

Das neue Wiener Kriegsbrot.

Ein Gutachten der Versuchsanstalt für
Bäckerei.

Seit etwa zwei Wochen ist in der Wiener Broterzeugung der zulässige Maismehlzusatz von höchstens 20 Prozent eingeführt und nunmehr liegt auch bereits das Ergebnis der vorläufigen Begutachtung des „Wiener Kriegsbrottes 1916“ von maßgebender Seite vor. Die Erzeugung ist demzufolge über alles Erwarten günstig ausgefallen. Die gute Qualität des Maismehls verbunden mit der knapp bemessenen Zusatzmenge und den gesteigerten technischen Erfahrungen bezüglich der Verwendung haben eine ganz andere Lage geschaffen als im Vorjahr. Hierzu kommt noch, daß nach der Ansicht berufener Fachleute mit einer Erhöhung des Maismehlzusatzes voraussichtlich nicht gerechnet zu werden braucht. Der Leiter der vom Technischen Versuchsamte unter der Förderung des Arbeitsministeriums eingerichteten neuen Versuchsanstalt für Bäckereien in Wien, Direktor Dr. Otto R. von Czadek teilte einem unserer Berichterstatter über das neue Kriegsbrot und seine noch geplanten Verbesserungen unter anderem mit:

Soweit bis jetzt die neue Broterzeugung überblickt werden kann, ist eine wirklich tadellose Qualität festzustellen. Die Bäcker haben nun technische Erfahrungen gewonnen, die ihnen sehr zustatten kommen. Zudem ist die Qualität des jetzt gelieferten Maismehls einwandfrei, während im Vorjahr nicht bloß über bitteren Geschmack, sondern auch über zu hohe Zusätze von Maismehl geklagt wurde. Jetzt besteht keine Gefahr mehr, durch schlechteres Maismehl den Brotgeschmack zu beeinträchtigen.

Eine etwaige Erhöhung des Maismehlzusatzes aus Gründen der Streckung liegt außerhalb des Bereiches der Wahrscheinlichkeit. Im Gegenteil läßt heuer der frühere Beginn der Einteilung darauf schließen, daß für absehbare Zeit der „Schlüssel“ der Mehluweisung mit 20 Prozent Mais festgelegt ist. Für die Bäcker bedeutet das neue Brot sicherlich keinen finanziellen Vorteil. Die „Mehlausbeute“ ist eher geringer und die Bäcker geben eher den Laiben ein Übergewicht, um nicht in Konflikt mit den Marktbehörden zu geraten.

Es wurden an der bäckereitechnischen Versuchsanstalt neue Versuche aufgenommen, die sich, vorläufig in kleinem Maßstabe, bewährten und schon demnächst in größerem Umfange mit einer zur Verfügung zu stellenden Probemenge von 1000 Kilogramm Maismehlmehl wiederholt werden sollen. Es handelt sich um eine Reform, die zur Geschmacksverbesserung unseres neuen Brotes ganz wesentlich beitragen dürfte. Eine zweckmäßige Vorbehandlung des Maismehles wird zunächst die Herstellung von Weismalz anstreben.

In der Anstalt wurden kürzlich auch interessante Versuche unternommen, die auf die Lösung des Problems der Herstellung einer Art — brotartenfreien „Aushilfsbrottes“ abzielten. Das leitende Prinzip hierbei wäre die sachgemäße Verwertung verschiedener Stärkemehle gewesen. Die Versuche verliefen sehr günstig und ergaben das Gelingen eines wirklichen Brotes. Die erfolgte Preissteigerung der Stärkemehle ließ jedoch einstweilen die Ausführung im größeren Maßstabe als unrationell erscheinen.