

**Brot und Mehl.**

**Das Kriegsgebäck.**

Wien, 13. Januar.

Wir erhalten folgende Zuschrift: „Eine Hausfrau hat bereits im heutigen Morgenblatt die Wiener Konsumenten aufgefordert, sich an das neue Kriegsgebäck zu gewöhnen und dabei zu bedenken, daß unsere tapferen Soldaten sich noch viel größere Opfer auferlegen müssen, als diejenigen, die auf die Frühstückstsemmel, das Salzstangerl oder das gewohnte Kipferl zu verzichten haben werden. Das ist gewiß ein edler, richtiger Gedanke, aber auch sonst sollte die gesamte Zivilbevölkerung in ihrem eigenen Interesse sich allen Maßnahmen baldmöglichst anpassen, die auf eine Mehlerparnis abzielen. Denn nur durch eine verständnisvolle Mitwirkung aller Konsumenten werden die behördlichen Maßnahmen vollen Erfolg haben und nur dadurch wird die Gefahr einer Mehlnot, die durch die jetzige, leider immer noch bestehende Mehloverkäufung hervorgerufen werden könnte, definitiv beseitigt. Die Kunst der Wiener Bäcker wird es verstehen, dieses mehlsparende Kriegsgebäck recht schmackhaft herzustellen, und jedermann sollte im Gast- und Kaffeehause anderes Meingebäck zurückweisen und so die allgemeine Einführung des Kriegsweißbrotes erleichtern und sogar erzwingen. In Deutschland wird die Einschränkung des Konsums in Weißgebäck durch weit schärfere Maßnahmen erzwungen. Dort darf in der Nacht nicht gebacken werden, so daß man des Morgens kein frisches Weißgebäck erhält, und daher schränken alle die, die das Weißgebäck nur frisch lieben — es sind dies fast die meisten Weißbrotesser — ihren Weißbrotgenuß ein.“

Wollen wir nicht die Regierung zwingen, zu ähnlicher Verfügung zu greifen, so akzeptiere man rasch das einheitliche Kriegsgebäck und jede Hausfrau setze ihren Stolz daran, daß in ihrem Hause nur Kriegsgebäck gegessen wird. Jeder Stammgast in öffentlichen Lokalen weise anderes als das Kriegsgebäck zurück, verzichte aber auch auf die Facklingskrapsen, die sonst um diese Zeit begehrt werden. Hier kommen wir zu einem anderen Kapitel der Ersparnis. Viele Hausfrauen sagen: „Gerstenmehl kann man nicht brauchen, daraus kann man die in Wien auf jedem

Bürgerlich unentbehrliche Mehlspeise nicht machen.“ Das ist nun zunächst absolut nicht richtig. Es gibt gewisse Mehlspeisen, die auch aus Gerstenmehl allein schmackhaft hergestellt werden können, die meisten aber aus einer Mischung von Gersten- und reinem Weizenmehl, sicher aber aus Roggenmehl, zubereitet werden können. Man kann eben bei etwas gutem Willen auch mit Sparsamkeit und Verwendung von Gerstenmehl einen ganz guten Kriegsspeisezettel zusammenstellen. Das leider in vielen Kreisen bestehende Vorurteil gegen das sehr gute, verwendbare, gesunde und nahrhafte Maismehl muß beseitigt werden, insbesondere da Kartoffelmehl infolge des Mangels an Kartoffeltrockeneinrichtungen keine Rolle spielen kann. Die Frauen in Oesterreich trachten mit großartigem Opfermut als Krankenpflegerinnen und im Dienste der Kriegswohltätigkeit und Kriegsfürsorge die Schrecken des Krieges zu lindern. Wenn sie nun energisch mitarbeiten und darauf hinarbeiten, daß durch einen sparsamen Mehlskonsum die vorzeitige Erschöpfung unserer ohne Zweifel bei entsprechender Sparsamkeit ausreichenden Mehlfreserven hintangehalten wird, bis der Segen der neuen Ernte die Vorratskammern wieder füllt, dann leisten sie eine wahrhaft patriotische Tat.“

**Die ersten Back- und Kochproben in der Gastwirts-Kochschule.**

Mit großer Raschheit hat die gegebene Notwendigkeit, den geänderten Verhältnissen der Approvisionierung Rechnung zu tragen, zu den ersten Anfängen des „neuen Kurses“ 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 Speisenzubereitung praktisch zu erproben. Dies ist um so bedeutungsvoller, weil es sich in weiterer Folge darum handelt, die Anpassung der Wiener Restaurant- und Hotelküche einerseits, andererseits aber die Vertrautheit der weitläufigen zahlreicheren Wiener Privathaushalte überhaupt mit den neuen Mischungen und ihrer vorteilhaftesten Zubereitung zu fördern.

Zur Erprobung gelangten die neuen Mehlsorten, wie Gerstenmehl, Kornmehl, Kartoffelwalzmehl, ferner Reiskraut und Maismehl sowie andere Mischungen. Die Versuche bezweckten auch, durch geeignete Rezeptierung das Mischlingen von Speisen, schlechte, 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 Raumes für die Anlage von größeren Vorräten auf die Beschaffung der jeweilig benötigten Quantitäten angewiesen ist, wurde in wirksamer Weise von den frequentanten und frequentantinnen unterstützt, die von ihren privaten Lieferanten Mehlpakete von 1 und 1/2 Kilo mitbrachten, um sie in der großen, bekanntlich musterhaft eingerichteten Schulküche in der Kurrentgasse zu verwenden.

Heute wurde auch der erste Versuch der Herstellung eines Gerstenkaffeebrot und Kartoffelwalzmehlbrot aus den neuen Kriegsmischungen unternommen. Die neuen Sorten, die ausschließlich genossen wurden, erwiesen sich als vorzüglich geraten und ungemein schmackhaft. Auch diese Gebäcksformen dürften wohl den Krieg überdauern.