

18. VII. 1917

76

* **Zuteilung von Dörrgemüse.** Die Stadtgemeinde Berlin verteilt in den nächsten Tagen ausländisches Dörrgemüse gegen Vorzeigung der Berliner Lebensmittelkarte. Auf jede Lebensmittelkarte können ohne Abtrennung von Abschnitten 100 Gr. abgegeben werden. Bei früheren Verteilungen hat das ausländische Dörrgemüse zuweilen dadurch, daß die einzelnen Bestandteile nicht in gleicher Zeit weich kochten, Anstoß erregt. Es wird daher nochmals darauf hingewiesen, daß es sich bei dem ausländischen Dörrgemüse im Gegensatz zu dem in der städtischen Trockengemüse-Anstalt hergestellten Dörrgemüse unter allen Umständen als nötig erweist, ein längeres Einweichen vorzunehmen (1½ Liter für 100 Gr., mindestens 12 Stunden). Das Einweichwasser muß zum Kochen verwendet werden. Eine gute Speise ergibt sich, selbst aus Dörrgemüse geringerer Qualität, wenn das gekochte Gemüse klein gehackt wird; härtere Bestandteile werden dadurch genießbar. Besonders ratsam aber ist es, das kleingehackte Dörrgemüse entweder in Form von Suppen zu genießen oder noch besser in Form von Klopfen, Brisolettes, Bouletten, Gemüsebraten (falscher Hase) u. ä. Der Berliner Hausfrauenverein hat derartige Gerichte ausprobiert. Die Beratungsstelle des Vereins, bei Hermann Tieß, Leipziger Straße, wird nähere Auskunft geben.