

Zur Brotversorgung der Schweiz

Man schreibt uns: Die vom 10. August 1914 bis 26. Mai 1916 erlassenen Verordnungen und Verfügungen des Bundesrates und des schweizerischen Militärdepartements bezüglich der Brotversorgung des Landes verfolgen alle den üblichen Zweck, die vorhandenen, für die Brotversorgung in Frage kommenden Getreidearten aus bestmöglicher Auszunutzen. Es ist ganz zweifellos, daß das aus dem vorhandenen Getreide von den Mühlen der Schweiz nach dem aufgestellten Typmuster hergestellte Vollmehl unser Land etwas länger mit dem täglichen Brot versorgt, als das bei dem vor dem Kriege gebräuchlichen Mahlverfahren möglich war.

Siebei darf allerdings nicht vergessen werden, daß durch dieses starke Ausmahlen die Rückstände (Kleie) ganz mehlfrei werden. Diese Rückstände sind sowohl quantitativ wie qualitativ bedeutend geringer als früher. Sie bedingen daher einen wesentlichen Ausfall in der Ernährung des gesamten schweizerischen Viehstandes. Dadurch verringert sich die Fleisch- und Milchproduktion, die einen mindestens ebenso wichtigen Bestandteil der Volksernährung bildet. Der Gewinn, der durch die eingangs erwähnten Mahlvorschriften erreicht wird, ist daher nur die Differenz zwischen der längeren Brotversorgung und dem dadurch erfolgten Ausfall der Fleisch- und Milchproduktion.

Dieser Gewinn könnte durch eine kurze Bundesverordnung noch wesentlich gesteigert werden. Unbekannt ist, daß frisches Brot von der gleichen Person in weit größeren Mengen konsumiert wird als nur einen Tag altes; gleichzeitig ist frisch gebackenes Brot für den Magen viel weniger zuträglich als das ein bis zwei Tage gelagerte. Ebenso wichtig ist auch, daß Mehl, welches frisch von der Mühle weg mülhwarm zu Brot verarbeitet wird, nicht die Ausbeute gibt, wie das während einer Woche gelagerte Mehl. Sagt doch schon ein alter Spruch: „Mülhwarm und ofewarm macht die reichste Bure arm.“

Die Bundesbehörden hätten es somit in der Hand, durch die einfache Verordnung: „Rein Brot, das nicht wenigstens einen Tag alt ist, darf an die Konsumenten abgegeben werden,“ unsere Brotversorgung wesentlich zu steigern und gleichzeitig in hygienischer Beziehung große Vorteile zu erreichen.

J. Z. R.