

Ludwig Bockmühl.

Die Beimengung von 20 Prozent Maismehl wird den Geschmack des bisherigen Brotes übrigens nicht sehr beeinträchtigen, vorausgesetzt natürlich, daß die Bäcker das Mehl gut verarbeiten und nicht, wie seinerzeit zu Beginn der Maismehlperiode, unrichtig damit hantieren. Bei richtiger Zubereitung wird beim Genuß des Brotes der Maismehlgeschmack kaum wahrnehmbar sein. Die Farbe des Brotes wird nur etwas gelblicher werden und die Kruste rissig sein. Das Gewicht des Brotes wird das gleiche bleiben.

Keinesfalls ist das neue 20prozentige Maisbrot mit dem ehemaligen 70prozentigen vergleichbar. Auch wenn der Maismehlzusatz noch auf 30 Prozent stiege, würde er die Qualität des Brotes nicht sehr beeinträchtigen."

Sofbäcker Ludwig Plank.

Sofbäcker Ludwig Plank teilt uns zu der Verordnung folgendes mit:

"Die Beimengung von 20 Prozent Maismehl zum Brot ist weder auf die Verarbeitungsweise, noch auf den Geschmack des Brotes von größerem Einfluß.

Den Bäckern, die es im Vorjahre zutwege gebracht haben, mit einem Maismehlzusatz von 70 Prozent Brot herzustellen, wird die Bereitung eines Brotes mit 20 Prozent Zusatz wohl keine Schwierigkeiten bereiten. Da 80 Prozent Edelmehl, Weizen und Roggen, verwendet werden können, so verschwindet der 20prozentige Maismehlzusatz in der Mischung.

Für den Geschmack des neuen Brotes wird von Bedeutung sein, ob das zugewiesene Maismehl trocken und gut ausgemahlen ist. Ist dies der Fall, dann wird man den Maisgeschmack kaum spüren.

Bei der Zubereitung des hochprozentigen Maisbrotes haben die Bäcker mit der Zeit soviel Praxis erworben, daß sie zweifellos trotz des kleinen Maismehlzusatzes ein gutes Brot herstellen werden.

Das materielle Opfer, das viele Bäcker im Vorjahre gebracht haben, indem sie, um genießbares Brot zu erzeugen, sich Edelmehl zu hohen Preisen verschafften und so auf eigene Kosten das Maisbrot verbesserten, fällt diesmal ebenfalls weg. Damals hat man 50 Prozent Edelmehlbeisatz dem Brot gegeben, damit wenigstens nur zur Hälfte Mais darin sei. Ein 20prozentiger Maismehlzusatz kann aber dem Brot nicht schaden, und Verbesserungsversuche sind unnötig, zumal sie ja auch nach der Verordnung, die den 20prozentigen Maiszusatz vorschreibt, verboten sind.

Das neue Maisbrot wird gewiß kein Maisbrot im gefürchteten Sinne des Wortes sein."

Die Bäcker über die Mehlstreckung.

Die Frage der Mehlstreckung bildete den Gegenstand einer bemerkenswerten Diskussion in der letzten Vorstandssitzung des Landesverbandes der Bäcker in Wien. Der Vorsteher der Kremser Bäcker Geisenauer beantragte eine Eingabe an die Kriegsaetreiderverkehrsanstalt, in der für eine möglichst gleichmäßige Verteilung eingetreten werden sollte für den Fall, als eine Streckung der Vorräte mit Maismehl geboten erscheinen sollte. (Angenommen.)

Die Bäckergenossenschaft hat ferner eine Reihe von Voraussetzungen aufgestellt, die bei einer Streckung mit Maismehl die Gewähr für dessen kluglose Verwendung als Surrogatzusatz bieten würden. Diese Vorbedingungen lauten: 1. Eine günstigere Ausmahlung des Maismehls, die dessen Haltbarkeit nicht beeinträchtigt. 2. Die Mischung des Produkts mit Maismehl schon vor der Abgabe an die Verbraucher, damit es überall gleichmäßig zur Verwendung komme. 3. Eine rechtzeitige Vorbereitung der Maßnahmen bei gleichmäßiger Verteilung des Surrogats.

Die Bäckergenossenschaft verlautbart weiter: "In der jüngsten Zeit mehrten sich die Stimmen, die auf die Notwendigkeit der Streckung mit Maismehl hinweisen, und es wird uns versichert, daß bereits Vorbereitungen für solche Maßnahmen getroffen werden. Man hoffe, heißt es, mit einem Zusatz von 20 Prozent das Auslangen zu finden. Wenn sich der Zusatz wirklich nur auf 20 Prozent erstrecken sollte, dann wäre es noch immer möglich, ein Brot herzustellen, das gut und schmackhaft ist und das Maisbrot des Vorjahres an Qualität weit übertrifft. Man darf nicht vergessen, daß im Frühjahr 1915 ein Brot mit mehr als 80 Prozent Maismehlzusatz erzeugt werden mußte. So weit braucht es gewiß nicht mehr zu kommen, und der geringe Zusatz, der sich als notwendig erweisen wird, braucht die Qualität des Brotes nicht zu beeinträchtigen."