

7. III. 1916

*Ein unvollständiges Wort zur Sachfrage.*

Von Anfang Mai bis Anfang Juni 1915 — 67 Prozent Maismehl und 30 Prozent Roggenmischmehl (in letzterem 25 bis 30 Prozent Gerstenmehl).

Von Anfang Juni bis Anfang August 1915 — 50 Prozent Maismehl und 25 Prozent Roggengleichmehl und 25 Prozent Weizenbrotmehl.

Von Anfang August bis Mitte August 1915 — 50 Prozent deutsches Weizenmehl, 25 Prozent Gerstenmehl und 25 Prozent Roggengleichmehl.

Von Mitte August bis Mitte Oktober 1915 — 50 Prozent deutsches Weizenmehl und 50 Prozent Roggengleichmehl.

Von Mitte Oktober 1915 bis jetzt 50 Prozent Weizenbrotmehl und 50 Prozent Roggengleichmehl, seit kurzer Zeit mit 10 Prozent Kartoffelbrei-Beimischung.

Das konsumierende Publikum klagte im Vorjahre mit Recht über das Brot aus der ersten magistratischen Ausgabe in der Zeit von Mitte März bis Anfang Mai 1915. Die Mischung bestand, wie bereits oben erwähnt, aus 75 Prozent Maismehl und 25 Prozent Weizenmischmehl, in dem 25 bis 30 Prozent Gerstenmehl enthalten waren. Das Brot bestand daher aus 82 bis 83 Prozent Surrogat- und 17 bis 18 Prozent Edelmehl und war infolgedessen geschmacklos und schwer verdaulich, weshalb jetzt noch die Furcht davor, sozusagen den Leuten im Magen liegt. Vielfache Versuche aus 50 Prozent Maismehl nach dem System des Direktors Reinle der Firma Theodor Citti, und aus 50 Prozent Roggengleichmehl Brot zu gewinnen, führten zu befriedigenden Resultaten. Nach diesem System wird gesunder Mais geschrotet, geweicht und die Keime und Unreinlichkeiten entfernt. Durch das Einweichen quillt die Stärke auf und wird von den sie umgebenden Eiweißkörpern befreit. Der Brei wird behufs vollständiger Aufschließung der Stärke gekocht, dann getrocknet und zu Malzaries und Mehl vermahlen. Wiederholt hergestellte Backproben aus solchem sterilisiertem Produkt, die den maßgebenden Behörden vorgelegt wurden, ergaben günstigere Resultate als aus Rohmaismehl.

Durch das behördliche Verbot, feine und Luxusbäckereien aus Edelmehlen herzustellen, werden jetzt ausschließlich solche Bäckereien, und zwar Biskuitgugelhupf, Biskuitkuchen, Linzer Golascherl etc. aus Kartoffelmehl in vorzüglicher Qualität erzeugt und viel in den Wiener Cafés konsumiert. Leider ist die Erzeugung auf bloß zwei Tage in der Woche beschränkt. Dieselbe sollte im Interesse der Schonung der Edelmehle und des Konsums für alle Tage freigegeben werden.

Wie ausgeführt, ist die Surrogierung des täglichen Brotes bloß ein Gebot der Vorsicht und nicht der Notwendigkeit und wird der von den Engländern ausgeheckte diabolische Aushungerungsplan nie und nimmer gelingen, zumal man hoffen kann, daß uns nach zwei schwachen Ernten eine Vollernte beschieden sein wird.