

Hafereis, ein neues Nahrungsmittel.

Während Hafer vor dem Kriege nur als diätetisches Nahrungsmittel bei der menschlichen Nahrung verwendet wurde, hat der Krieg auch bei uns die Tatsache zu erhöhtem Bewußtsein gebracht, daß sich die Haferspeisen nach ihrer chemischen Zusammensetzung durch besonderen Nährwert und leichte Verdaulichkeit auszeichnen. Seit längerer Zeit gibt man mit überraschendem Erfolge Säuglingen, die ohne Muttermilch aufgezogen werden müssen, in Kuhmilch ein-gekochtes Hafermehl.

In Norwegen bildet der Hafer das Hauptgetreide und wird seit langer Zeit, teils in Form von Grütze, teils in Form von flachen Kuchen (Platbröte) genossen, ebenso in Schottland und Island. Während in der Schweiz das früher zur täglichen Kost gehörige Hafenvrus in der neuen Zeit allmählich durch Kaffee usw. verdrängt wurde, hat sich in Schweden und im schottischen Hochgebirge das Hafengericht seinen festen Platz in der Speisefolge erhalten, und die urkräftige Konstitution dieser Konsumenten erweist mehr denn jede theoretische Erörterung den Nutzen dieses Nahrungsmittels. Auch bei den Engländern und Nordamerikanern ist die Hafergrütze eine beliebte Mahlzeit, auf welche sie auch auf kontinentalen Reisen vielfach nur ungern verzichten.

Wichtig für den Hafer als menschliche Nahrung ist die Form, in welcher er genossen wird. Neben der Gewinnung von Hafermehl kommt die Gewinnung von geschältem und gequertem Hafer in Betracht. Das letztere Produkt ist leichter herzustellen und bringt in die Speisefolge durch den höheren Fett- und Eiweißgehalt jetzt doppelt willkommenen Abwechslung.

Das Ernährungsamt ließ zum Studium über die Herstellung von Hafereis anstellen, die zur Folge hatten, daß Maßnahmen beschafft wurden, welche die Herstellung dieses neuen Nahrungsmittels ermöglichen, und in den Fabriken von Lustig, Oberberg und Stadlan wird seit mehreren Monaten an der Herstellung von Hafereis gearbeitet. Die Kriegsgetreideverlehreanstalt hat von sachmännischer Seite Kochproben vornehmen lassen, welche das Gelingen und den hohen Nährwert sowie den guten Geschmack von Hafereis erwiesen haben. Nachdem das neue Nahrungsmittel trotz des Krieges zu sehr mäßigem Preise ausgegeben wird — der Viertelzentner stellt sich ab April auf 84 K. — wird er nicht nur jetzt, sondern über den Krieg hinaus auch im Frieden in der Speisefolge seinen festen Platz behaupten.

Der Hafereis kann mit Nudelsuppe, mit Maggiwürstchen oder als fette Suppe genau wie jede Reissuppe gewacht werden; er kann wie Gerstsuppe mit Wasser zugekocht und weich gekocht, sodann durch ein Haarsieb durchgeschlagen und mit etwas Fett oder Belegen mit einem Ei zu einer Haferschleimsuppe verwendet werden; er kann zu gedünstetem Hafereis, zu Hafereisfleisch und zu Hafermilchreis nach den allbekanntesten Rezepten wie Normalreis verwendet werden. Er läßt sich aber auch ganz vorzüglich zu Haferschnitten und Hafereisböden oder -rollen als Fleischersatz für fleischlose Tage verwenden. Haferschnitten werden bereitet, indem man in den mit Wasser ausgedünsteten Hafer gedünstete Zwiebeln und Petersilie sowie ein Ei verrührt und die Masse dann zweifingerdick in ausgebreiteter Pfanne braten läßt, sie in Stücke schneidet und mit Sauce oder als Gemüseauflage serviert. Zu Hafereisböden muß man die eben beschriebene Masse formen und wie frittiertes Fleisch ansbäuen. Hafer kann auch sehr gut als Aufstrich oder als Dinstrock verwendet werden, wobei man den Hafereis genau wie jeden anderen Reis zubereitet.

Der Hafereis hat sich schon bei verschiedenen Gelegenheiten glänzend bewährt. So wurde er vor einigen Monaten, ehe noch die allgemeine Ausgabe begonnen hatte, in Mährisch-Ostrian, als sich ein momentaner Mangel an Lebensmitteln geltend machte, waggonnenweise an die Arbeiterbevölkerung abgegeben und von derselben sehr gern gegessen. Die Bevölkerung hatte gar nicht das Bewußtsein, daß sie nicht Reis ist, und war mit dem neuen Nahrungsmittel sehr zufrieden.

eine Konferenz statt, der einerseits delegierte Offiziere aller österreichisch-ungarischen Armeetruppen im Felde, andererseits die Vorstandsmitglieder des k. k. Österreichischen Militär-Witwen- und Waisenfonds und des ungarischen Kriegsfürsorgeamtes, beiwohnten. Die Konferenz wurde durch die persönliche Teilnahme des Protektionsleiters des k. k. Österreichischen Militär-Witwen- und Waisenfonds, Erzherzog Leopold Salvator, der der geplanten großzügigen Aktion mit wohlwollendster Förderung gegenübersteht, in besonderer Weise ausgezeichnet. Nach der Begrüßung durch Freiherrn v. Georgi, welcher in der Tagung den Vorsitz führte, erstatteten namens des k. k. Österreichischen Militär-Witwen- und Waisenfonds Präsident Graf Widenburg und Vizepräsident Oberleutnant Freiherr v. Springer, namens des ungarischen Kriegsfürsorgeamtes Oberleutnant Schwimmer eingehende Referate über Ziel, Organisation und finanzielle Gebarung der beiden Fürsorgestellen, während der Vertreter des Ministeriums des Innern Hofrat Franz Siechtenstein, als Leiter des Kriegshilfsbureaus über Jugendfürsorge und die wirtschaftlichen Hilfsbureaus für unsere Krieger Aufklärungen gab. Hierauf referierte der Leiter des Werbebureaus im k. k. Österreichischen Militär-Witwen- und Waisenfonds Dr. Ernst Hampel, der im Einvernehmen mit dem ungarischen Kriegsfürsorgeamt mit der Leitung der gesamten Aktion betraut wurde, in übersichtlicher und informativer Weise über die Durchführung der Witwen- und Waisenwochen im Felde, die noch im Laufe des Monats März an einzelnen Frontabschnitten abgehalten werden soll. Endlich berichtete der Vertreter des k. u. k. Armeoberkommandos über die Instruktionsvorschriften des genannten Amtes, worauf in der folgenden Diskussion allerlei Anregungen und Wünsche der delegierten Werbeoffiziere entgegengenommen wurden.

Nachdem Johann Erzherzog Leopold Salvator Worte herzlichsten Dankes an die Veranstalter gerichtet hatte, die im Interesse der Kriegswitwen- und -waisen mit einer so großzügigen Aktion auch vor die reich vorbereiteten Kämpfer treten, schloß der Vorsitzende Freiherr v. Georgi mit den besten Wünschen für einen glänzenden Erfolg die Tagung.