

3./I. 1915

Weißbrot und Kuchen.

■ Berlin, 2. Dezbr., 5.10 N. Im Handelsministerium fand heute Mittag unter dem Vorsitz des Unterstaatssekretärs Dr. Göppert eine Besprechung mit den Vertretern der Berliner Bäckerei und der Berliner Konditorinnung über die Frage statt, welche Maßnahmen ergriffen werden sollten, um der Verschwendung des Weizenmehls ein Ende zu machen. Die Besprechung drehte sich um die technischen Voraussetzungen für die von der Reichsregierung in Aussicht genommenen Maßnahmen. Berliner Blättern zufolge hatten die Vertreter des Bäder- und Konditorengewerbes in der heutigen Besprechung keine Bedenken zu erheben, daß zu Weißgebäck ein weitaus höherer Prozentsatz von Roggenmehl als bisher mit Weizenmehl gemischt und darnach auch Kuchen mit Roggenmehl oder Kartoffelmehl gebacken werde. Die Vorschläge gehen dahin, 30 bis 50 Prozent Roggenmehl dem Weißbrot, das nach der jetzigen Vorschrift nur mit 10 Prozent Roggenmehl versehen sein muß, beizumischen. Auch für Kuchen und Konditorwaren soll ein solcher Kartoffelmehlsatz vorgeschrieben werden. Der früher gemachte Vorschlag, für das Kuchenbacken nur den Samstag freizugeben und für die anderen Tage zu verbleiben, ist fallen gelassen worden.