

Brot.

Gestern und heute wurden auf den Marktkommissionariaten viele Beschwerden über Ungenießbarkeit des Brotes eingebracht, und meist mußten die Beamten erkennen, daß das vorgelegte Brot wirklich ungenießbar sei. In solchen Fällen wurde verfügt, daß die betreffenden Verkäufer Geld und Brotmarken zurückerstatten, und soweit wurden also die Käufer schadlos gehalten, doch es wirft sich die lange Frage auf, wie die Bevölkerung sich mit Brot versorgen soll, wenn ein Teil desselben auch noch wegen Ungenießbarkeit ausscheidet.

Die Knappheit unserer Vorräte an Brotfrüchten hat es unvermeidlich gemacht, daß auch Hafer zur Broterzeugung herangezogen wurde. Die Fabriken bekommen schon die dritte Woche unter ihrem Mehle auch Hafermehl, und die Bäcker bekommen solches seit Freitag. Die Fabriksbetriebe sind für die Broterzeugung besser eingerichtet als die Bäckermeister, doch konnten sie trotzdem aus der Mischung mit Hafermehl bisher ein schmackhaftes Brot nicht erzeugen, und den Bäckern geht es in dieser Hinsicht noch schlechter.

En und für sich ist gegen die Verwendung von Hafermehl zur Broterzeugung gar nichts einzuwenden, doch beklagen sich die Fachleute, daß der Hafer, entgegen dem Gutachten der Versuchsanstalt für Müllerei und Bäckerei zu stark ausgemahlen wird und dadurch eine große Menge des Balges (der äußeren Hülle) in die Vermahlung mit einbezogen wird. Hossentlich entschließen sich die Behörden dem Gutachten der Versuchstation, in welcher bewährte Kräfte tätig sind, Beachtung zu schenken. Solange dies nicht geschieht, sind die Fabriken und besonders die Bäckermeister nicht in der Lage, gutes Brot herzustellen.