

Die Ersatzmehle in der Küche.

Von Regierungsrat Adolf Fr. Gehl,
Zentraldirektor der Schulen der Gastwirte, Hoteliers
und Kaffeesieder.

An der von der Genossenschaft der Gastwirte in Wien ins Leben gerufenen Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen wurden schon im vergangenen Herbst eingehende Versuche mit der Verwendung von Ersatzmehlen an Stelle der Edelmehle (Weizen und Korn) unternommen. Die bei diesen Versuchen gewonnenen günstigen Erfahrungen sind seinerzeit sowohl durch die Tages- und Fachpresse als auch durch Vorträge veröffentlicht worden, und haben schneller, als man damals erwarten konnte, volle Bestätigung durch die Praxis gefunden, die uns der mittlerweile ungeschminkt zutage getretene Mangel an Edelmehlen aufgezungen hat.

Wenn sich auch das Maismehl trotz aller Bemühungen der Bäcker für die Broterzeugung als ein höchst widerpenstiges und schwer zu bearbeitendes Mehl erwiesen hat, wenn es auch bisher nicht gelungen ist, reines Maisbrot herzustellen, und sich auch das wegen des Mangels anderer Mehle derzeit vorwiegend aus Maismehl erzeugte Brot keineswegs der Schätzung der Feinschmecker erfreut, ja vielfach nicht einmal genügkamere Leute befriedigt, so kann man doch mit vollem Recht sagen, daß die Küche aus Maismehl und Maismehl geradezu vorzügliche und dabei äußerst billige Gerichte zu bereiten vermochte. Manche dieser Gerichte waren wohl schon längst bekannt, haben aber bei uns in Oesterreich mit Ausnahme von Westtirol und einigen südlichen Kronländern keine volle Würdigung gefunden. Erst durch den von der Mehlnot gewissermaßen aufgezwungenen Genuß haben sehr viele Leute ehrliches Gefallen an diesen Speisen gefunden und ihren Wohlgeschmack und ihre Wohlbekömmlichkeit entdeckt. Ein gleiches Schicksal scheint übrigens zu allen Zeiten Neueinführungen beschieden gewesen zu sein. Man denke nur an die Einführung der Kartoffel, oder in neuerer Zeit an die Perlhühner, die sich nur mühsam und allmählich die heutige Hochschätzung erwarben (selbst die als feinstes Lederbissen verehrte Auster und das vielleicht sogar über Gebühr beliebte Tabakrauchen dürfte wenige bei der ersten Erprobung entzückt haben).

Es ist sicher, daß ein großer Teil der Maisspeisen nie mehr wieder der Vergessenheit anheimfallen, sondern daß diese Speisen auch in der Friedenszeit beliebte Erscheinungen auf unseren Tischen und Tafeln bilden werden. Wie vorzüglich schmecken zum Beispiel richtig zubereitete Maismehlsknödel mit Speck, Maismehlsuppe, Maismehlauflauf, Maismehlsuppe (Puddinge), Maismehlsorten und nicht zuletzt die bekannte, aber auch jetzt noch nicht voll gewürdigte Polenta, die übrigens im Falle äußerster Not für arm und reich das derzeit so sehr entbehrte schmackhafte Brot ersetzen kann. Das Arbeitsministerium hat zu Anfang des Jahres eine Zusammenstellung erprobter und leicht ausführbarer Kochanleitungen veranlaßt, die durch das Ministerium des Innern herausgegeben und in alle Landessprachen übersetzt, vom Verlag der Staatsdruckerei, Wien, 3. Bezirk, Rennweg Nr. 12a, an jedermann unentgeltlich abgegeben werden. Den Hausfrauen aller Stände kann die Vertretung dieser Kochanleitungen bestens empfohlen werden.

Auch Reismehl und Reisgrüß sind durch die Kriegsverhältnisse mehr als bisher zu Ehren gekommen. Weniger günstig erwies sich das Gerstenmehl. Der verwöhntere Gaumenschmecker kann sich an seinen eigenartigen Geschmack nur schwer gewöhnen. Dennoch leistet es als „Mischmehl“ und auch für sich allein als „Einbrenn-“ und „Paniermehl“ oder zum „Stäuben“ ganz nennenswerte Dienste. Die vorerwähnte Sammlung von Kochanleitungen enthält für Gegenden oder Haushaltungen, die noch über Vorräte von ungemischtem Gerstenmehl für die Speisenzubereitung verfügen, eine Reihe von Zubereitungsvorschriften, bei deren Anwendung das Hervortreten des eigenartigen Geschmacks fast gänzlich vermieden wird.

Ganz besondere und auch vollverdiente Würdigung findet nunmehr auch das bisher in Oesterreich verhältnismäßig wenig zur Speisenzubereitung verwendete Kartoffelstärke- und Kartoffelmehl. Weizenmehl stehen im Geschmack weit zurück gegen gleiche Erzeugnisse aus Kartoffelmehl. Für feine und feinste Zuderbäckwaren und für die feineren Mehlspeisen der bürgerlichen Küche hat sich dieses Mehl dauernd den ersten Platz gesichert. Als besonders nahrhafte Ersatzmehle sind noch die Hülsenfruchtmehle (Erbsen-, Linien- und Bohnenmehl) zu erwähnen. Ihre Verwendung in der Küche hat sich gegen früher nicht geändert, wohl aber werden sie, soweit noch Vorräte verfügbar sind, jetzt auch mit gutem Erfolg den Brotmehlen beigemischt. Tapioka- und Sagomehl sowie jüngstens auch das nahrhafte und wohlschmeckende Kastanienmehl stellen eine wertvolle Bereicherung unseres Mehlvorrates für die Herstellung von Mehlspeisen und von Weißgebäcken für Magenleidende (Frühstück- und Fausengebäck) dar. Mit der Verwendung der kriegsmäßigen Mischmehle (Edelmehle mit Ersatzmehlen) hat sich die Bevölkerung in Betracht der Verhältnisse leicht abgefunden. Die meisten Haushaltungen haben — freilich vielfach erst durch Verluste gezwungen — der zweckentsprechenden Aufbewahrung der Mehlvorräte ihr Augenmerk zugewendet. Leider sind noch nicht alle Hausfrauen über die richtige Aufbewahrung der Mehlvorräte im klaren, wodurch der Allgemeinheit so mancher, mitunter empfindlicher Schaden zugefügt wird.

In der jetzigen schweren Zeit erfüllt eine Erwartung und Hoffnung unser aller Gemüt: Es

mögen die Unterhandlungen mit Ungarn, für dessen Mehlsreichtum wir in Friedenszeiten stets treue Abnehmer waren, uns wenigstens den notwendigen Bedarf bis zur nächsten Ernte gewährleisten. Möge der unbengsame Wille, durchzuhalten, uns alle stählen und schließlich ein dauernder Friede die Opfer lohnen, die von allen gern gebracht werden, wiewohl sie manche besonders hart treffen.