

Der erste Kriegsbrottag.

Mischbrot und Maisbrot.

Eigentlich haben wir ja schon Kriegsbrot gegessen in Form der halbschwarzen kleinen Wecken, die seit Wochen an die Stelle der Semmeln, Ripfeln, Baumzerln oder Striezeln uns zum Morgenkaffee präsentiert wurden. Aber erst seit gestern sind wir tatsächlich mit unserm Brotkonsum im Kriegszustande, indem nun das Verbot des Kleingebäcks in Wirksamkeit getreten ist. Man wird sich auch daran gewöhnen. Vorläufig wurden gestern noch mancherlei andre Bäckereien statt des Schwarzbrottes und neben demselben verwendet, zum Beispiel Wasserzwieback oder Erzeugnisse der Hausbäckerei. Das wird aber auch aufhören, wenn die noch vorhandenen Weizenmehlsorten aufgebraucht sind. Uebrigens schmeckt das jetzige Kriegsbrot ganz gut, und man wird sich dabei schon über die Zeit bis zur Ernte hinaus helfen. Aber selbst wenn die Mischung eine andre wird, wenn auch Roggen- und Gerstenmehl knapper werden sollte, und mehr Maismehl zur Verwendung kommt, werden wir es tragen können bis zur neuen Fehlsung.

Ueber das Maisbrot herrschen vorläufig selbst in den Fachkreisen der Bäcker verschiedene Ansichten. Viele derselben sind der Meinung, daß reines Maisbrot nicht herzustellen sei. Da kommt uns nun ein Gegenbeweis ins Haus in Form eines Laibes Maisbrot, wie die kroatischen Bauern es fast ausschließlich zum Hausgebrauch haben. Es sieht außen wohl etwas rissig aus, schmeckt aber ganz gut. Ein Freund unsres Blattes, der uns diese Kostprobe übersandte, schreibt uns dazu: „Dieses Maisbrot ist wohl nicht so haltbar (höchstens fünf Tage), hat aber dabei den sehr zeitgemäßen Vorteil, sehr sättigend zu sein. Die Herstellung des Maisbrotes bei uns und in Südtirol ist wohl verschieden, da solches in letzterer Gegend in erster Linie auf Dauer berechnet ist, deshalb trocken hergestellt wird und mehr einem Zwieback ähnelt. Was nun die Herstellung des Maisbrotes betrifft, wie es in Kroatien gegessen wird, so wäre vorerst zu bemerken, daß das Maismehl frisch sein muß; selbes kann auch bei bester Pflege nicht längere Zeit lagern, und ist es wohl am besten, es so zu machen, wie es unsre Bauern machen, die gerade so viel Mais mahlen, als sie zum einmaligen Backen brauchen. Der Mais ist sehr fein zu mahlen und darf nicht grießlich sein. Zur Erzeugung eines guten, schmackhaften Maisbrotes ist folgende Behandlung genau einzuhalten: Nachdem man das trockene Maismehl gut durchgeseiht hat, wird selbes mit siedendem Wasser übergossen und stehen gelassen, bis es völlig erkaltet. Es wird hierauf mit etwas Maismehl ein „Dampfel“ gemacht (geseht), welches man „gehen“ läßt. Aus dem erkalteten Maismehl wird darauf ein fester Teig geknetet, wenig gesalzen, und darf man selbes nicht stark gehen lassen. Zum Backen dieses Teiges ist sogleich eine hohe Hitze nötig, sonst wird es wie jedes andre Brot gebacken. Ein so erzeugtes Brot ist gesund und schmackhaft, und wird auch Vermöglicheren mit Butter oder Honig (oder auch ohne diese Zutaten) gut munden.“

Wir müssen es den Fachleuten überlassen, dieses Backrezept auf seine Richtigkeit zu prüfen, glaubten aber den wohlgemeinten Rat eines Maisbrotkonsumenten unsern Lesern nicht vorenthalten zu dürfen.

Vorläufig sind wir noch nicht so weit, daß wir auf reines Maisbrot angewiesen wären; noch haben wir Weizenmehlsvorräte genug, die uns das jetzige Kriegsbrot gestatten. Wir werden uns auch daran gewöhnen, wie an manches andre, das uns der Krieg bescherte. Es soll unsern wohlwollenden Feinden nicht gelingen, uns durch Hunger mürbe zu machen. Gibt's kein Mischbrot mehr, nun so essen wir eben auch Maisbrot!