

3. / 1. 1915

## Mehr Roggenmehlzusatz bei Weißbrot und Konditorwaren.

Im Handelsministerium fand gestern unter dem Vorsitz des Unterstaatssekretärs Dr. Goepfert und des Ministerialdirektors v. Meyeren eine Besprechung mit den Vertretern der Berliner Bäckerinnung und der Konditoreninnung unter Führung der Obermeister Fritz Schmidt und Paul Richter über die Frage statt, welche weitere Maßnahmen ergriffen werden sollen, um der jetzigen Verschwendung des Weizenmehls ein Ende zu machen.

Wird Weizenmehl in demselben Maße wie bisher in größeren Mengen nicht nur zu Kuchen und Konditoreiwaren, sondern auch zu Weißbrot und Brötchen verbaden, so erreicht unser Vorrat an Weizenmehl bedeutend früher sein Ende als angenommen. Die gestrige Besprechung drehte sich um die technischen Voraussetzungen für die von der Reichsregierung in Aussicht genommenen Maßnahmen und für die Vorschläge der preussischen Staatsregierung. Die Vertreter des Bäcker- und Konditorenhandwerks hatten keine Bedenken dagegen zu erheben, daß zu Weißgebäck ein weitaus höherer Prozentsatz von Roggenmehl als bisher dem Weizenmehl zugefügt und daß auch Kuchen mit einem Roggen- oder Kartoffelmehlzusatz gebacken wird. Die Angelegenheit soll wegen ihrer Dringlichkeit beschleunigt werden, und der Bundesrat dürfte bereits in seiner nächsten Sitzung am Montag eine dahingehende Verordnung erlassen. Die Vorschläge gehen dahin, 30 oder 50 v. H. Roggenmehl dem Weizenmehl für Weißbrot, das nach der jetzigen Vorschrift nur mit 10 v. H. Roggenmehl versetzt sein muß, beizumischen. Auch für Kuchen und Konditoreiwaren soll ein Roggen- oder Kartoffelmehlzusatz in dieser Mindesthöhe vorgeschrieben werden. Der früher gemachte Vorschlag, für das Kuchenbacken nur den Sonnabend freizugeben und an den anderen Tagen zu verbieten, ist fallen gelassen worden.

Für den Entschluß der maßgebenden Stellen, das früher erzwogene Backverbot für Kuchen an einzelnen Tagen fallen zu lassen, ist, wie wir im Anschluß an die gestrige Konferenz im Handelsministerium weiter hören, 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 Ruder, wovon wir reiche Vorräte haben, Mutter und Zufaten. Wenn es auch zu bedauern war, daß die Mahnungen zur Sparsamkeit im Verbrauch von Weizenmehl beim Weihnachtsfest nicht befolgt worden sind, so spielt der Verbrauch von Kuchen gegenüber dem 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 Weizenmehlverbrauches 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 versetzt 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 lodereren Weizenmehl. Im Gewicht sind sie unvermindert.