

Die vorübergehende Brotknappheit in Wien

Mittellungen des Vizepräsidenten des Ernährungsamtes Dr. v. Keller.

Wien, 15. Januar.

Der erste Vizepräsident des k. k. Amtes für Volksernährung, Sektionschef Dr. v. Keller, hatte die Güte einem Mitarbeiter unseres Blattes über die Brotknappheit, der sich seit einigen Tagen wieder bemerkbar macht, folgende Auskünfte zu geben:

„Die Schwierigkeiten, die sich momentan für das Publikum bei der Brotbeschaffung ergeben, sind selbstverständlich nur vorübergehend und werden sich vorläufig keineswegs verschärfen. Die Unannehmlichkeiten, welche die Knappheit verursachen, werden binnen wenigen Tagen wieder behoben sein. Mehrere Faktoren sind an der vorübergehenden Brotknappheit gleichermaßen schuld, und zwar in erster Linie Vermahlungsschwierigkeiten. In der Vermahlung des Getreides treten unerwartete Schwierigkeiten auf, die sich jetzt, da das

Getreide der Ernte 1916 ausgedroschen ist, verstärkt zeigen. Denn die Mühlen sind einerseits im Augenblicke nicht imstande, dem Ansturm nach Bedürfnis nachzukommen, und ferner stellt es sich auch heraus, daß die Mühlen vor allem derzeit nicht durchwegs imstande sind, die versprochenen Verpflichtungen zu erfüllen. Die Schwierigkeiten in der Vermahlung beziehen sich auf Hafer. Dem obwohl die meisten Mühlen im Herbst erklärten, mit der Vermahlung des Hafers vollkommen vertraut zu sein, zeigte sich nun, daß nicht nur das Schälen, sondern auch das Vermahlen des Hafers bedeutenden Schwierigkeiten begegnet.

Es ist selbstverständlich, daß zur Vermahlung von Korn, Hafer, Gerste und Weizen verschiedene Vorrichtungen benötigt werden und daß die Schleifsteine, welche die verschiedenen Getreidesorten mahlen, auch verschieden eingestellt werden müssen. Das größte Hindernis bereitet das Schälen des Hafers, das nur in wenigen Mühlen tadellos vonstatten geht, während die meisten Mühlen, wie ja das Publikum im Brote täglich Gelegenheit zu sehen hat, das Hafermehl so abliefern, daß es eine Menge von kleinen Schalenbestandteilen enthält. Durch die Verschiedenheit des gelieferten Hafermehls entsteht oft der Glaube, daß das eine oder das andere Brot mehr oder weniger Hafermehl enthält. Dem ist nicht so. Alles zum Verkauf gelangte Brot enthält den gleichen Prozentsatz an Hafermehl, das übrigens sehr gut schmeckt und nahrhaft ist. Der tadellos ausgemahlene Hafer unterscheidet sich nicht von den anderen Edelmehlen, während der spelzdurchsetzte im Aussehen unangenehm hervorsteht, wenn auch der Geschmack beider gleich ist.

Der Geschmack des Hafers ist bekanntermaßen sehr angenehm, denn Haferlocken und Hafergrütze werden von jeher für Kinder und Kranke mit Vorliebe verwendet. Wir haben auch bereits Versuche gemacht, den Hafer zu schälen und wie Reis zu verwenden. Sie sind ausgezeichnet gelungen. Denn geschälter Hafer unterscheidet sich im Aussehen fast nicht vom Reis; nur hat er nicht den kleinen schwarzen Längsstreifen, welchen nur das Reiskorn aufzuweisen hat. Er läßt sich sehr gut verkochen und ist wohlschmeckend und nahrhaft.

Das Brot ist, was den Geschmack anbelangt, heute unvergleichlich besser als vor zwei Jahren, als die Verbäckung von Maismehl begann und die Bäcker nicht verstanden, damit umzugehen. Die kleine Schwierigkeit, welche sich jetzt ergibt, wird schon so hoch gewertet, weil man ja so leicht vergißt, um wieviel besser wir heute, sowohl was Geschmack als auch die Menge des erhältlichen Brotes betrifft, daran sind, als im Januar 1915, da sich die Notwendigkeit der Einführung der Brotkarte erwies. Binnen kurzer Zeit hoffen wir jene Hindernisse zu überwinden, welche sich der richtigen Vermahlung und Schälung des Hafers entgegenstellen.“