

20. IV. 1915

* (Ein Zwieback für Magenleidende.) Wir erhielten von Frau Ida Schreiber die nachstehende Zuschrift: „Nachdem Sie die Güte hatten, in Ihrer Nummer vom vergangenen Samstag das Rezept eines Zwiebacks für Magenleidende zu veröffentlichen, habe ich eine unerwartet große Anzahl von telephonischen und schriftlichen Anfragen bezüglich des Rezeptes erhalten — ein Beweis, wie viele Leute es gibt, deren empfindlicher Magen sie zwingt, nach einem leichtverdaulichen Gebäck Umschau zu halten. Von verschiedenen Seiten wurde mir berichtet, daß das Rezept trotz genauer Ausführung nicht gelang. Es wäre daher sehr freundlich, wenn die geehrte Redaktion die Güte haben wollte, die vielen Fragestellenden auf folgendes aufmerksam zu machen: Die 30 Delagramm Polentamehl und die 20 Delagramm Kartoffelmehl werden mit zwei ganzen Päckchen von Dr. Detters Backpulver trocken vermischt. Erst dann kommt der Kaffeelöffel Salz und der halbe Liter kalte Milch dazu. Der Teig kann und soll nicht etwa fest sein, wie ein Germteig, sondern dickflüssig wie ein feiner Biskuitteig. Die Röhre, in der die Masse gebacken wird, muß recht heiß sein; die fertige Masse sieht vor dem Schneiden genau wie ein schöner Biskuit aus. Mehrere Damen beschwerten sich bei mir, daß der Geschmack des Zwiebacks ein bitterer sei. Das läßt sich wohl nur darauf zurückzuführen, daß, wie allgemein bekannt ist, leider häufig Maismehl in den Handel kommt, das nicht ganz einwandfrei ist und bitter schmeckt. Da läßt sich wohl nichts anderes machen, als so lange nach tadellosem Maismehl zu suchen, bis man es glücklich findet. Ich hoffe, daß die vorstehenden Erklärungen es den verehrten Hausfrauen sowie ihren

Fräulein nun bestimmt ermöglichen werden, den Zwieback tadellos herzustellen. Mit bestem Danke und vorzüglicher Hochachtung Ida Schreiber.“