

Die ersten Proben mit dem Kriegsmehl.

Die Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschulen, von den Genossenschaften der Wiener Gastwirte und Hoteliers geleitet, hat bereits begonnen, die verschiedenen Sorten der neuen Kriegsmehle und Mischungen zur Speisenzubereitung praktisch zu erproben. Zur Erprobung gelangten die neuen Mehlsorten, wie Gerstenmehl, Kornmehl, Kartoffelwalzmehl, ferner Reisgrieß und Maisgrieß sowie andere Mischungen. Die Proben, die sich auch auf die Versuche mit dem „Einbrennen“ unter Verwendung des neuen Mehles erstreckten, ergaben fast in jeder Hinsicht ein zufriedenstellendes Resultat. Die bereiteten Mehlspeisen erwiesen sich mit etwas veränderter Herstellungsart als durchaus schmackhaft. Die Kochschule wurde in wirksamer Weise von den Frequentanten und Frequentantinnen unterstützt, die von ihren privaten Lieferanten Mehlpakete von einem und einem halben Kilogramm mitbrachten, um sie in der großen, musterhaft eingerichteten Schulküche in der Kurrentgasse zu verwenden. Gestern wurde auch der erste Versuch der Herstellung eines Gerstenkaffeebrottes und Kartoffelwalzmehlbrottes aus den neuen Kriegsmischungen unternommen. Die neuen Sorten erwiesen sich als vorzüglich geraten und ungemein schmackhaft.