

**Die Tortenherstellung in Gasthäusern.**

Von der Leiterin einer großen Restaurantküche wird uns hierzu mitgeteilt:

„Die neue Sparverordnung trifft die Gasthausbetriebe insofern nur wenig, als sogenannte Mehlspeisen oder Bäckereien in der letzten Zeit überhaupt nicht mehr hergestellt werden konnten, weil das hierzu erforderliche Mehl nicht aufzutreiben war. Die im Wege der Gastwirtegenossenschaft erfolgende Mehlausgabe hat in den letzten Tagen vollständig ausgefehlt, so daß nicht einmal eine gewöhnliche Einbrenne gemacht werden konnte. Es wäre jedoch ein Verstum, zu glauben, daß die zwei gangbarsten Torten, wie Sachertorte und Linzertorte, nunmehr verschwinden müssen. Man bedarf zu ihrer Anfertigung nicht der für die Brotbereitung vorbehaltenen Mehle, sondern man kann sie ebenso gut mit Mehlsatzmitteln, wie zum Beispiel geriebenen Haselnüssen, herstellen. Auch die Zubereitung einzelner Cremetorten wird trotz der neuen Verordnung möglich bleiben.“

**Äußerung eines Cafetiers.**

Herr Emil Zahne, Besitzer des Café Central, äußerte sich uns gegenüber in folgender Weise:

„Zene Bäckereien, die der Cafetier selbst herstellte, waren zumeist aus Kartoffelmehl bereitet und dieses stieg fortwährend im Preise und war in der erforderlichen Menge kaum noch aufzutreiben. Nun aber werden auch diese einfachen Backwaren nicht mehr hergestellt werden können, denn die unerlässlicheren teureren Surrogatmehle — wie Mandel-, Haselnuß- oder Kastanienmehl — kommen für gangbares Kaffee- und Teegebäck nicht in Betracht. Wie also der Cafetier in Zukunft für seine Gäste eine halbwegs billige, preiswerte Bäckerei herstellen soll, bleibt eine nur schwer zu lösende Frage. Durch die Einstellung der Bäckereiabgabe in den Kaffeehäusern werden aber am empfindlichsten die Gäste selbst betroffen, die sich bei der Knappheit der Brot ration nach einem Stückchen Bäckerei geradezu sehnten. Bisher konnte der Cafetier diesem Bedürfnis in bescheidener Weise Rechnung tragen.

Es ist nicht seine Schuld, wenn er es in Zukunft nicht mehr kann.“

**Äußerung eines Zuckerbäckers.**

Von dem Zuckerbäcker Ludw. v. Bartsch erhalten wir zu dem Erzeugungsverbot von Zuckerbäckereien aus Getreide-, Hülsenfrucht- und Kartoffelmehl nachstehende Äußerung:

„Die Verordnung trifft das Zuckerbäckergewerbe in sehr empfindlichem Maße, und viele der gangbarsten Zuckerbäckereien werden nicht mehr erzeugt werden können. Bisher war es noch größtenteils das Kartoffelmehl, das den Zuckerbäckern die Möglichkeit bot, ihre Betriebe aufrechtzuerhalten. Jetzt bleibt nur noch das K a s t a n i e n- und das M a n d e l m e h l übrig, wobei zu bemerken ist, daß beide Mehlgattungen nur in sehr spärlichem Maße vorhanden sind. Auch sind die aus diesen Surrogatmehlen hergestellten Backwaren nicht besonders ansehnlich. Bisher ist das Kastanienmehl ohne anderen Mehlsatz fast gar nicht verarbeitet worden. Wir werden uns daher erst allmählich darauf einrichten müssen, Zuckerbäckereien aus bloßem Kastanienmehl zu erzeugen.

Was das M a n d e l m e h l betrifft, so ist dieses bisher fast nur als Mischmehl verwendet worden. Ich habe einmal versucht, aus Mandelmehl allein Bäckereien herzustellen; sie wurden jedoch von den Kunden zurückgewiesen, da sie die einen bitter fanden, andere sogar behaupteten, daß sich bei ihnen nach dem Genuß der aus reinem Mandelmehl erzeugten Bäckereien Veralkungserscheinungen eingestellt hätten. Jedenfalls steht das Zuckerbäckergewerbe, das jetzt auch unter der Knappheit der Zuckerausweisung zu leiden hat, sehr schlimmen Reiten entgegen.“