

Übersicht über den Stand der Lebensmittelvorräte und Einfuhrmöglichkeiten.

Diese Zusammenstellung ist nach Beendigung des vorliegenden Kochbuches, Ende Dezember 1915, erfolgt. Es wird mit Nachdruck darauf hingewiesen, daß die Verhältnisse auf dem Lebensmittelmarkte steten Schwankungen unterworfen sind, was besonders auf die stark wechselnden Einfuhrmöglichkeiten und auf Transportbehinderungen zurückzuführen ist. Deshalb ist es unmöglich, die Übersicht so anzulegen, daß eine längere Geltung mit Bestimmtheit vorausgesagt werden kann. Die kriegerischen Entwicklungen können verursachen, daß uns aus besetzten Gebieten größere Lebensmittelmengen zugehen oder daß eine Verbindung mit Ländern hergestellt wird, die uns während des Krieges bisher ihre Lebensmittel nicht zusenden konnten. Solche Erfolge würden zweifellos große Veränderungen auf dem Lebensmittelmarkte zur Folge haben.

Mehl. Vom 1. August 1915 bis Ende 1915 wurde Weizenback- und Weizenkochmehl auf den Markt gebracht. Ab 1. Jänner 1916 wird noch eine neue Mehlsorte Weizenkochmehl Nr. 2 vermahlen, die gleichfalls für die Verwendung in Haushaltungen bestimmt ist, während das Weizenbrotmehl, zu dessen Herstellung der größte Teil des Weizens bestimmt ist, ebenso wie das Roggenmehl ausschließlich der Broterzeugung dient. Es wird darauf aufmerksam gemacht, daß das Kochmehl Nr. 1 reines Weizenmehl und nur unbedeutend dunkler als Backmehl ist. Das Kochmehl Nr. 2 soll der früheren Type Nr. 4 entsprechen. Es wird also gleichfalls reines, aber dunkleres Weizenmehl sein. Beide Mehlsorten leisten nicht nur beim Einbrennen, Stauben u. dgl. gute Dienste, weil sie viel ausgiebiger sind als Backmehl, sie können auch zur Bereitung von gekochten und gebackenen Mehlspeisen sehr gut verwendet werden. Die Verwendung von allen Weizenmehlsorten wird durch die Brotkarte geregelt. Gegenwärtig wird eine Abänderung der Brotkarte zur Sonderung des Mehl- und Brotbezuges erwogen. Da Weizenmehl nur in beschränkten Mengen gekauft werden kann, sind die Hausfrauen gezwungen, Mehlspeisen, jetzt richtiger Süßspeisen genannt, oft mit anderen Materialien zu bereiten. Kartoffelstärkmehl, das als Ersatz für Weizenmehl in erster Reihe in Betracht kommt, wird wieder wie im Vorjahre erzeugt. Auch Reismehl ist noch in kleinen Vorräten vorhanden. Neue Verkäufe hängen von den Einfuhrmöglichkeiten von Reis zur Erzeugung von Reismehl ab. Maismehl, das sich trotz vieler Vorurteile bei richtiger Behandlung in der Küche gut bewährt hat, wird voraussichtlich in den Handel gebracht werden, sobald aus der neuen Maisernte Mehl gemahlen werden kann. Gersten- und Hafermehl werden nicht erzeugt, da Gerste und Hafer Bran- und Futterzwecken zugeführt werden. Dagegen ist noch Tapiokamehl erhältlich, das als Beimischung zum Weizen- oder Kartoffel- und Reismehl und zur

Bereitung von Aufläufen gute Dienste leistet. Sehr zu empfehlen ist die Verwendung von Maizena, ein aus amerikanischem Mais hergestelltes Edelprodukt, das reich an Kohlehydraten ist und sich daher als ausgezeichnetes Nahrungsmittel, besonders für Kinder und Kranke, sehr bewährt. Kartoffel-, Reis-, Tapiokamehl und Maizena sind ohne Brotkarten käuflich, Maismehl mit der Brotkarte.

Grieß. Weizengrieß wird nur in geringen Mengen erzeugt und kann nur mit der Brotkarte gekauft werden. Reiszgrieß, ohne Brotkarte erhältlich, ist nur in Restvorräten vorhanden. Seine Erzeugung hängt von den Einfuhrmöglichkeiten von Reis ab. Maizengrieß, das Grießprodukt aus weißem Mais, ist gegenwärtig nicht erhältlich, dürfte jedoch in den Handel gebracht werden, wenn die neue Maisernte verarbeitet wird. Polentagrieß, das Grießprodukt aus kleinfrörmigem, gelbem Mais (Cinquantin), ist in kleinen Vorräten vorhanden und wird auch aus der neuen Ernte erzeugt werden.

Hollgerste. Die Erzeugung von Hollgerste mußte äußerst beschränkt werden. Aus den alten Vorräten sind nur noch kleine Bestände, besonders in grobkörnigen Sorten, vorhanden. Es wäre dringend zu wünschen, daß dieses billige, ausgiebige und nahrhafte Nahrungsmittel wieder in größeren Mengen in den Handel gebracht werde.

Reis. Die Vorräte an Reis wurden in den letzten Wochen durch Zufuhren aus dem neutralen Auslande vermehrt. Diese Zufuhren brachten uns zumeist schöne, aber unglasierte Reissorten, die von geringerer Haltbarkeit sind und eine größere Aufmerksamkeit beim Kochen erfordern.

Haferflocken. Von all den so überaus gesundheitszuträglichen Haferprodukten sind gegenwärtig nur Haferflocken zeitweilig erhältlich, die besonders zur Bereitung kräftigender Suppen, Breie und Aufläufe zu empfehlen sind.

Sirse. Dieses seiner Ausgiebigkeit wegen besonders für starke Gesser zu empfehlende Nahrungsmittel wird gegenwärtig nur aus kleinen Restvorräten und aus ungarischen Lieferungen verkauft. Es dürfte aber, wenn ein Import möglich wird, wieder in größeren Mengen in den Handel kommen.

Hülsenfrüchte. Um die Armee zu versorgen, wurde die diesjährige Ernte an Hülsenfrüchten beschlagnahmt. Es wurde nur eine verhältnismäßige kleine Menge für den Verkehr freigegeben. Doch werden Hülsenfrüchte, besonders Bohnen, aus Ungarn und dem neutralen Auslande in kleinen Mengen eingeführt.

Fleisch. Zur Verminderung des Fleischkonsums hat die Behörde bekanntlich zwei fleischlose Tage wöchentlich festgesetzt. An diesen Tagen darf Fleisch, mit Ausnahme von Innereien und von Schöpfenfleisch, nicht verkauft werden. Ebenso ist der Verkauf von Geflügel, mit Ausnahme von Gänsen und Enten, untersagt. Die hohen Fleischpreise machen den regelmäßigen Fleischgenuß selbst für die Kreise des Mittelstandes unmöglich. Eine Erleichterung in der Wirtschaftsführung wird den Hausfrauen durch die Einfuhr von Fleischkonserven und gefälzenem ausländischem Fleisch geboten. Die Konserven sind besonders zu empfehlen, wenn die Gewißheit besteht, daß sie guter Provenienz sind.

Fett. Die größten Schwierigkeiten bereitet gegenwärtig die Fettbeschaffung. Die inländische Buttererzeugung mußte erheblich eingeschränkt werden. Ausländische Butter, die jetzt leicht gesalzen geliefert wird, steht wohl zur Verfügung, ist aber so teuer, daß sie nur in wenigen Küchen als Kochfett benützt werden kann. Auch Margarine ist mit der wachsenden Preiserhöhung für Rindsfett sehr teuer geworden und schwer erhältlich. Überaus hohe Preise hat Schweineschmalz zu verzeichnen. Vor dem Kriege konnte der Bedarf fast immer durch die inländische Erzeugung und durch den Import aus Amerika gedeckt werden. Seither haben große Schlachtungen, besonders an Fettschweinen, stattgefunden, daher der so überaus fühlbare Mangel. In der letzten Zeit ist jedoch der Bezug von Schweineschmalz aus Ungarn geregelt worden. Auch wurde durch eine sinkende Preisbildung dafür gesorgt, daß die Preise nicht wieder in die Höhe getrieben werden. Pflanzenfette können gegenwärtig nur in ganz geringen Mengen erzeugt werden, da das zu ihrer Herstellung nötige Rohprodukt (Kopra) nicht oder nur schwer eingeführt werden kann. Einige Versuche, Kunstspeisefett einzuführen, haben sich gut bewährt. Die Bemühungen des Handels gehen nun dahin, dieses Fett, zumeist eine Mischung von Schweineschmalz, Öl und Pflanzenfett, in größeren Mengen ins Inland zu bringen. Es wird auch getrachtet, ausländische Margarine zu erwerben. Mit den tierischen und Pflanzenfetten sind auch die Preise für Öle sehr gestiegen. Verschiedene Mischungen von Ölen werden als Kochöl angeboten. Die persönliche Erfahrung muß die Hausfrauen über die Verwendbarkeit dieser Öle belehren.

Milch. Wie Fett, ist auch Milch schwer erhältlich. Um wenigstens den Kindern und Kranken den Genuß von Milch zu erhalten, sollten gesunde Erwachsene möglichst auf Milch verzichten. Ab 15. Januar sollen für Kinder, stillende Mütter und Kranke Milchmarken ausgegeben werden. Die Regelung dieser Angelegenheit ist noch im Zuge, sie wird bezirksweise erfolgen. Die Verwendung von frischer Milch zum Kochen ist eine Verschwendung. Hier leisten Trockenmilch und kondensierte Milch, die aus dem Auslande bezogen werden können, vortreffliche Dienste. Es ist nicht einmal nötig, Voll-Trockenmilch zu verwenden, mit Mager-Trockenmilch, die bedeutend billiger ist, können die gleichen Kochresultate erzielt werden.

Fische. Der Bezug von Süßwasserfischen ist infolge Transportbehinderung nicht oder nur schwer durchzuführen. Frisch geschlagene Fische, die rasch befördert werden müssen, um nicht zu verderben, können daher gegenwärtig in großen Mengen nicht nach Wien gebracht werden. Deshalb und infolge der hohen Fleischpreise muß den Seefischen erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt werden. Auch der Transport der Seefische leidet oft unter Verkehrsschwierigkeiten. Dagegen sind getrocknete Fische, Stock- und Klippische und trockene Salzfische, fast stets erhältlich und viel billiger als frische, in Eis verpackte Fische. Besondere Beachtung ist den Salzfischen zu schenken, die vollkommen geruchlos und bei entsprechender Behandlung schmackhaft sind. Auch Salzhäringe, Konservenhäringe und Fischkonserven, die uns das Ausland in ansehnlichen Mengen sendet, sollten von den Hausfrauen zu Kochzwecken herangezogen werden.

Geflügel. Geflügel, besonders Hühner, kommen gegenwärtig in weit kleinerer Anzahl auf den Markt, was darauf zurückzuführen ist, daß die Landbevölkerung des Futtermangels wegen die Geflügelzucht einschränken mußte. Überdies verwendet sie infolge der hohen Fleischpreise das Geflügel für den eigenen Verbrauch. Gänse

werden in fast unverminderter Anzahl zum Kauf angeboten, sie sind aber als Träger des feinsten Fettes sehr teuer. Magergänse werden aus den besetzten Gebieten schon eingeführt, doch ist ihre Mästung in städtischen Haushaltungen schwer durchführbar.

Wild und Wildgeflügel. Das Angebot an Wild und Wildgeflügel ist ganz erheblich zurückgegangen, überdies sind die Preise unverhältnismäßig hoch geworden. Ob auf diesem Gebiete ein erfreulicher Wandel eintreten wird, hängt von dem Verhalten der Jagdbesitzer ab.

Eier. Schon die hohen Preise zwingen zur größten Sparsamkeit mit Eier. Da viele Hausfrauen Eiovorräte für den Winter besitzen, wodurch der Markt merklich entlastet wird, und da überdies eine reichliche Zufuhr aus den besetzten Gebieten und aus den Balkanländern erhofft wird, ist zu erwarten, daß die Eierpreise nicht mehr oder wenigstens nicht mehr erheblich ansteigen werden.

Kartoffeln. Um der Bevölkerung den Konsum der Kartoffeln zu sichern, wurde ein Höchstpreis festgesetzt. Behördlichen Feststellungen zufolge ist der Bedarf für die Wintermonate auch in Wien gedeckt.

Zucker ist, obwohl zur Herstellung von Viehfutter und für andere Zwecke viel gebraucht wird, im Inlande reichlich vorhanden. Er soll, wenn auch sein Preis gestiegen ist, seines hohen Nährwertes wegen als Ersatz für Fett reichlicher genossen werden als bisher. Besonders in Verbindung mit Obst als Marmelade, Jam und Gelee ist sein Genuß sehr zu empfehlen.

Obst. Unsere Ernte war durchschnittlich gut, nur die Marillen und Zwetschenernte ließ zu wünschen übrig. Dagegen erfreuen wir uns sehr befriedigender Birnen- und vor allem Äpfelernten. Äpfel sollten daher nicht nur roh sehr reichlich gegessen werden, sie sollten auch mehr als bisher zur Bereitung von Speisen dienen. Aus Äpfeln lassen sich die verschiedensten wohlschmeckenden und billigen Gerichte bereiten. Apfelgelee, Apfelbutter und Apfelmilch bieten einen guten Ersatz für Fett und tierischen Käse. Auch Nüsse wurden heuer reichlich geerntet. Da sie einen hohen Fettgehalt und auch einen ansehnlichen Eiweißgehalt aufweisen, ist es, wenn die Marktlage dies gestattet, empfehlenswert Süßspeisen mit Nüssen zu bereiten. Kastanien, gleichfalls sehr nahrhaft und leicht verdaulich, sind in größeren Mengen käuflich, ebenso werden direkt aus dem Süden der Monarchie oder über das neutrale Ausland Mandeln, Rosinen, Sultaninen und Feigen, allerdings in knapperen Mengen und zu höheren Preisen, eingeführt.

Gemüse. Die Gemüsemärkte sind durchschnittlich gut besetzt. Eine sehr gute Ernte ist bei Kraut zu verzeichnen, auch Spinat ist zeitweise verhältnismäßig billig zu haben. Aus Holland werden periodisch auch sehr schmackhafte Steckrüben eingeführt. Die vorsorgliche Hausfrau soll stets bemüht sein alles das zuerst zu verwenden, was zugrunde gehen kann. Konserven sind also erst dann heranzuziehen, wenn frische Gemüse nicht oder zu teuer erhältlich sind.

Zwiebel. Obwohl die ungarische Ernte gut ausgefallen sein soll, muß Zwiebel noch immer aus dem Auslande bezogen werden und ist daher hoch im Preise.

Zitronen, deren Einfuhr eine Zeit lang nicht stattfinden konnte, werden über das neutrale Ausland in so reichlichen Mengen zugesandt, daß sich ein Sinken der Preise einstellte. Es ist zu erwarten, daß uns auch andere Südfrüchte in dieser Weise zukommen werden.

Käse. Topfen ist im Preise sehr gestiegen und schwer erhältlich. Auch die verschiedenen heimischen Käsesorten werden in verminderten Mengen erzeugt. Dagegen haben sich neben den Schweizer Käsesorten, deren Einfuhr gegen Kompensationen erfolgt, verschiedene, sehr schmackhafte holländische Käse eingebürgert, die vor dem Kriege bei uns fast unbekannt waren. An Stelle des Parmesankäses wird Schweizer Reibkäse, der sich in der Küche sehr gut verwenden läßt, in den Handel gebracht.

Teigwaren. Sowohl Suppen-Mehlspeisen, als auch Abschmalzknudeln, Flederln, Eiergersteln und Hohlknudeln (Makkaroni) werden, allerdings in verminderten Mengen, erzeugt und sind ohne Brotkarte käuflich. Es empfiehlt sich daher, diese Mehlspeisen bei der Zusammensetzung des Küchenzettels soweit zu berücksichtigen, als der Ankauf möglich ist. Außer zu den bekannten abgeschmalzten Mehlspeisen sind die fertigen Teigwaren für verschiedenartige Zubereitungen, auch für zusammengekochte Speisen, sehr geeignet.

Semmelbröseln. Seit einiger Zeit kommen ungarische Semmelbröseln in den Handel, die ohne Brotkarte zu beziehen sind. Auch im Hause lassen sich Bröseln leicht herstellen. (Siehe das Rezept „Bröselgebäck“.)

Kaffee, Tee und Schokolade sind in reichlichen Mengen vorhanden. Feigenkaffee, dessen Erzeugung aus Mangel an Feigen zeitweise eingeschränkt oder eingestellt werden mußte, wird nun wieder gebrannt. An Stelle von Feigenkaffee wurde Gerstenkaffee, ein viel billigeres und gesundheitszuträgliches Erzeugnis, in der letzten Zeit mit gutem Erfolge eingeführt.

