

8. III. 1915.

Die Mehlfage.**Die Mischung von Weizenmehl mit
Maismehl.**

Herr Giuseppe Milossovich, Chef der Triester Kunstmühle Em. Milossovich, G. m. b. H. in Triest, äußerte sich über die nunmehr eingeführte Mischung von Weizenmehl mit Maismehl und das Brotbacken mit demselben wie folgt:

„Die Verfügung, zum Brotbacken ein Gemisch von Weizenmehl (beziehungsweise Roggen- oder Gerstenmehl) mit Maismehl, und zwar in der von den Mühlen bereits bereiteten Mischung zu verwenden, ist nach meiner Ansicht technisch verfehlt, da die Natur des Weizen-, Roggen- und Gerstenmehles von der des Maismehles ganz verschieden ist; ich begründe meinen Standpunkt in folgendem:

1. Wie sehr auch der Mais getrocknet sei, so muß das Maismehl, um gut zu sein, aus einer frischen Vermahlung stammen, da es durch das Lagern leicht verdirbt. Wenn das Maismehl fein gemahlen wird — und nur als solches kann es vorteilhaft für das Brotbacken verwendet werden —, so wird es nach 15 bis 20 Tagen Lagerung bitterlich. Das Weizenmehl aber muß ein bis zwei Monate liegen gelassen werden, um beim Brotbacken besonders

ergiebig zu sein. Es wird daher, wenn das Gemenge in der gegenwärtigen Weise von den Mühlen hergestellt wird, die eine Qualität erst gut, wenn die andre Qualität sich bereits im Zustande des Verderbens befindet.

2. Wenn man Maismehl allein zur Verfügung hat, so kann man es mit Leichtigkeit erkennen, ob die Qualität vollkommen gesund ist, und zwar nach dem Geschmack, nach dem Gefühl und nach dem Geruch. Ist das Maismehl aber bereits mit Weizenmehl gemischt, so ist das schwer zu erkennen, so daß die gegenwärtige Art der Mischung zu Mißbräuchen führen kann, die geeignet sind, der Gesundheit abträglich zu sein.

3. Das Maismehl läßt sich viel schwerer kochen oder backen als die andern Mehle; es braucht längere Zeit, bis es durchgebacken ist, als die andern Mehle. Wenn man daher die Mehle gemischt bäckt, so wird das Maismehl nicht genügend ausgebacken bleiben, das Brot schwer und un-verdaulich gestalten.

Um ein wirklich gutes Brot aus dem gemischten Maismehl zu erhalten, muß man vor der Mischung mit Weizenmehl das Maismehl, beziehungsweise den Maisbrei besonders kochen oder backen und in dem vorgekochten Zustande mit Weizenmehl vermischen.

Schließlich sei erwähnt, daß ich eine Reihe von Mischungen von Weizenmehl und Maismehl, die von ungarischen Mühlen nach Triest gesandt wurden, besichtigt habe und dabei konstatierte, daß der Mais größtenteils in sehr primitiver Art gemahlen war, vielfach ohne die vollkommene Entfeimung vorher vorzunehmen; daher hat das Mehl ein schmutziges Aussehen und enthält groben und feineren Mais, was abermals das gleichmäßige Backen des Brotes nachteilig beeinflusst.“