

4. III. 1916

Erzeugung von Maismehl.

Wie wir von zuständiger Seite erfahren, wird die Streckung der Edelmehle durch Maismehl im laufenden Erntejahre von jener im vergangenen Jahre wesentlich verschieden sein. Zunächst wird das Verhältnis vom Maismehl zum Edelmehl ein für den Geschmack des Produktes günstigeres sein, da nur 20 Prozent zugemischt werden. Nicht minder wichtig ist aber der Umstand, daß das Maismehl, das in diesem Jahre auf Grund der vom Ministerium des Inneren erlassenen Vorschriften erzeugt wird, sich wesentlich von jenem Produkt unterscheidet, das im Frühsommer 1915 notgedrungen in Verkehr gebracht werden mußte. Im heurigen Jahre wurde die Ausmahlung nach Anhörung des Beirates der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt so eingerichtet, daß in Gebieten, wo in normalen Zeiten Maismehl nicht genossen wird, also in Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Böhmen, Mähren und Schlesien, aus dem Mais 20 Prozent Grieß, 40 Prozent Mehl und 37 Prozent Futtermehl erzeugt werden. In Steiermark, Kärnten, Krain, Tirol und Vorarlberg, wo auch in der Friedenszeit Mais konsumiert wurde, geht die Ausmahlung etwas weiter; dort werden 40 Prozent Grieß, 30 Prozent Mehl und 27 Prozent Futtermehl aus dem Mais erzeugt.

Im vergangenen Jahre dagegen wurde der Mais bis auf 82 Prozent ausgemahlen, so daß nur 15 Prozent Meie als Viehfutter abfielen. Damals mußte somit das ganze Futtermehl in dem zum menschlichen Genuß bestimmten Produkt belassen werden, weil nicht genügend Mais zur Verfügung stand. Das Futter-

mehl enthält aber das im Mais enthaltene Fett, das leicht ranzig wird, und diese Futtermehlanteile waren es, die den unangenehmen Geschmack und bei empfindlicheren Personen auch Verdauungsstörungen hervorgerufen haben.

Da aber die heurige Ausmahlungsvorschrift eine vollständige Absonderung des Futtermehles vorsieht, wird das erzeugte Maismehl von vollkommen einwandfreier Beschaffenheit sein und nach dem Gutachten der Sachverständigen dem Roggenmehl an Schmachthastigkeit und Bekömmlichkeit keineswegs nachstehen.