

16./1. 1915.

### Zu den Bäckerei-Vorschriften.

N. Berlin, 15. Jan., 11.30 V. Eine offiziöse Korrespondenz schreibt: Es besteht ziemlich allgemein die Ansicht, daß durch die letzte Bundesratsverordnung über die Bereitung von Backware es in Deutschland überhaupt nur noch Roggenbrot mit Kartoffelzusatz gibt. Es sind insolgedessen Bedenken laut geworden, weil Brot mit Kartoffelzusatz für gewisse Krankheiten, wie beispielsweise Zuckerkrankheit unzutraglich wäre. Tatsächlich gibt es jedoch nach wie vor auch Roggenbrot ohne Kartoffelzusatz, weil die Bundesratsverordnung zwei Ausnahmen zugelassen hat. In einer Reihe von Brotfabriken wurde schon bisher aus Gesundheitsrücksichten ein Roggenbrot aus einem Mehl gebacken, zu dessen Herstellung der Roggen bis zu 93 Prozent durchgemahlen wird. Derartiges Brot ist unter den verschiedensten Namen so ziemlich überall in Deutschland eingeführt. Naturgemäß wäre es möglich, auch solchem Brot einen Kartoffelzusatz zu geben. Es liegt jedoch keine Notwendigkeit dazu vor, weil bei diesem Brot der Roggen schon in höherem Maße ausgenutzt wird, als bei dem üblichen Roggenbrot mit Kartoffelzusatz. Außerdem darf noch Roggenbrot ohne Kartoffelzusatz hergestellt werden, wenn statt der Kartoffeln Gerstemehl, Hafermehl, Reismehl oder Gerstenschrot in derselben Menge wie Kartoffelflocken verwendet wird. Diese Ausnahme trägt einer Gewohnheit der Bevölkerung in Süddeutschland und in einigen östlichen Provinzen Preußens Rechnung. Dort werden dem Roggenbrot von jeher andere Mehle oder mehlartige Stoffe wie Gerstemehl, Hafermehl, Gerstenschrot zugesetzt. Auf diese Weise wird ebenfalls eine Ersparung an Roggen und Weizen bewirkt und deshalb hat die Bundesratsverordnung auch weiterhin das Zusetzen dieser Mäherzeugnisse anstelle der Kartoffeln zugelassen. Durch diese Ausnahmen wird auch eine Ersparnis in Trockenkartoffeln erreicht, die damit für anderes Roggenbrot ausgiebiger zur Verfügung stehen. Kranke, denen Brot mit Kartoffelzusatz nicht zuträglich ist, haben also gegenwärtig Weizenbrot, Schrot- und Vollkornbrot oder auch Roggenbrot mit Gerste- und Hafersatz zur Verfügung.