

Streckung der Getreidevorräte in Deutschland.

Radikale Maßnahmen.

Berlin, 5. Jänner. Der Bundesrat hat heute die Bestimmungen über die weitere Streckung der Getreidevorräte nach mehreren Richtungen auf Grund der inzwischen gemachten Erfahrungen ergänzt und erweitert. Roggen ist künftig mindestens bis zu 82 Prozent, Weizen bis 80 Prozent durchzumahlen, wobei die Landeszentralbehörden bei einer einzelnen Mühle aus besonderen Gründen eine Ausnahme zulassen können. Sie können wie bisher Roggen- und Weizenauszugsmehle, aber nur bis zur Höhe von 10 Prozent, zulassen. 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 Munden und für die Lohnmühlerei. Die Vorschriften über das Versütterungsverbot sind ebenfalls verschärft, so daß mahlfähiger Roggen und Weizen nicht mehr versüttert oder geschrotet und auch nicht mehr zur Futtermittelbereitung verwendet werden darf. Das Verbot erstreckt sich auch auf Roggen und Weizen, der mit anderer Frucht gemischt ist, sowie auf Roggen- und Weizenmehl, das, allein oder mit anderen Mehlen gemischt, zur Brotbereitung geeignet ist. Endlich darf auch kein Brot mehr versüttert werden, mit Ausnahme von verborbenem Brot und Brotabfällen. Die Landeszentralbehörden können die Verwendung von Roggen und Weizen sowie 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. Weizenbrot muß 30 Prozent Roggenmehl enthalten, Weizenmehl kann dabei bis 20 Prozent durch Kartoffelstärke- oder 10 Teile Kartoffelstodden, Kartoffelwalzmehl oder Kartoffelstärkemehl oder 30 Teile gequetschte oder geriebene Kartoffel enthalten. Bei größerem Kartoffelumsatz muß das Brot mit der Bezeichnung „k“ versehen werden. Statt Kartoffelmehl kann Gerstenmehl, Hafermehl, Reismehl oder Gerstenschrot zugefetzt 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 höchstens 100 Gramm hergestellt werden. Die Landeszentralbehörden können hierüber zur Einschränkung des Weizenbrotverbrauchs anders bestimmen und können auch für Roggen- und Weizenbrot bestimmte Formen und Gewichte vorschreiben. Bei der Kuchenbereitung darf nicht mehr als die Hälfte des Gewichts des verwendeten Mehles oder mehligartigen Stoffes aus Weizen bestehen. Die Landeszentralbehörden können die Kuchenbereitung auf bestimmte Wochentage beschränken. Den Bäckereien und Konditoreien, einschließlich Hotelbäckereien und ähnlichen Betrieben, wird alle Nachtarbeit verboten. Roggenbrot von mehr als 50 Gramm Gewicht darf erst vierundzwanzig 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 hiefür besonders beauftragte Sachverständige das Recht, in Mühlen, in Bäckereien, in Lager- und Geschäftsräume und in Futterräume jederzeit hineinzugehen, Besichtigungen vorzunehmen und Proben zu entnehmen. Die Verordnung über das Ausmahlen des Brotgetreides sowie das Versütterungsverbot tritt am 11. d., die Verordnung über die Bereitung der Backware am 15. d. in Kraft.