

18.7.1915

Gegen das Verbacken von Milch.

Wie wir in unserer Sonntagsnummer meldeten, ist ein Verbot gegen das Verbacken von Milch beabsichtigt. Das Verbacken von Vollmilch ist bereits seit einiger Zeit verboten, aber die neue Verordnung untersagt auch das Verbacken von Magermilch und Trockenmilch.

Wie wir nun aus Fachkreisen erfahren, hat man sich bisher mit Magermilch, die man durch einen Butterzusatz vollwertig machte, geholfen oder Trockenmilch verwendet. Die Anwendung der Trockenmilch ist mannigfaltiger und ausgedehnter, als man allgemein annimmt. Ein Kilogramm Trockenmilch kostet 2,20 bis 2,50 Mark und gibt 12 Liter der Vollmilch fast gleichwertige Milch. Selbst in rohem Zustande, in der geeigneten Menge Wasser aufgelöst, ist sie im Geschmack kaum von der natürlichen Milch zu unterscheiden. Viele unserer Großbäckereibetriebe arbeiten ausschließlich mit dieser Trockenmilch, die sich auf etwa 21 Pfennig das Liter stellt und bei den heutigen Milchpreisen bedeutend billiger als Milch ist. Auch der Ersatz für Schlagsahne zu Torten usw., der „Vanilleschaum“ wird mit einem Zusatz von Trockenmilch hergestellt. Infolgedessen haben sich die Berliner Großbetriebe mit Trockenmilch stark eingedeckt.

Sollte das Verbot nun zur Wahrheit werden und die Magermilch sowie Trockenmilch dem Backgewerbe entzogen werden, so stehen die Bäcker ratlos da. Der vom Magistrat festgesetzte Preis für eine 50-Gramm-Semmel ist 3 Pf., wenn Vollmilch dabei verwandt wurde 5 bis 6 Pf. Nun könnte man die Vollmilch bei den sogenannten Milchgebäuden durch einen Zusatz von Butter einigermaßen ersetzen. Bei den heutigen Butterpreisen würde sich aber das Gebäck wesentlich teurer stellen als 3 Pf., welchen Preis der Magistrat für Gebäcke ohne Vollmilch vorschreibt. Auch die Herstellung von Torten und Schaumwaren würde unmöglich gemacht, oder wenigstens stark eingeschränkt werden müssen.

Die Bäcker beklagen sich auch darüber, daß das Backen mit Hefe verboten ist; denn dieses Aufstreibemittel muß nun durch Butter und Eier ersetzt werden, dadurch werden die Preise für die Kuchenwaren erhöht und die Ersparnis an Mehl ist nicht sehr bedeutend. Würde man das Backen mit Wärme wieder gestatten, so würden große Mengen von Butter und Eiern für den Einzelbedarf frei werden, und mit der sinkenden Nachfrage würden sicherlich auch die Preise abnehmen. Der Mehrverbrauch von Mehl beim Backen mit Wärme ist in den ersten Kriegsmontaten durch Kartoffelmehl ausgeglichen worden und ließe sich auch jetzt ebenso ersetzen, deshalb wäre es durchaus ratsam, eine beschränkte Erlaubnis für Wärmebacken zu erlassen.