

Das gelbe Brot.

Uebermäßige Verwendung von Mais.

Im Anschluß an den vorgestern veröffentlichten Aufsatz über das Wiener Maisbrot sind uns zahlreiche Zuschriften zugekommen, die das dort Gesagte teils bestätigen, teils ergänzen. Die Ansicht, daß das derzeitige Maisbrot im allgemeinen ein geringeres ist als das in früheren Jahren erzeugte, wird im allgemeinen geteilt; übereinstimmend wird aber über die ungewöhnlich schlechte Qualität des „Ankerbrotens“ geklagt. In der Tat darf das von der Ankerbrotfabrik in den Handel gebrachte Brot derzeit den Ruhm für sich in Anspruch nehmen, von den gelben Wiener Brotorten die „gelbste“ zu sein, was die Käufer um so erstaunlicher finden, als der Fabrik, die einen sehr großen Teil der Bevölkerung mit Brot versorgt, bisher stets auch während des Krieges und der „Maiszeit“ ein recht schmackhaftes Erzeugnis auf den Markt gebracht hat.

Der Grund dieser plötzlichen Wandlung ist, wie mitgeteilt wird, darin zu suchen, daß die Fabrik infolge ihres enormen Mehlbedarfes eine weit größere Menge von Mais übernehmen mußte als die kleineren Betriebe. Während diese dem Brotteig nur etwa 30 bis 50 Pro-

zent Mais beimengen, beträgt der Prozentsatz beim Ankerbrot augenblicklich über 70 Prozent. Abzusehen von dem unangenehmen Geschmack, den dadurch das Brot erhält, ist es auch brüchig und schwer zu teilen, was mit Rücksicht auf die Notwendigkeit einer sparsamen Verteilung gewiß nicht ohne Belang ist.

Vorausichtlich handelt es sich aber, wie es heißt, nur um eine vorübergehende Salami, die bald behoben sein wird. Für die nächsten Tage ist wieder eine entsprechende Zuweisung von Mehl und Mais und damit auch eine Besserung der Qualität des Brotes zu erwarten.