

Die Bundesratsbestimmungen über die Getreidevorräte.

Berlin, 5. Jan. (B. B. Amtlich.) Der Bundesrat hat heute die Bestimmungen über eine weitere Streikung unserer Getreidevorräte nach mehreren Richtungen auf Grund der inzwischen gemachten Erfahrungen ergänzt und erweitert.

Roggen ist künftig mindestens bis zu 82 Prozent, Weizen bis zu 80 Prozent durchzumahlen, wobei von den Landeszentralbehörden bei einer einzelnen Mühle aus besonderen Gründen Ausnahmen zugelassen werden können. Es können ferner wie bisher Roggen- und Weizenauszugsmehle, aber nur bis zur Höhe von 10 Prozent zugelassen werden. Weizenmehl darf von den Mühlen künftig nur in einer Mischung abgegeben werden, die auf 30 Teile Roggenmehl, 70 Teile Weizenmehl enthält. Dies gilt auch für die Menden- und Lohmüllerei. Die Vorschriften über das Verfütterungsverbot sind ebenfalls verschärft worden, so daß mahlfähiger Roggen und Weizen nicht mehr verfüttert oder geschrotet und auch nicht mehr zur Futtermittelbereitung verwendet werden dürfen. — Das Verbot erstreckt sich auch auf den Roggen und Weizen, der mit anderer Frucht gemischt ist, sowie auf Roggen- und Weizenmehl, das allein oder mit anderen Mehlen gemischt und zur Broterzeugung geeignet ist. Endlich darf auch kein Brot mehr verfüttert werden, mit Ausnahme von verdorbenem Brot und Brotabfällen. Die Landeszentralbehörden können die Verwendung von Roggen- und Weizenmehlen zu anderen Zwecken als zur menschlichen Nahrung noch weiter beschränken oder verbieten.

Zur Bereitung von Roggen- und Weizenbrot dürfen Auszugsmehle nicht verwendet werden. Weizenmehl muß 30 Prozent Roggenmehl enthalten. Das Weizenmehl kann dabei bis zu 20 Prozent durch Kartoffelstärkemehl ersetzt werden. Roggenbrot muß auf 90 Teile Roggenmehl 10 Teile Kartoffelknollen, Kartoffelwalzmehl oder Kartoffelstärkemehl und 30 Teile gequetschte oder geriebene Kartoffeln enthalten. Bei größerem Kartoffelzusatz muß das Brot mit der Bezeichnung „K“ versehen werden. Statt Kartoffel- kann auch Gerstenmehl, Hafermehl und Reismehl oder Gerstenschrot zugesetzt werden. Reines Roggenbrot, zu dessen Herstellung der Roggen bis zu mehr als 93 Prozent durchgemahlen ist, braucht keinen Kartoffelzusatz zu enthalten. Weizenbrot darf nur in Stücken bis zu höchstens 100 Gramm hergestellt werden. Die Landeszentralbehörden können hierüber zur Einschränkung des Weizenbrotverbrauchs anders bestimmen. Sie können auch für Roggen- und Weizenbrot bestimmte Formen und Gewichte vorschreiben. Bei der Kuchenbereitung darf nicht mehr als die Hälfte des Gewichts des verwendeten Mehls oder mehligartigen Stoffe aus Weizen bestehen. Die Landeszentralbehörden können die Kuchenbereitung auf bestimmte Wochentage beschränken. In Bäckereien, Konditoreien, einschließlich der Hotelbäckereien, und in ähnlichen Betrieben wird alle Nacharbeit verboten. Roggenbrot von über 50 Gramm Gewicht darf erst 24 Stunden nach Beendigung des Backens aus der Bäckerei abgegeben werden. Backfähiges Mehl darf nicht mehr als Streumehl zur Isolierung der Teigware verwendet werden. Zur genauen Durchführung dieser Vorschriften erhalten die Polizeibeamten und die hierfür besonders beauftragten Sachverständigen das Recht, in Mühlen, in Bäckereien, in Lager- und Geschäftsräumen und in Futterräumen jederzeit hineinzugehen und Besichtigungen vorzunehmen und Proben zu entnehmen.

Die Verordnung über das Ausmahlen des Brotgetreides wie das Verfütterungsverbot tritt am 11. Januar, die Verordnung über die Bereitung der Backware am 15. Januar 1915 in Kraft.