

Das neue Brotmehl.

Zusatz von 20 Prozent Mais ab 6. März.

Eine soeben erlassene Verordnung der niederösterreichischen Statthalterei vom 28. Februar regelt die Vorschriften für die Brotmehlmischung von neuem und ordnet an, daß zur gewerbsmäßigen Erzeugung von Brot außer Weizenbrotmehl oder Roggenmehl oder der jeweiligen Mischung dieser Mehlsorten vom 6. d. an grundsätzlich auch ein Zusatz von Maismehl im

Ausmaß von 20 Prozent des Gesamtgewichtes der zur Verarbeitung gelangenden Mehlmengen verwendet werden muß. Ein entsprechend geringerer Prozentsatz von Maismehl wird nur dann und auch da nur vorübergehend gestattet werden, wenn die Zuschübe von Maismehl nicht die erforderliche Höhe erreichen würden.

Die Maisstreckung begann im März vorigen Jahres und betrug zuerst 50 Prozent, dann aber wurde der Zusatz infolge der Knappheit an edlerem Mehl bis zu 70 und 80 Prozent erhöht. Ende April wurden den Bäckern vom städtischen Mehlamt ein Sack Mischmehl (Weizen oder Roggen) und drei Sack Maismehl, Mitte Mai dann je ein Sack Roggenmehl und zwei Sack Maismehl, anfangs Juli zwei Sack Edelmehl und zwei Sack Maismehl zugewiesen. In jener Zeitperiode wurde aber in Wien auch Kartoffel- und Bohnenmehl sowie Achtermehl bei der Zubereitung von Brot verwendet. Gegen Ende Juli wurde von der Beimischung von Maismehl abgesehen und eine Mischung von 75 Prozent Edelmehl (Roggen- und Weizenmehl) und 25 Prozent Gerstenmehl verwendet. Bis Ende August reichte dann der Vorrat an deutschem Weizenmehl. Anfangs September konnte das Mehl der neuen Ernte verbraucht werden.

Neben dem Maismehl wird auch Maisgrieß wieder in Verkehr gesetzt werden. Für das Maismehl wurde der Weizenbrot- und Roggenmehlpreis, der pro Meterzentner 42 Kronen beträgt, als Engrospreis festgesetzt. Der Engrospreis für Maisgrieß wird mit 75 Kronen und jener für das aus dem Mais gezogene Futtermehl mit 52 Kronen pro Meterzentner bemessen werden. Aus dem Mais werden jetzt 20 Prozent Grieß, 40 Prozent Mehl und 37 Prozent Futtermehl gezogen. Die restlichen 3 Prozent entfallen auf die Verstaubung. Dadurch, daß das Maismehl heuer in einem weit geringeren Maße ausgemahlen wird als im Vorjahre, und mit Rücksicht darauf, daß die bevorstehende Surrogierung nur 20 Prozent entgegen der 50- und höherprozentigen des Vorjahres beträgt, außerdem aber auch noch zahlreiche Versuche zur richtigen Verwendung des Maismehles bei der Brotbereitung unternommen wurden, die sehr günstige Resultate zeitigten, dürfte es gelingen, in dem Geschmack des kommenden Brotes die Anklänge an den Mais fast gänzlich zu beseitigen.

Die Festsetzung der Kleinhandelspreise für Maismehl und Maisgrieß wird ebenfalls in aller Kürze erfolgen.

Nach einer Pause von sieben Monaten kehren wir nun zum Maisbrot zurück. Es ist allerdings nicht das Maisbrot peinlichen Angedenkens, das infolge der viel stärkeren Beimengung von Mais und der Unerfahrenheit der Bäcker dem Geschmack der Bevölkerung nicht entsprach, sondern ein mit bloß 20 Prozent Mais versetztes Brot, das, nach Ansicht der Fachleute, bekömmlich und wohlschmeckend geraten und von dem gewohnten Brot sich nicht allzusehr unterscheiden dürfte.

Der Wortlaut der Verordnung.

Die Verordnung der Statthalterei lautet:

§ 1. Zur gewerbsmäßigen Erzeugung von Brot muß außer Weizenbrotmehl oder Roggenmehl oder der jeweiligen Mischung dieser Mehlsorten grundsätzlich auch ein Zusatz von Maismehl im Ausmaß von 20 Prozent des Gesamtgewichtes der zur Verarbeitung gelangenden Mehlmengen verwendet werden. In jenen politischen Bezirken, in denen auf Grund einer Verordnung der politischen Bezirksbehörde die Verwendung von Kartoffelmehl oder Kartoffelbrot zur Broterzeugung vorgeschrieben ist, vermindert sich die prozentuell zu verwendende Maismehlmenge um den vorgeschriebenen Prozentsatz von Kartoffelmehl oder Kartoffelbrot.

§ 2. Insofern die Zuschübe an Maismehl in die politischen Bezirke nicht die erforderliche Höhe erreichen sollten, um einen Maismehlzusatz im Sinne des § 1 zu erzielen, sind die politischen Bezirksbehörden ermächtigt, fallweise vorübergehend einen entsprechend geringeren Prozentsatz von Maismehl vorzuschreiben.

§ 3. Alle gewerbsmäßigen Erzeuger von Brot haben einen Abdruck dieser Verordnung in ihren Verkauf- oder Betriebsräumen an einer jedermann sichtbaren Stelle anzuschlagen.

§ 4. Uebertretungen dieser Verordnung, beziehungsweise der im Sinne des § 2 von der politischen Bezirksbehörde fallweise erlassenen Verordnung werden, sofern nicht die strafgerichtliche Ahndung eintritt, von der politischen Bezirksbehörde mit Geldstrafen bis zu 5000 Kronen oder mit Arrest bis zu sechs Monaten geahndet. Außerdem kann, sofern die Voraussetzungen des § 133 b, Abs. 1, lit. a, der Gewerbeordnung zutreffen, die Entziehung der Gewerbeberechtigung verfügt werden.

§ 5. Diese Verordnung tritt am 6. März 1916 in Kraft.

Fachmännische Äußerungen.

Im nachstehenden lassen wir die Äußerungen zweier hervorragender Fachleute über die Bedeutung und die voraussichtliche Wirkung der Verordnung folgen.

Kammerrat Frits Mendl.

Der Inhaber der Ankerbrotfabrik Kammerrat Frits Mendl äußerte sich zu der neuen Verordnung in folgender Weise:

„In eingeweihten Kreisen war es bereits längst bekannt, daß eine Verordnung der Statthalterei, wie die nun zur Veröffentlichung gelangende, betreffend die obligatorische Verwendung von Maismehl bei der Broterzeugung bevorstehe, da zur Ausgleichung bei der Mehlverwendung die Heranziehung der in Rumänien angekauften Maismehlmengen geboten erscheint. Der rumänische Mais hat gegenüber dem im Vorjahr verwendeten den Vorteil, daß er älter und daher trockener ist, so daß dieses Maismehl nicht den stark bitteren Geschmack