

### Erprobung neuer Backvorschriften.

Einschränkung des Weizengebrauchs — ist der Leitgedanke der neuesten Ausstellung der regsamen und weitblickenden Zentrale der Hausfrauenvereine Groß-Berlin. Es führte dazu, Backvorschriften zu erdenken und zu erproben, die der „Streckung“ des Weizenmehles gewidmet sind und damit ein noch wenig erschlossenes Gebiet der Backstuben- und Küchenwissenschaft zu betreten. Es handelt sich nämlich in erster Linie darum, der gewerblichen Bäckerei Anregungen zu geben, wie durch sorgsam erprobten Zusatz von Kartoffelprodukten sowohl Feingebäck als weiße Teigwaren von bester Beschaffenheit hergestellt werden können, die sowohl chemisch, wie geschmacklich das Vollweizenmehl zu ersetzen in der Lage sind. Da in den gewerblichen Betrieben meist nicht die Zeit verfügbar ist, um langwierige Versuche anzustellen, im Gegensatz zu der während der Kriegszeit erprobten Kartoffel- und Roggenmischung die Zusammensetzung von Weizen- und Kartoffelprodukten aber noch wenig geübt worden ist, haben die Berliner Hausfrauen auf Anregung von Frau Hedwig Heyl diese Vorarbeit übernommen. Weiterwirkend soll sie dazu führen, die Notwendigkeit, große Weizenmengen vom Auslande einzuführen, zu beschränken und damit bedeutende Kapitalien unserer Volkswirtschaft zu erhalten. Was in der gestern eröffneten Ausstellung, die bis Mittwoch nachmittag geöffnet bleibt, gezeigt wurde an Weißbrot, Frühstücksgebäck, Nachmittags- und Festgebäck, ist so reichhaltig, verlockend und wohlschmeckend, daß ein wertvoller Fortschritt in der Lösung dieser Teilfrage der Volksernährung damit erzielt sein dürfte. Sie zeigte aber auch die Leistungsfähigkeit der Berliner Hausfrauen auf dem Gebiete der Backtechnik in bester Weise. Neben zahlreichen Einzelmitgliedern, an ihrer Spitze Frau Hedwig Heyl, Frau Charlotte Mühsam, Frau Margarete Fleck, Frau Marie Schilling, hatten sich das Lettehaus, das Pestalozzi-Fröbelhaus, die Hauschwesternschule, die Kochschule des Berliner Hausfrauen-Vereins beteiligt. Herren der Ministerien, der Reichsgetreidestelle und anderer Behörden besichtigen die goldbraunen, leckeren Erzeugnisse, deren Backvorschriften nun nochmals auf ihre „kriegsgemäße“ Zusammensetzung geprüft werden, um dann dem Verkauf zugeführt zu werden.

E. S. r.