

Maismehlzusatz bei der Broterzeugung.

Mit einer am 1. März 1916 verlaublichen und am 6. März 1916 in Kraft tretenden Verordnung hat die niederösterreichische Statthalterei grundsätzlich die Verwendung eines Zusatzes von Maismehl im Ausmaße von 20 Prozent des Gesamtgewichtes der bei der Broterzeugung zur Verarbeitung gelangenden Mehlmengen vorgeschrieben. Die Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt hat nun für den politischen Bezirk Wien die erforderlichen Maismehlmengen noch nicht zur Verfügung gestellt, so daß zeitgerecht die obligatorische Beimischung in dem vorerwähnten Ausmaße nicht durchgeführt werden kann. Der Gemeinde Wien und den in Betracht kommenden Brodfabriken, welche über Mühlen verfügen, wurde wohl in der letzten Zeit Mais zugewiesen, die Vermahlung war jedoch mit Rücksicht auf die anderweitige Inanspruchnahme der Mühlenbetriebe Wiens bisher in ausreichendem Maße nicht möglich. Abgesehen davon, sind aber die zugewiesenen Quantitäten an Mais gering und demnach die regelmäßigen Lieferungen nicht derart gesichert, daß die Kontinuität in der Maismehlbeimischung schon derzeit als gegeben erachtet werden kann. Mit Rücksicht auf diese Umstände hat sich der Magistrat entschlossen, gemäß § 2 der obzitierten Verordnung bis auf weiteres von der obligatorischen Beimischung eines Zusatzes von mindestens 20 Prozent Maismehl bei der Broterzeugung innerhalb des Wiener Gemeindegebietes abzuweichen und nach Maßgabe der verfügbaren zur Lieferung gelangenden Maismehlmengen die Verwendung auch eines geringeren Maismehlzusatzes zu gestatten.

Der Magistrat hat folgende Verordnung erlassen: Da die Zuschläge an Maismehl in den politischen Bezirk Wien noch nicht die erforderliche Höhe erreicht haben, um den Maismehlzusatz von 20 Prozent bei der Broterzeugung im Sinne des § 1 der Statthaltereiverordnung vom 28. Februar 1916 zu erzielen, wird im Sinne des § 2 der zitierten Verordnung bis auf weiteres innerhalb des Wiener Gemeindegebietes die Beimischung eines geringeren Prozentsatzes von Maismehl gestattet. Diese Verordnung tritt am 6. März d. J. in Kraft.

Von sachmännischer Seite wird uns geschrieben: Daß es trotz der Wirksamkeit der Kriegsgetreidegesellschaft und der Sparfaukt, welche im Mehlerbau seit Kriegsbeginn allenthalben Platzgriff, nicht gelang, ganz ohne Verwendung von Maismehl für Brotbackzwecke auszukommen, nimmt nach den Erfahrungen des Vorjahres wohl nicht wunder. Als eine erfreuliche Wirkung der bisher getroffenen Maßnahmen ist es immerhin zu bezeichnen, wenn es heuer gelingen wird, mit dem ab 6. d. angeordneten Zusatz von bloß 20 Prozent Maismehl das Auslangen zu finden. Dies bedeutet gegenüber dem Vorjahre einen umso günstigeren Stand, als damals nicht nur ein siebenzigprozentiger Zusatz angeordnet werden mußte, sondern hierbei außerdem auch das beizumengende Maismehl selbst wesent-

lich minderer Qualität war, als das heuer zur Verfügung stehende. Im Vorjahre wurde der Mais bekanntlich mit 72 Prozent ausgemahlen, wogegen heuer nur eine 60prozentige Ausmahlung stattfindet, die somit nur die besten und wertvollsten Bestandteile des Maisforns zu Backzwecken heranzieht. Da nach den bisherigen Erfahrungen selbst mit einem 30- bis 40prozentigen Zusatz von Maismehl noch ein sehr schmackhaftes Hausbrot hergestellt werden kann, werden die Wiener Bäcker, die wahrlich in der Kriegszeit eine wichtige und keineswegs leichte Aufgabe zu lösen haben, gewiß trachten, uns durch ihre Kunst die geringe Beimischung möglichst wenig fühlbar zu machen.