

Die neuen Kriegszuckerbäckereien.**Kastanienmehl als neues Backmittel.**

Zum Wochenbeginn sind die neuen Einschränkungen im Zuckerbäckerbetriebe in Kraft getreten. Getreide- und Kartoffelmehl darf nebst anderen Surrogatmehlen, mit Ausnahme von Reismehl, in Zuckerbäckereien nicht mehr verwendet werden. In den Zuckerbäckereien ist nun die geänderte Erzeugung mit Kastanienmehl aufgenommen worden. Da die Gemeinde die Zuckerbäcker damit ausreichend versorgt, sind sie nun der größten Sorge um das künftige Backmittel enthoben. Es eignet sich infolge des enthaltenen Stärkeliebstoffes zu den Bäckereien besonders als Bindemittel. Der Kilogrammpreis ist etwa 7 Kronen. Die Erzeugung von Backwerk ist also auch weiterhin ermöglicht. Einige Sorge bereitet den Zuckerbäckern die Zuckerbeschaffung. Saccharin kommt als Ersatz nicht in Betracht. In allen Betrieben ist die Vereinfachung der Backtechnik bereits durchgeführt. Die massive „Tortenglasur“, aus einer dicken Zuckerdecke bestehend, wird nicht mehr hergestellt. Die Bäckerei wird mit „Schnee“ bestrichen und mit Mandeln bestreut. Man spricht von Kohlrübenmehl für später geplante Zuweisungen, doch ist Näheres noch nicht bekannt.