

17. IV. 1915

Ein Polentarezept.

Die Kommune Wien unterzieht sich der Aufgabe, durch öffentliche Verabreichung gebratener Kartoffel die Ernährungsverhältnisse der minderbemittelten Bevölkerung zu heben. Gelegenheit zu einer ebenso billigen, doch weit nahrhafteren Ergänzung der täglichen Nahrung würde sich — so schreibt uns eine Hausfrau — ohne besonderen Mehraufwand an Geld und Arbeit durch Heranziehung der reichlich vorhandenen Vorräte an Polentagrieß bieten. Es müßte nur die Verarbeitung der nachfolgenden, in Rumänien und manchen österreichischen Gebieten landesküblichen Polenta Speise ins Große übertragen werden. Das Rezept für den bürgerlichen Haushalt lautet: Es werden $\frac{1}{2}$ Liter Wasser kochend gemacht, ein wenig gesalzen, und dann $\frac{1}{4}$ Liter Polentagrieß hineingerührt, bis ein fester Brei entsteht. Dieser Brei kommt, um die fladenähnliche Form zu erhalten, in eine Pfanne, die vorher mit heißem Wasser ausgespült wird. Ein Stück von diesem Polentafladen, so groß etwa wie ein Viertel Laib Brot, der heute 560 Gramm wiegt, kommt bei den jetzigen Detailpreisen von 72 Heller pro $\frac{1}{2}$ Kilogramm Polentagrieß auf zirka 10 Heller zu stehen.