

## Zur Brotfrage.

Wenn auch in der letzten Zeit die befürchteten Brot-schwierigkeiten nicht eingetreten sind und die Belieferungen der Bäcker insoweit regelmäßig sind, daß die Bedienung ihrer Kunden ohne bedeutende Unterbrechungen erfolgen kann, so können wir keineswegs sagen, daß damit die Brotfrage aus der Welt geschafft ist. Die Brotfrage bezieht sich nämlich ganz besonders auf die Qualität des Brotes. Wir haben bekanntlich seit einiger Zeit schon das reine Maisbrot, für das man sich eben nicht besonders erwärmen kann, das aber von den Bäckern in verschiedener Weise zubereitet wird, so daß die Schmachthastigkeit kolossal verschieden ist. Aber ganz besonders häufig werden Klagen über das Gewichtsausmaß geführt. Es wurde festgestellt, daß das den Menschen zugeteilte "Biertel" kein ganzes Viertel mehr ist und bei dem kleinen Brotquantum kommt jede, auch die geringste Verkürzung recht bald zur Geltung.

Wir erhalten neuerlich aus Bäckerkreisen folgende Mitteilungen:

Mit der Einführung des reinen Maisbrotes als tägliches Nahrungsmittel wurde eine Verordnung für die Bäcker erlassen, die wieder einmal ohne Hinzuziehung von Fachleuten entstanden zu sein scheint. Es handelt sich um die Herabsetzung der Verwendungsmengen von Mehl für einen Laib Brot. Bekanntlich soll der ausgebackene Laib Brot 84 Dekagramm wiegen. Vorher war für einen solchen Laib Brot 75 Prozent Mehl, d. i. 63 Dekagramm Mehl, vorgeschrieben und auch zur Verfügung gestellt worden. Auf Grund der gemachten Erfahrungen wurde die Mehlmenge auf 62 Dekagramm per Laib herabgesetzt. Nun wurde diese Mehlmenge noch weiter reduziert, u. zw. auf 60 Dekagramm. Das bezog sich aber bis nun alles auf das sogenannte richtige Brotmehl und nicht auf das in letzter Zeit zugeteilte reine Maismehl. Nun dürfte den Bäckern, die die Verordnung erließen, die Verschiedenartigkeit des früheren Mehles und des augenblicklichen Maismehls nicht bekannt gewesen sein. Das Maismehl besitzt nämlich die Eigenschaft, das beigemengte Wasser beim Ausbacken völlig v e r d u n s t e n zu lassen. Durch diese Verdunstung wird aber der Zweck des beigemischten Wassers, das das Normalgewicht herstellen soll, nicht erreicht und daraus resultiert das M i n d e r g e w i c h t des heutigen Maisbrotes. Wenn nun die Bäcker sich an die Verordnung halten, so wird der Verbraucher allein geschädigt, da er weniger als 84 Dekagramm Brot erhält. Doch das war beim Erlassen der neuen Verordnung doch keineswegs beabsichtigt! Es hieß doch ausdrücklich, daß die Brotquote nicht herabgesetzt werden soll. Auch der Bäcker ist natürlich nicht in der Lage, die Gewichts-differenz gutzumachen. Es muß also hier, zumindest für die Zeit des Maismehls, sobald als möglich ein entschiedenes Wort gesprochen werden, damit die Bevölkerung nicht um einen Teil der Brot-ration verkürzt werde."

### Ein Vorschlag.

Es wäre, da die Maismehle durch ihre Brüchigkeit für den Verbraucher dem Hauptzweck des Aufstreichens z. nicht genügen, vielleicht folgender Vorschlag von Interesse. An ein oder zwei Tagen der Woche solle an Stelle des Maisbrotes die für den Kopf bestimmte Maismehlmenge von 60 Dekagramm verabreicht werden. Dieses soll von der Hausfrau durch Beimengung von etwas Wasser, Salz oder Zucker genossen werden, was ebenso nahrhaft und sättigend ist, aber auch den Vorteil einer vortrefflichen Schmachthastigkeit und Abwechslung besitzt. Das Rezept hierzu ist folgendes: Man nehme zu  $\frac{1}{2}$  Kg. Mais  $\frac{1}{2}$  Kg. Wasser, etwas Salz und rühre das Ganze am Feuer, bis es zu einem Brei wird. Der Genuß soll möglichst gleich nach der Zubereitung erfolgen, aber auch kalt ist diese Speise sehr gut genießbar.