

12. / 1. 1915

## Die Bestimmungen über die Herstellung von Backwaren.

Berlin, 10 Jan. (B. B.) Nach den Vorschriften über die Bereitung von Backwaren, die der Bundesrat am 5. d. Mts. erlassen hat, und die am 15. d. Mts. in Kraft treten, dürfen in Zukunft nur noch drei Sorten von Backware hergestellt werden, nämlich Roggenbrot, Weizenbrot und Kuchen.

Zum Roggenbrot dürfen in Preußen Weizenmehl und Roggenauszugsmehl überhaupt nicht verwendet werden, dagegen muß zu allem Roggenbrot außer dem Roggenmehl auch — und zwar mindestens in dem in § 5 der Bekanntmachung vom 5. d. Mts. genau bestimmten Verhältnis — Kartoffel-, Gerstenmehl, Hafermehl, Reismehl oder Gerstenschrot verwendet werden. Der Kartoffelzusatz kann aus Kartoffelschoten, Kartoffelwalzmehl, Kartoffelstärkemehl, gequetschten oder geriebenen Kartoffeln bestehen.

Roggenbrot, das Kartoffel oder die anderen genannten Zusätze nur in der vorgeschriebenen Mindestmenge enthält, kann ohne weitere Bezeichnung abgegeben werden. Roggenbrot, das mehr Kartoffel oder andere zulässige Zusätze enthält, ist mit dem Buchstaben K zu bezeichnen. Werden mehr als 20 Gewichtsteile Kartoffelschoten, Kartoffelwalzmehl, Kartoffelstärkemehl oder Gerstenmehl usw. verwandt, so muß das Brot mit den Buchstaben K. K. bezeichnet werden. Die Zusätze sollen in erster Linie dazu beitragen, daß aus dem vorhandenen Roggenmehl mehr Brot hergestellt werden kann, also die vorhandenen Brotvorräte „strecken“. Wenn auch das Brot mit stärkerem Zusatz sich nicht billiger stellen sollte, so ist es doch die vaterländische Pflicht der gesamten Bevölkerung, daß sie nur K. K. Brot oder doch wenigstens K Brot kauft, und der Bäcker, daß sie nur solches Brot herstellen. Wenn sich die nötige Menge von Kartoffelschoten, Kartoffelwalzmehl oder Kartoffelstärkemehl nicht beschaffen läßt, sind gequetschte oder geriebene Kartoffeln, die in jeder Bäckerei bereitet werden können, zu verwenden.

Roggenbrot kann in jeder beliebigen Form und Größe gebacken werden. Die Zusammensetzung muß aber stets dieselbe sein. Auch das kleinere Roggengebäck hat daher mindestens den vorgeschriebenen Kartoffelzusatz zu enthalten und es darf dazu kein Weizenmehl und kein Roggenauszugsmehl, das in Preußen übrigens nicht hergestellt werden darf, verwendet werden.

Eine Ausnahme ist nur für das sogenannte Vollkornbrot zugelassen, d. h. für ein Brot, das aus reinem bis zu mehr als 93 vom Hundert durchgemahlenen Roggen besteht. Dieses kann ohne Kartoffelzusatz gebacken werden, darf aber auch andere Zusätze, wie Weizenmehl und dergl. nicht enthalten.

Das zum Weizenbrot verwendete Mehl muß 30 Gewichtsteile Roggenmehl unter 100 Teilen des Gesamtgewichts enthalten; sein Weizengehalt kann bis zu 20 Gewichtsteilen durch Kartoffelstärkemehl oder andere mehlhaltige Stoffe ersetzt werden. Weizenauszugsmehl und Roggenauszugsmehl dürfen zum Weizenbrot nicht verwendet werden. Weizenbrot darf nicht in Stücken von mehr als 100 Gramm Gewicht hergestellt werden. Das sogenannte Kastenbrot ist also in Zukunft verboten.

Als Kuchen gilt jede Backware, zu der mehr als 10 Gewichtsteile Zucker auf 90 Gewichtsteile Mehl oder mehlartiger Stoffe verwendet werden. Bei der Bereitung von Kuchen darf nicht mehr als die Hälfte des Gewichts der verwendeten Mehle oder mehlartiger Stoffe aus Weizen bestehen. Sonstige Schranken sind der Verwendung der Mehle zum Kuchen nicht gezogen. Es ist also die Verwendung von Weizenauszugsmehl bis zur Hälfte des gesamten Mehlgehalts und die Verwendung von Roggen-, Kartoffel-, Gersten-, Hafer-, Reis-, Maismehl usw. in beliebigen Mengen zulässig.

Alle diese Vorschriften gelten nicht nur für Bäckereien oder Konditoreien, die Ware für den Verkauf herstellen, sondern überhaupt für die Herstellung von Backware, mag sie für den eigenen gewerblichen Betrieb (Hotelbäckerei usw.) im landwirtschaftlichen Betrieb oder auch im Hause (Hausbäckerei erfolgen.) Die Vorschriften gelten namentlich auch, wenn den Bäckern der fertige Teig nur zum Ausbacken übergeben wird. Die Bäcker werden daher gut tun, wenn sie sich von der vorschriftsmäßigen Zusammensetzung des Teiges nicht überzeugen können, das Ausbacken abzulehnen.

Die Bekanntmachung über das Verfüttern von Brotgetreide, Mehl und Brot vom 5. Januar 1915 verbietet unter Androhung strenger Strafen auch das Verfüttern von Brot mit Ausnahme von verdorbenem Brot und Brotabfällen. Das in den Bäckereien oder Verkaufsstellen zurückbleibende Brot, das nicht abgesetzt werden konnte, ist, auch wenn es altbacken geworden ist, weder verdorben, noch ist es Abfall. Die Verfütterung wäre also strafbar. Es ist aber zulässig, solche einwandfreie alte Ware zur Herstellung neuer Backware zu verwenden. Dies ist auch bei altem Roggenbrot ohne besondere Schwierigkeiten möglich und sollte überall geschehen.