

19. IX. 1917

M

Kaffee-Ersatz aus Obstrestern.

Im „Kärntner Tagbl.“ wird vom Lande geschrieben: Im Vorjahre erzählte mir eine Bäuerin, daß sie die Obstresten, die beim Mostpressen übrig bleiben, im Backofen dörre, dann wie anderen Kaffee brenne, im Mörser zerstoße und in der Kaffeemühle mahle; der so gewonnene Ersatzkaffee sei sehr gut, besser als die damals noch im Handel um teures Geld erhältlich gemessenen Surrogate: er hätte zudem gar nichts gekostet. Die Kaffeesurrogatfabriken in Oberösterreich erzeugten schon längst ihren Kaffee aus Obstrestern. Ich probierte das Ding nun selbst, und mit Leichtigkeit bekam ich ein wohlbekömmliches, ausgezeichnet duftendes, sicher auch recht gesundes Kaffeepulver, das die Milch schön färbt und wenig Zucker verlangt. — Die Sache sei dem Ernährungsausschuss zur schleimigen Nachahmung empfohlen.