

Unser täglich Brot.

In der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung.

Draußen im hohen Norden, in der Seestraße, wohin sich nur selten ein Berliner aus dem Innern der Stadt verirrt, erhebt sich neben dem Institut für Gärungsgewerbe ein schmuder Backsteinbau, die Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung, die gerade jetzt nach ihrem zehnjährigen Bestehen eine besondere Bedeutung gewonnen hat. War doch mit ein Hauptbeweggrund zu ihrer Begründung die Streitfrage zwischen unseren Müllern und Landwirten, ob unser Getreide allein genügt, um ein backfähiges Mehl herzustellen, ob die Mischung ausländischen Korns eine unbedingte Notwendigkeit sei. Der Krieg hat in gewissem Sinne die Entscheidung der Frage gebracht. Wir kommen ohne den Zusatz von Mehl, das ausländischem Korn entstammt, aus. Freilich auf den knusperigen Knüppel müssen wir vorläufig verzichten.

Die Anstalt, die auf fiskalischem Boden steht und deren gesamtes totes und lebendes Inventar dem Staate gehört, ist nur ein mittelbares Staatsinstitut und steht in einem gewissen Zusammenhange mit der landwirtschaftlichen Hochschule. Sämtliche preussischen Landwirtschaftskammern, die drei Müllerverbände und der Kleinhändlerverband tragen zur Erhaltung dieses Instituts bei, das die wichtigsten Fragen der Mülerei und Bäckerei unparteiisch vom wissenschaftlichen Standpunkte aus behandelt. Dazu dienen nicht nur Laboratorien, in denen man mikroskopisch und chemisch arbeitet; dazu muß man auch selbst mahlen und backen, und so besitzt die Versuchsanstalt eine Mühle sowie eine Bäckerei, die mit allen technischen Errungenschaften der Neuzeit ausgerüstet sind.

Gestern konnten die Mitglieder der Zentrale der Hausfrauenvereine Groß-Berlin unter der sachkundigen und liebenswürdigen Führung von Dr. Ploeg das Korn auf seinem Werdegange begleiten. Man sah, wie das Getreide in den Schüttelmaschinen erst vorgereinigt wird, wie all die Unreinheiten, Sackhänder, Aehrenenteile u.w. abgetrennt werden. Das so vorgereinigte Korn kommt zu den Trieuren: Trommeln mit eigenartigen Löffchen. Hier werden all die Körner, die größer sind, sowie die, die kleiner sind als Weizen und Roggen abgenommen. Aber damit ist die Reinigungsarbeit noch nicht erledigt. Jetzt werden erst die Körner selbst von dem an ihnen haftenden Sand und Staub, die in dem Härtchen und dem Spalt des Getreidekorns ganz böartige Schlupfwinkel finden, befreit. Besondere Bürstenmaschinen treten in Tätigkeit, dann kommen die Schälmaschinen zu ihrem Recht. An den Reinigungsprozeß schließt sich das eigentliche Vermahlen. Die alten Mühlsteine, die einst bei dem Mahlgang eine Rolle geschwungen haben, sind fast ganz verschwunden. An ihre Stelle ist der Walzstuhl getreten. Zwei wogerecht nebeneinander liegende Walzen aus Gußeisen, Stahl oder Porzellan, die sich im entgegengesetzten Sinne drehen. Vom Abflachten oder der Beutlung des zerkleinerten Mahlgutes, von den verschiedenen Durchgängen des Mahlgutes erhalten wir bei dem Rundgange durch die Mühle einen Einblick. Genügen beim Roggenmehl 7 Passagen, so gebraucht man beim Weizenmehl 18 bis 20. Fast alles geschieht völlig automatisch. Selbsttätig verzeichnet das Getreide, das zum Vermahlen kommt, sein Gewicht, durchläuft dann die verschiedenen Trieure, läßt sich von Spitzen- und Schälmaschinen bearbeiten, von der Bürstenmaschine noch sorgfältig reinigen, dann folgen mehrere Schrotungen, deren Erzeugnisse durch besondere Plansichter geschieden werden.

Von der Mühle ging's in die Versuchsbäckerei, wo Dr. Fornet den Erklärer abgab. Auch hier hat die mechanische Arbeit mehr und mehr die Handarbeit verdrängt, nicht zum Schaden der Schmackhaftigkeit und der hygienischen Einwandfreiheit der Erzeugnisse. Das zeigen die Knet-, Misch- und Teilmaschinen, die fast automatische Beschädigung der Deseu. Es ist dafür gesorgt, daß der Heizraum mit dem Backraum nicht in unmittelbare Berührung kommt. Hier bekam man noch ein Weißbrot zu kosten, das fast ganz ohne Hefe hergestellt war und das bereits zwanzig Minuten nach Eröffnung der Bäckerei vollkommen ausgebacken ist. Mit Eifer be-

trachteten auch die Hausfrauen die unter Paraffin ausgestellten Backversuche, die die Wirkungen der verschiedenen Backpulver erläuterten, musterten die verschiedenen Friedens- und Kriegsbrote. Viele sind glücklicherweise nur ein Versuch geblieben. Ein Brot, dem 10 v. H. Torfmehl zugesetzt sind oder 5 v. H. Holzmehl oder gar Holzschliff, also der Grundstoff für unser Zeitungspapier, wird den meisten nicht sonderlich munden.

Jedenfalls beweisen die Arbeiten hier draußen in der Seestraße, daß wir zu einem ganz schmackhaften und nahrhaften Brot auch ohne allzu absonderliche Streckmittel kommen können. Der Holzschliff mag auch in Zukunft nur die Grundlage für unser geistiges Moringebrot bleiben.

K. J.