

16. / 11. 1915.

Frishhaltung des Brotes.

Aus Berlin schreibt man uns:

Vom 17. d. an wird es zum Frühstück nur noch altbackene Semmeln geben und da zähes, trockenes Weißbrot nicht jedermanns Geschmack ist, werden viele Familien statt der frischen Brötchen Schwarzbrot in irgend einer Gestalt verbrauchen. Auch daran wird man sich gewöhnen und die Bäckergehilfen werden sich der lang ersehnten Nachtruhe erfreuen, wenigstens während des Krieges. Aber es ist vielleicht ganz angebracht, einmal zu untersuchen, ob denn überhaupt in Friedenszeiten die Nachtarbeit im Bäckereigewerbe unbedingt notwendig ist.

In der Nacht wird das Frühstücksgedäc gebacken, das frisch gegessen werden muß, wenn es schmackhaft sein soll. Nun hat aber bereits vor längerer Zeit ein Amsterdamer Arzt, Dr. J. A. K a h, festgestellt, daß unter bestimmten Voraussetzungen Weißbrot zwölf bis fünfzehn Stunden aufbewahrt werden kann, ohne daß die Kruste weich und die Krume trocken wird. Die Resultate der Untersuchungen wurden in kurzer Zusammenfassung im März und November 1913 in der von Dr. Arnold Berliner herausgegebenen Zeitschrift „Die Naturwissenschaften“ (Verlag Julius Springer, Berlin) veröffentlicht. Es stellte sich heraus, daß die Krume bei Temperaturen von 92 bis 60 Grad während einer Versuchsdauer von achtundvierzig Stunden frisch blieb, bei 50 Grad fast noch frisch, bei 40 Grad jedoch schon etwas altbacken war. Mit dem Sinken der Temperatur bis zu — 2 Grad nahm die Krume immer mehr einen altbackenen Geschmack an, bei noch niedrigeren Temperaturen hielt sich die Krume jedoch wieder besser frisch. Bei — 8 Grad schmeckte sie halb altbacken und in flüssiger Luft — immer noch achtundvierzig Stunden Versuchsdauer — ganz frisch.

Der erste Aufsatz kam zu dem Ergebnis, daß sich zwei Methoden ergeben, um das Altbackenwerden des Brotes zu verhindern:

Entweder kann man das frischgebackene Brot bei Vermeidung von Wasserverlust bei 50 Grad oder bei noch höheren Temperaturen aufbewahren, oder man kann es in Kühlräume bringen, deren Temperatur allerdings bedeutend niedriger sein mußte, als es sonst bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln erforderlich ist.

Um die Kruste knusperig zu erhalten, muß verhütet werden, daß sie mehr als 18 Prozent Wasser enthält, und das ist zu erreichen, wenn das Brot über Schwefelsäure von 75 bis 80 Grad Spannung oder besser noch über einer gesättigten Kochsalzlösung von 75 Grad Spannung aufbewahrt wird, durch die die Luft bis zu einem bestimmten Grade austrocknet. Dr. Kah weist auf die Wichtigkeit dieser Erkenntnis für den Bäckereibetrieb hin, da eine allgemeine Berwertung des gewonnenen Resultats die Nachtarbeit vielleicht überflüssig macht.

Es scheint jedoch, daß bei diesen Untersuchungen etwas außer acht gelassen wird. Zwar weist der Amsterdamer Arzt darauf hin, daß altbackene Brötchen, die in den Haushaltungen wieder erhitzt werden, den Geschmack von frischen Brötchen annehmen, aber es wird nicht gesagt, daß die Brötchen, wenn sie nach dem Erhitzen auch nur eine halbe Stunde stehen, in noch viel stärkerem Maße altbacken schmecken als vorher, und es fragt sich, ob es mit dem Gebäc, das bei einer bestimmten Kälte in peratur und unter Beobachtung aller Vorsichtsmaßregeln aufbewahrt wird, nicht ebenso gehen würde. Gewiß ist es schon ein Fortschritt, wenn das Brot vierundzwanzig Stunden frisch erhalten werden kann, aber für den Einzelhaushalt hat es nur dann einen wirklichen Wert, wenn das Brot seine Frischeit nicht gleich verliert, wenn es den sorgfältig eingerichteten Aufbewahrungsraum in der Bäckerei verläßt und erst nach einigen Stunden auf den Tisch des Haushalts kommt. Es wäre sehr wünschenswert, daß die Untersuchungen auch auf diese Frage ausgedehnt würden. Wird sie in günstigem Sinne gelöst, so wäre auch nicht der geringste Grund mehr für ein Fortbestehen der Nachtbäckerei vorhanden.