

30. ^{XII}. 1914.**Kriegskuchen.**

Neben dem „Kriegsbrot“ werden wir jetzt auch bald den „Kriegskuchen“ haben. Die wichtige Frage der Einschränkung des Weizenmehlverbrauches auch beim Kuchen geht einer wahrscheinlich alle Teile — Konditoren und Kucheneffer — befriedigenden Lösung entgegen. Die Regierung plant — wie in der gestrigen Sitzung der Konditoren-Ju-nung Groß-Berlins in den Kammerböden der Obermeister Paul Richter mitteilte — den Konditoren die Verwendung von $33\frac{1}{2}$ bis 50 v. H. Roggenmehl neben dem Weizenmehl vorzuschreiben. Obermeister Richter hat bereits im Handelsministerium zu diesem Zweck eine Unterredung gehabt. Einem etwa geplanten Backverbot, nämlich das Backen von Kuchen nur für einen Tag der Woche zuzulassen, ist er entgegengetreten, da dieses zu schweren Schädigungen des Konditoren-gewerbes und der Gehilfenschaft führen werde. Die Vorschrift, Roggenmehl zum Kuchen zu verwenden, bezeichnete er als eine weise Maßnahme der Regierung. Eine Anzahl Berliner Konditoren hatte, um für die auf den 2. Januar festgesetzte erneute Besprechung im Handelsministerium greifbare Unterlagen zu schaffen, der gestrigen Versammlung Kostproben vorgelegt, in die Roggenmehl und sogar Kartoffelmehl eingebaden war. Diese Proben haben in Kreisen der Fachleute durchaus befriedigt; so konnte man sich überzeugen, daß z. B. der beliebte Streuselkuchen, mit einem guten Zusatz von Roggenmehl versehen, durchaus nichts von seiner Schmachhaftigkeit eingebüßt hat. Allerdings wurde ein Zusatz von 50 v. H. Roggenmehl allgemein als zu hoch bezeichnet, da zu befürchten sei, daß die Haltbarkeit des Kuchens verliere. Es wurde ferner darauf hingewiesen, daß der hohe Verbrauch an Zucker beim Kuchen eine Einschränkung des Kuchengenusses nicht empfehlenswert mache. Zucker sei ein wichtiges Volksnahrungsmittel, unser Vorrat an Zucker sei außerdem sehr groß. Daß die Regierung mit ihrer geplanten Maßnahme das Richtige getroffen hat, kam in folgender Entschliebung zum Ausdruck:

Die heute in den Kammerböden versammelten Konditoren Groß-Berlins erkennen die Notwendigkeit der Einschränkung des Verbrauches von Weizenmehl an. Sie geben die Möglichkeit der Verwendung von 25 v. H. Roggenmehl unbeschadet des Aussehens und des Geschmacks der Waren zu.