

3. / 1. 1915

Weißgebäck und Kuchen.

N. Berlin, 2. Jan. (Priv.-Tel.) Wie bereits mitgeteilt, hat heute im Handelsministerium eine Besprechung mit Vertretern des Bäcker- und Konditoreigewerbes stattgefunden, als deren Ergebnis festzustellen ist, daß das Weißgebäck einen höheren Zusatz von Roggen- und Kartoffelmehl erhalten soll. Auch das Kuchengebäck soll einen solchen Zusatz von 30 bis 50 Prozent erhalten. Für den Entschluß der maßgebenden Stellen, das früher erwogene Backverbot für Kuchen an einzelnen Tagen fallen zu lassen, ist, wie eine Korrespondenz mitteilt, der Umstand maßgebend gewesen, daß der Verbrauch von Weizenmehl für Kuchen und Torten gegenüber dem Verbrauch zum Backen von Weißbrot und Brötchen nur gering ist. Kuchen besteht nur zu einem Teil aus Weizenmehl, zum anderen aus Zucker, wovon wir reiche Vorräte haben, Butter und Zutaten. Wenn es auch zu bedauern war, daß die Mahnungen zur Sparsamkeit im Verbrauch von Weizenmehl beim Weihnachtsfest nicht befolgt worden sind, so spielt der Verzehr von Kuchen gegenüber dem Verbrauch des Weizenmehls für Weißbrot und Semmeln keine ausschlaggebende Rolle. Gerade dieser starke Bedarf an Weizenmehl für Brot und Brötchen ist es, der eine Eindämmung des Weizenmehlverbrauchs für das ganze Reich dringend erfordert, wenn unser Weizenmehlvorrat bis zur Einbringung der nächsten Ernte ausreichen soll. Das Weißgebäck soll also noch stärker als bisher mit Roggenmehl versehen werden, und es wird darum nicht schlechter schmecken. Eine zweckdienliche Aufklärung sei hierbei von vornherein gegeben: durch die stärkere Verwendung von Roggenmehl werden die Semmeln, Schrippen und Brötchen kleiner, das kommt aber lediglich daher, daß der Teig nicht so aufgeht wie bei dem lockeren Weizenmehl. Im Gewicht sind sie unvermindert.