

Kartoffelbrot

Man schreibt uns: Erst wenige Tage sind seit der Einführung der Brotkarte verlossen, und schon erheben sich Stimmen, die mit der Zuteilung von täglich 250 Gramm Brot nicht zufrieden sind. Es war auch vor auszusehen, daß besonders der Schwerarbeiter, selbst mit einem Mehr von 100 Gramm, nicht auskommen werde. Das Manko auf andere Weise zu decken, ist bei der Knappheit und Verteuerung aller übrigen Lebensmittel unmöglich. Bei dem großen diesjährigen Kartoffelregen wären einzig die Kartoffeln geeignet, diesen Ausfall erträglich zu gestalten und für die Zukunft besser vorzusorgen, wenn nicht auch hier die hohen Preise hindernd im Wege stehen. Statt die Möglichkeit zu sehen, in Bälde die Brotationen erhöhen zu können, liest man bereits, daß man gezwungen sein werde, bei der Unmöglichkeit genügenden Importes von Getreide aus Amerika eine weitere, sehr erhebliche Reduktion der Brotation über sich ergehen lassen. Wird man nicht vorerst Rücksicht verlangen, ob alle Mittel, diesem bedenklichen Zustande aus dem Wege zu gehen, erschöpft wurden?

Ein Mittel, um dieser Gefahr einigermaßen zu entgehen, ist offenbar bei den obersten Behörden in seinen Grundzügen erkannt worden, nämlich die Streckung von Getreide durch Zumengung von Kartoffeln, und zwar, laut Gutachten des schweizerischen Gesundheitsamtes, in roher oder gekochter Form bei der Teigherstellung durch den Bäcker. Daß dieses Mittel bei den Bäckern selbst wenig Gegenliebe findet, weil eine Arbeitsmehrleistung und dementsprechend eine Verminderung des Geschäftsnutzens eintritt, ist erklärlich; zudem müßte die Qualität des Brotes und seine Verdaulichkeit unter dem vorgeschlagenen Verfahren leiden.

Ein anderes (auch in Deutschland angewandtes) Verfahren, um Kartoffeln zur Brotbereitung zu verwenden, ist die Herstellung von Kartoffelflocken und deren Vermahlung zu Kartoffelmehl, das dem Vollmehl beizumischen wäre. Man las schon vor Monaten, daß von den dazu nötigen Walzapparaten fünf bestellt worden seien; leider scheinen diese aber noch nicht in der Schweiz angekommen zu sein, so daß bis zu ihrer Inbetriebsetzung noch Wochen vergehen dürften — falls die Apparate der Einfuhrschwierigkeiten wegen überhaupt rechtzeitig zu uns gelangen. Aber selbst für den Fall, daß gegen Neujahr diese fünf Apparate mit ihrer täglichen Verarbeitungsfähigkeit von je etwas über eine Wagenladung Rohkartoffeln in Betrieb gesetzt werden könnten, bedeutet ihre Leistung doch nur ein verschwindend kleines Quantum gegenüber einem Tagesbedarf von ungefähr 80 Waggons Kartoffeln, wie ihn das schweizerische Gesundheitsamt kürzlich ausgerechnet hat.

Daß getrocknete Kartoffeln, in welcher Form immer, als Getreidestreckungsmittel zur Brotbereitung dienen können, ist längst bekannt. Daß Apparate in der Schweiz gebaut werden können, die imstande sind, große Mengen Kartoffeln täglich zu Trockengut zu verwandeln, ist ebenfalls seit Monaten bekannt gegeben worden. Die verschiedensten Versuche haben ergeben, daß die nach diesem Verfahren hergestellten Trockenkartoffeln nicht nur die rohen, dem Verderben ausgesetzten Kartoffeln bei allen möglichen Kochzwecken vollständig ersetzen können, sondern daß solche Trockenkartoffeln, zu Mehl vermahlen, ein vorzügliches Brotdarmittel darstellen. Sogar der Vorstand des schweizerischen Bäckerverbandes in Zürich hat nach angestellten Versuchen erklärt, daß mit dem fraglichen Kartoffelmehl ein Brot hergestellt werden könne, das dem heutigen Vollmehlbrot in keiner Weise nachstehe. Eine Streckung der Getreidevorräte um 20 Prozent Kartoffelmehlzulage würde aber die ganze Broternährungsfrage erheblich verbessern.

Wenn nun einerseits durch die große Eigenproduktion an Kartoffeln (die in der letzten Bundesversammlung offiziell bestätigt wurde), andererseits durch die Zukunftsprognose wei-

terer Kartoffeln aus Deutschland (man spricht von rund 3300 Waggons, die zum Teil bereits über die Grenze hereingekommen), die Gewißheit besteht, daß die Bevölkerung genügend Kartoffeln zur Verfügung haben wird, wenn ferner erwiesen ist, daß ein Teil dieser großen Vorräte durch Umwandlung in ein dauerhaftes Trockenprodukt vor dem Verderben gerettet werden kann (die natürlichen Verluste an Nährwert erreichen in diesem Jahre der nächsten Augusttage wegen mindestens 15 Prozent, zum Teil wohl über 25 Prozent), mehr noch, wenn erwiesen ist, daß diese Trockenkartoffeln, zu Mehl vermahlen, ein vorzügliches Getreidestreckungsmittel darstellen, in feineren Qualitäten sogar an Stelle der bisher aus dem Auslande bezogenen Kartoffelstärke dem Kontor zur Herstellung von feinen Backwaren dienen können, so muß es jedem Laien geradezu als selbstverständlich erscheinen, daß die Behörden sich sofort zu den nötigen Vorkehrungen entschließen, um für die kommenden knappen Tage vom Januar an etwas besser gerüstet zu sein. Leider muß aber gesagt werden, daß eine Entscheidung in diesem Sinne noch in weiter Ferne zu stehen scheint. Man scheint mit dem Beschluß, fünf Apparate aus Deutschland bestellt zu haben, die Aufgabe als erfüllt anzusehen. Die Kantone aber sind der Anschauung, es sei Aufgabe des Bundes und nicht der einzelnen Kantone, für die Beschaffung derartiger Apparate aus dem Auslande besorgt zu sein, und so wird geschehen, was in derartigen Fällen die Regel ist: es wird nichts unternommen, um einen Teil unserer großen Kartoffelvorräte in Dauerware umzuwandeln.

Im Ständerat hat kürzlich Herr Dr. Wettstein, Vertreter des Kantons Zürich, eine Anregung gemacht, der Bund möge bei der Errichtung einer derartigen Trocknungsanlage für Kartoffeln im Kanton Zürich eine finanzielle Unterstützung gewähren. Herr Bundespräsident Schultheß stellte in Aussicht, daß dieser „Anregung“ Folge gegeben werde. Wesentlich ist damit die Angelegenheit nicht wieder für eine Weile erledigt, so daß schließlich die Kantone doch noch von sich aus vorgehen müssen, wenn sie für den Fall, daß sie zeitig Trockenkartoffeln zur menschlichen Ernährung haben wollen. Es wäre wirklich höchste Zeit, daß von der einen oder anderen Seite ein definitiver Entschluß gefaßt wird; denn wenn aus Amerika schließlich doch noch Getreide kommen sollte, so wird es sich kaum so rasch um Mengen handeln, die uns vor einer weiteren Reduktion der Brotation zu schützen vermögen. Vorgesorgt werden kann einzig und allein durch die Heranziehung von Kartoffeln zur Herstellung von Kartoffelbrot, und da hierüber alle Versuche befriedigend abgeschlossen sind, muß erwartet werden, daß entweder der Bund, d. h. das Militärdepartement zusammen mit dem Volkswirtschaftsdepartement oder dann der Bund zusammen mit den einzelnen Kantonen sich entschließen, die nötigen Apparate tunlichst rasch aufzustellen. Damit würde wenigstens ein Bruchteil der Kartoffeln, nämlich derjenige, der sonst während der Ueberwinterung auf natürliche Weise zugrunde gehen müßte, gerettet und der Volksernährung zugänglich gemacht. Jedes weitere Zögern in dieser Sache dürfte sich später empfindlich rächen.

Auch von anderer Seite erhalten wir dringende Anfragen ob eigentlich die Streckung des Brotgetreides verschoben werde bis keines mehr da sei, das man strecken könnte. Im Kanton Bern haben Landwirte die Vermischung von Weizenmehl mit Kartoffelmehl längst begonnen, und zwar mit hervorragendem Erfolg. Das Brot bleibt länger frisch und schmeckt ausgezeichnet. Ein Landwirt geht, wie uns berichtet wird, bis auf eine Zusammensetzung von vier Teilen Kartoffelmehl auf sechs Teile Getreidemehl.