

13. / III. 1916.

Wirkung des Kuchenbackverbots

Das im gestrigen Morgenblatt mitgeteilte Kuchenbackverbot des Oberbefehlshabers in den Marken trifft weite Kreise des Nahrungsmittelgewerbes, nicht etwa bloß Bäcker und Konditoren. Denn unter Kuchen sind alle Gebäcke zu verstehen, zu deren Herstellung Zucker in einem Anteil von mehr als 10 v. H. der Mehlmenge verwendet wird. So dürfen auch verschiedene Torten, z. B. Linzer-Torte, vom 15. März nicht mehr verkauft oder als Nachspeise in den Wirtschaften verabreicht werden. Der Speisezettel in den Restaurants und Hotels wird in dieser Woche manche kleine Abänderung erfahren müssen. Ob unsere Konditoreien zur Herstellung von Kuchen sich fremder Mehle (wie Reis-, Mais-, Tapiokamehl), bedienen werden, ist fraglich. Einmal lassen sich mit diesen Mehlen — das haben verschiedene Versuche gezeigt — nur sehr schwer Kuchen herstellen, die dem Geschmack der Berliner zusagen, zum anderen fehlt es auch an solchen Mehlen.

Ob wirklich der Mehlmangel, der unstreitig in der letzten Woche bestanden hat, nun aber durchweg beseitigt zu sein scheint, durch das vorläufig für eine Woche erlassene Kuchenbackverbot merklich beeinflusst werden wird, bezweifelt man und hie und da in Fachkreisen. Das Mehl — so meinen sie — habe die geringste Rolle bei Kuchen und Torten gespielt, von weit größerer Bedeutung ist der Verbrauch an Fetten und Zucker. Die Knappheit an Fetten dürfte bald von selbst die Herstellung mancher Tortenmassen verbieten. Die Konditoren waren bereits vor dem Erlass des Verbotes in keiner allzu beneidenswerten Lage. Freilich darf nicht abgestritten werden, daß man es an manchen Stellen mit dem Kuchenbacken zu arg trieb und dies Gebäck sich oft zu aufringlich in den Schaufenstern darbot. Aber man darf doch auch nicht vergessen, daß mancher, der mit seiner Brotkarte nicht ausreichte, im Kuchen eine willkommene Aushilfe sah. Das fällt nun vorerst fort. Das mag nicht viel auf sich haben; bedenklicher ist, daß durch das Kuchenbackverbot auch die Herstellung von Obstkuchen, bei dem Fett und Butter erspart wird, in den Bäckereien unterbleiben muß. Geeignetes Obst zu seiner Bereitung ist noch in verhältnismäßig großen Mengen vorhanden.

Was sollen nun die Bäckereien mit ihren Konditoren-Gehilfen machen, oder gar die Konditoreien mit ihren Angestellten? Gewöhnlich besteht in diesen Betrieben eine dreitägige Kündigung. Wenn man die Gewißheit hätte, daß nach dem 15. März das Kuchenbackverbot wieder völlig außer Kraft tritt, so wird man wohl durchweg von einer Kündigung absehen. Aber vielfach befürchtet man, daß das Verbot verlängert wird.

oe.