

Das Wiener Kriegsbrot.

Das Hafermahlverfahren abänderungsbedürftig.

Seit einigen Tagen mehrten sich, wie schon in der vorgestrigen Morgenausgabe der „Zeit“ berichtet wurde, in der Stadt die Klagen über die seit einiger Zeit schon nicht mehr ganz einwandfreie Beschaffenheit des Brotes. Bis nun stand der Bevölkerung ein leidlich gutes Brot zur Verfügung, da die Surrogierung der Brotmehle mit Gerstenmehl und nebenher auch mit Kartoffelbrei eine ziemlich geringfügige war. Die Bewirtschaftung der neuen Ernte, die ihr Hauptgewicht im Ertrag von Hafer und Gerste fand, ließ es notwendig erscheinen, diese beiden Fruchtforten im verstärkten Maße zur Brotbereitung heranzuziehen. Es kam bis zu einer 50prozentigen Streckung des Brotmehles mit Gerstenmehl, und wenn die Vermahlung nicht gleichen Schritt mit dem Verbrauch hielt, auch zu einer weit stärkeren Benützung des Gerstenmehles bei der Herstellung des Brotes. Das ging naturgemäß auf Kosten des gewohnten Geschmades vor sich, und da dem Gerstenmehl auch der Klebergehalt des Roggens und Weizens mangelt, auch auf Kosten der Qualität. Auch Hafermehl besitzt bei weitem nicht jene Eigenschaften wie die den Bäckern althergebrachten Brotmehle, und in der Folge wird, da nun auch Hafermehl zur Brotbereitung herangezogen werden muß, das Wiener Kriegsbrot in bezug auf seinen Geschmack und auch seine Qualität noch manche Wandlungen durchzumachen haben.

Nach dem Gutachten sachverständiger Kreise wird die Regierung gezwungen sein, bezüglich des Hafers andere Ausmahlungsbedingungen zu erlassen, denn durch das jetzige dem Hafer nicht zuträgliches Mahlverfahren geraten wertlose Spitzen und Spelze in das Mehl, die der Verdauung des menschlichen Organismus alles eher als zuträglich sind; schon vom sanitären Standpunkt wäre es erwünscht, daß der Hafer einem entsprechenden Schälverfahren unterzogen würde, da sonst Darmreizungen unvermeidlich sein dürften.

Was das Aussehen und den Geschmack des mit Gerste und Hafer surrogierten Kriegsbrottes anlangt, so ist es bei dem heutigen Stand der Backtechnik unserer Bäcker nicht gut möglich, aus diesen Materialien ein Brot mit geschlossener Rinde und gelockerter Krume herzustellen. Das neue Brot wird daher schon im Aussehen von dem gewohnten Brot abweichen, rissig von außen und innen nicht locker, sondern, wie die Versuche ergeben haben, etwas speckig sein. Bisher haben die Kleinbäcker das Hafermehl noch nicht zugewiesen erhalten, wohl aber die Brotfabriken, die trotz aller Bemühungen und bei der hochentwickeltesten technischen Praxis mit dem Hafermehl in seiner gegenwärtigen Verfassung eben auch nicht viel anzufangen wissen. Bald aber werden auch die Kleinbäcker durch das städtische Mehlamt mit Hafermehl bedacht werden. Schon beim Maismehl, das seiner Verarbeitung weit weniger Schwierigkeiten in den Weg legte, mußte die Bevölkerung alle möglichen Spielarten von Brot genießen. Wie wird sich dies aber jetzt gestalten, wo sie gezwungen sein wird, das Haferjurrogat zu meistern?

In der während des Krieges geschaffenen Versuchsanstalt für Mälerei und Bäckerei wurden zahllose Versuche hinsichtlich der Verbackungsfähigkeit des Gerste- und Hafermehles gemacht, doch scheint das richtige Verfahren immer noch nicht gefunden zu sein. Hoffentlich glückt es aber recht bald, dasjenige Mittel zu finden, das den Bäckereibetrieben die Möglichkeit schafft, der heute mehr denn je auf ein entsprechendes Brot angewiesenen Bevölkerung die tägliche Gottesgabe in schmackhafter und einwandfreier Form zu bieten.

Demnächst wird auch das Gerstekochemehl zur Ausgabe gelangen. Seiner Verwendung in der Küche sehen Fachkreise keineswegs skeptisch entgegen, doch ist das Gerstenbrotmehl durch den Abzug dieses Kochemhles in seiner Qualität gewiß etwas reduziert. Immerhin aber wird es sich dann besser zur Broterzeugung eignen, wenn der Hafer jenem Schälverfahren unterzogen wird, das die dem menschlichen Organismus wenig zuträgliches Schale der vermehrten Futtergewinnung aus dem Haferform zuführt.