

Unser Brot.

So schlecht wie jetzt ist das Wiener Brot noch niemals gewesen. Es entbehrt fast jeglicher Lockerung und durch die tiefen Schründe der zerrissenen Rinde erblickt man eine gelbe, mitunter ins grünliche gehende, gleichmäßige Masse. Wenige Tage nach der Erzeugung beginnt das Brot zu schimmeln. An den Rissen der Rinde bilden sich erst weiße, späterhin grüne und schwarze Schimmelschichten, die in kurzer Zeit das ganze Brot durchziehen.

Das Brot ist schlecht, weil das Mehl schlecht ist. Es wird den Bäckereien seit kurzer Zeit zwar wirklich weniger Maismehl zugewiesen, aber während bis vor einigen Wochen das Maismehl mit Weizen- und Roggenmehl vermischt wurde, erhalten die Bäckereien nunmehr Gerst- und Hasermehl in solchem Ausmaß, daß die beiden wirklich backfähigen Sorten, Weizen- und Roggenmehl, auf zusammen 10 Prozent herabgesunken sind. Die Bäckerkunst ist noch nicht erfunden, die mit 10 Prozent Mehl menschenwürdiges Brot herstellen kann, wobei man noch bedenken muß, daß von den 10 Prozent noch ein ansehnlicher Teil Kleie ist. Es ist ein Material, nur vergleichbar mit den Fladen, die in den Pfahlbauten ausgegraben wurden. Der vorgeschichtliche Mensch hat aber mit seinen zerkleinerten Getreidekörnern Vernünftigeres gemacht als wir. Er erzeugte flache, durch und durch gedörrte Kuchen. Auch in entlegenen Seitentälern Südtirols und in Schweden wird heute noch ähnliches Gebäck erzeugt. Unser Bestreben aber, gegorenes Brot aus solchem Mehl herzustellen, ist ein Versuch mit untauglichen Mitteln. Der Teig verträgt keinerlei Gärung, er ist mit der Schaufel zu bearbeiten wie Lehm. Er hat keinerlei Fähigkeit, Gasblasen zu halten, wodurch bei normalem Brot die Lockerung entsteht. Kaum geformt, müssen die Laibe in den Backöfen, um dort bei ungewöhnlich hoher Hitze rasch eine Rinde zu erhalten, die das völlige Zerfallen des Laibes verhindern muß. Der kompakten Masse im Innern fehlt die Möglichkeit, das nur schlecht an sie gebundene Wasser zu verdampfen. Dörren und nicht Backen wäre eben hier am Platze. Das Brot in den letzten Tagen der Belagerung von Paris im Jahre 1871 war aus viel besserem Mehl bereitet als unser heutiges.

Der Zufall, der so viel in unsere Ernährungsverhältnisse dreinspricht, hat es gefügt, daß der Gipfelpunkt der Ungenießbarkeit unseres Brotes zusammenfällt mit der Einführung einer größeren Brotsorte durch das Ernährungsamt. Durch das Gewicht des großen Brotslaibes irreführt, glauben Händler und Konsumenten einen ordentlichen Laib Brot in der Hand zu haben, der wie das gute alte Landbrot tagelang aufbewahrt werden kann, ohne an Saftigkeit zu verlieren oder Schaden zu leiden. Das ist nun nicht der Fall. Dieses Brot schimmelt leicht, schon nach einigen Tagen, insbesondere wenn es in feuchten Räumen oder auch nur in der Brotdose aufbewahrt wird. In beiden Fällen kann die Feuchtigkeit nicht aus dem Brot entweichen. Es ist leider notwendig, dieses elende Brot noch besonders zu pflegen. Der Händler muß peinlich darauf achten, täglich seine ganze Brotlieferung an den Mann zu bringen, darf keinen Vorrat halten. Er darf auch nicht Einzelpersonen, die von der neuen Brotsorte nur einen Laib wöchentlich erhalten, diesen Laib auf einmal ausfolgen, sondern in vier Vierteln im Laufe der Woche. Haushalte mit vielen Familienmitgliedern, die täglich mehrere Laibe beziehen, müssen darauf achten, daß kein älterer Laib liegen bleibt und ein frischerer gegessen wird, selbst wenn die Hamsterfahrt zum häuerlichen Vetter Günstiges ergeben hat. Das Brot ist luftig aufzubewahren, auch wenn der Anschnitt austrocknet. In eine Brotdose oder gar in ein feuchtes Tuch darf dieses Brot nicht gelegt werden, wenn es nicht verschimmeln soll. Zu den Pfingstfeiertagen wird in vielen Fabriken und Konsumanstalten das Brot für Montag schon Samstag vormittag ausgegeben werden. Dieses Brot muß rechtzeitig gegessen werden, bevor es der Schimmel holt. Wer besonders vorsichtig sein will, der schiebe sein Brot, vorsichtig in Papier eingeschlagen, in eine heiße Bratöhre, nehme es nach 15 Minuten heraus, umwicke die erste Papierlage mit einer zweiten und öffne beide Papierschichten erst unmittelbar vor dem Verbrauch. Solches Brot wird zwar hart sein, aber nicht schimmeln.