

Das Wiener Maisbrot.

Seit gestern bei sämtlichen Bäckern ausgegeben.
— Deutsches Weizenmehl für die Brot-
bereitung. — Der „kohlenfressende“ Mais. —
— Voraussetzliche Beibehaltung des Mais-
zusatzes von 25 bis 30 Prozent.

Seit Beginn der neuen „Brotwoche“ ist das Maisbrot auch in sämtlichen Bäckereibetrieben, wie schon vorher bei den Brotfabriken, zur Ausbäckung gelangt. Gestern ab ganz Wien, nach mehr als zweijähriger Unterbrechung, zum erstenmal wieder das „gelbe“ Brot, das seinerzeit mit wenig Enthusiasmus und desto mehr schlechten Wiken empfangen worden war.

Diesmal ist, wie aus den Kreisen der Bäckergesellschaft mitgeteilt wird, das Maisbrot denn doch von dem seinerzeitigen ersten Kriegsmaisbrot verschieden. Während nämlich den Bäckern vor zwei Jahren zugemutet wurde, mit 80, ja sogar 90 Prozent Maisbeimengung ein gutes, schmackhaftes Brot zu erzeugen, beträgt die derzeitige Beimengung nur 25 bis 30 Prozent Mais zu etwa 70 Prozent Weizen- und Roggenmehl. Bemerkenswert ist, daß bereits das deutsche Weizenmehl den Wiener Bäckern zugewiesen wurde, das sich sehr gut verwendbar erwies und in gleicher Ausmahlung wie das einheimische Mehl verfügbar ist.

Die gelbe Färbung des Brotes ist wohl unverkennbar. Bei feinerer Ausmahlung des Maisformis wäre jedenfalls das Ergebnis ein besseres im Sinne einer „Aufschliebung“ des Korns geworden. Man verlangt von den Bäckern die sachgemäße Zubereitung des Maisbrotes. Man braucht jedoch letzteres einen sehr heißen Ofen, somit intensivere Feuerung. Wie soll — sagen die Bäcker — diese stärkere Heizen aber bei der beschränkten kontingentierte Kohlenmenge erfolgen, die den Bäckern zugewiesen ist?

Die feinere Ausmahlung wäre entschieden praktischer gewesen. Bei der Maispolenta des Italiens wird die Masse etwa dreiviertel Stunden in heißem Wasser fortwährend ungerührt. Dies erst macht ein „Aufschließen“ der groben Maistügelchen möglich. Wenn aber wie bei der Brotbereitung das Produkt kalt in den Teig gerührt wird und nur etwa 20 Minuten am Ofen stehen bleibt, kann sich ein gleiches Ergebnis natürlich nicht einstellen. Man hofft, daß das Verhältnis der prozentuellen Beimengung bei dem neuen Maisbrot im derzeitigen Ausmaße beibehalten werden wird. Jedenfalls ist eine namhafte Veränderung schon durch die Verminderung des Klebergehaltes bei einer verringerten Weizenmehlbeimengung statt 16 vor nur 8 Prozent begreiflich.

In der Bereitung von Maisbrot liegt heute nicht mehr das geringste „Geheimnis“. Daß das Maisbrot vor zwei Jahren ganz und gar nicht entsprach, hatte ausschließlich in der Maisbeschaffenheit seinen Grund und auch die Brotfabriker konnten nichts anderes bieten.

Im Publikum wurde das Maisbrot zwar als längst erwartet, doch mit recht gemischten Gefühlen als „guter Bekannter“ aufgenommen. Viele Laibe wiesen die bekannte brüchige Rinde auf, die eine Eigenart des Maisbrotes ist. In Geschmack und Form wurden jedoch vielfach recht zufriedenstellende Ergebnisse erzielt. Man hofft übrigens schon deshalb diesmal kein gar zu hochprozentiges „Vollmaisbrot“ vorgelegt zu erhalten, weil bekanntlich die verfügbaren Maiszuschübe vorläufig noch geringere sind...