

Das neue Maisbrot.

Die im Morgenblatt veröffentlichte Kundmachung der Statthalterei kündigt die Wiedereinführung des Mais bei der Brotbereitung an. Vom 6. d. an ist ein Zusatz an Maismehl von zwanzig Prozent des Gesamtgewichtes der zur Verarbeitung gelangenden Mehlmenge vorgeschrieben.

Zu dieser Maßnahme, die die Streckung unserer Vorräte an Edelmehl bis zur Einbringung der neuen Ernte bezweckt, teilt uns ein Fachmann, Herr Leopold Sayerl, Prokurist der Firma Wemola u. Co., folgendes mit:

Die neue Verordnung betreffend die Brotbereitung ist nahezu zur gleichen Zeit erlassen worden wie im vorigen Jahre. Merkwürdig betrug im März 1915 der Maiszusatz sofort 50 Prozent und stieg im nächsten Monat bis zu 70 Prozent der Gewichtsmenge, um im Monat Juni wieder zu fallen, bis Ende Juli das Maismehl aus der Brotzubereitung vollständig ausgeschaltet und durch Gerstenmehl ersetzt wurde. Nach Einbringung der vorjährigen Ernte konnte auf alle Surrogate Verzicht geleistet werden, wenn auch die Brotherstellung niemals an die in früheren Zeiten gewohnte Qualität heranreichte.

Die Wiedereinführung der Beimengung von Maismehl ist für die Angehörigen des Bäckergewerbes durchaus keine Überraschung. Der Zusatz von 20 Prozent ist auch nicht so groß, um die Qualität des jetzt hergestellten Brotes wesentlich zu verschlechtern. Wenn trockenes Maismehl zur Verfügung steht, wird auch der Geschmack des Brotes sich nicht stark ändern. Dagegen wird die Brotkruste brüchiger sein und das Innere wird die gelbliche Färbung haben.

Es sei auch darauf hingewiesen, daß die Verordnung auch die Beimengung von Kartoffelmehl oder Kartoffelbrot gestattet in denjenigen politischen Bezirken, in welchen bisher die Beimengung dieser Surrogate bei der Brotbereitung vorgeschrieben war. Um den Prozentsatz der Beimischung von Kartoffelmehl oder -brot vermindert sich der Prozentsatz an Maismehl. Zum Unterschied vom Vorjahr steht Mais heuer nicht überall so leicht zur Verfügung. Es bedarf auch keiner besonderen Begründung, daß Kartoffelmehl oder Kartoffelbrot gesündere und bekömmlichere Ersatzmittel im Brot sind als Maismehl.