ingenieurs Pollat, eines Mitgliedes der Sachkommission, durchgeführt. Der große Wert dieses neuen Vorganges besteht darin, daß beim Karamelisieren des Rohrzuckers der Einbrand (Schwund) nur 12 Prozent gegen 33 Prozent nach der alten Methode beträgt. Die Fachleute sind mit der neuen Mischung sehr zufrieden. Der Nährwert ist bestimmt größer als der des reinen Kaffees. Man hat an einige Gemeinschaftsküchen zur Probe diese Mischung abgegeben, und die Mitglieder trinken den Kaffee in der Meinung, es wäre reiner Bohnenkaffee. Gegenwärtig wird dieser Kriegskaffee schon in manchen Gebieten ausgegeben, die schon seit Monaten keinen Kaffee mehr bekommen haben. Die Reihenfolge der Verteilung ist folgende: Zuerst kommen die Kriegsbetriebe, dann das flache Land und zuletzt Wien. In Wien wurde eine bis 4. August gültige Kaffeekarte ausgegeben. Ab 4. August erfolgt die allgemeine Ausgabe. Die Belieferung wird derartig sein, daß eine volle Gleichheit erzielt wird. Die Kaffeemischung wird in Pulverform ausgegeben. Die Erfahrung hat gezeigt, daß es häufig vorkommt, daß die Masse zusammenfließt und einen brüchigen Kuchen darstellt, ein Umstand, der jedoch nichts an der Güte ändert. Was die Kaffeehäuser anlangt, so sind angeblich noch manche Betriebe mit Kaffee für längere Zeit eingedeckt. Nach amtlicher Mitteilung wird der Ausverkauf des reinen Bohnenkaffees nicht verboten; auch nach dem 4. August können die Kaffeesieder ihren Vorrat weiter verwenden, nur der Verkauf des reinen Bohnenkaffees wird dann eingestellt. Von der Kriegsmischung wird per Karte für zirka zwei Monate ein viertel Kilogramm ausgegeben werden.