

14. I. 1915.

(Das neue „Kriegsmehl“ und die Wiener Küche.) Mit großer Raschheit hat die gegebene Notwendigkeit, den geänderten Verhältnissen der Approvisionierung Rechnung zu tragen, zu den ersten Anfängen des „neuen Kurjes“ in der Wiener Küche geführt. Die „Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschulen“, von den Genossenschaften der Wiener Gastwirte und Hoteliers geleitet, hat damit begonnen, die verschiedenen Sorten der neuen „Kriegsmehle“ und Mischungen zur Speisenerbereitung praktisch zu erproben. Zur Erprobung gelangten die neuen Mehlsorten, wie Gerstenmehl, Kornmehl, Kartoffelwälmehl, ferner „Reisgries“ und „Maisgries“ sowie andere Mischungen. Die Versuche bezwecken auch, durch geeignete „Rezeptierung“ das Mißlingen von Speisen, welche die Hausfrauen enttäuschende Resultate zu verhindern und durch zweckdienliche Angaben das Verderben von Mehlspeisen zu vermeiden, wodurch in letzter Linie wieder der wichtigen Ersparnis an Material gedient ist. Die Proben, die sich auch auf die Versuche mit dem „Einbrennen“ unter Verwendung des neuen Mehles erstreckten, ergaben fast in jeder Hinsicht sofort ein erfreuliches, absolut zufriedenstellendes Resultat. Die bereiteten Mehlspeisen erwiesen sich mit etwas veränderter Herstellungsart als durchaus schmackhaft. Die Kochschule, die mangels Raum für die Anlage von größeren Vorräten auf die Beschaffung der jeweilig benötigten Quantitäten angewiesen ist, wurde in wirksamer Weise von den Frequentantinnen unterstützt, die von ihren privaten Lieferanten Mehlpakete von einem und einem halben Kilogramm mitbrachten, um sie in der großen, musterhaft eingerichteten Schulküche zu verwenden. Gestern wurde auch der erste Versuch der Herstellung eines „Gerstenaffebrottes“ und „Kartoffelwälmehl-Brottes“ aus den neuen „Kriegsmischungen“ unternommen. Die neuen Sorten, die ausschließlich genossen wurden, erwiesen sich als vorzüglich geraten und ungemeyn schmackhaft. Auch diese Gebäcksformen dürften wohl den Krieg überdauern.