

Das Problem des Maisbrotcs.

Von Prof. Dr. Rudolf Bernhart.

Von den Ernährungsfragen, die alle Kreise im gegenwärtigen Zeitpunkt in reichem Maße beschäftigen, wird die Frage um das tägliche Brot am meisten erörtert. Viele finden, daß die Brotmenge, die ihnen auf Grund ihrer Brotkarte täglich zur Verfügung steht, mehr als ausreichend ist, ja, daß sie mit der Hälfte auch auskommen könnten, manche — und dazu gehören nicht nur Minderbemittelte — möchten mehr Brot einkaufen, als ihnen gesetzlich zukommt. Ebenso geteilt sind die Meinungen über die Schmachhaftigkeit des Brotes, wobei wohl jene, denen das Kriegsbrot so gut schmeckt, daß sie es auch nach Beendigung des Krieges weiter genießen wollten, in der Minderheit bleiben werden. Gewiß ist, daß der Mais als Nahrungsmittel manche Anhänger gefunden hat, die sich seiner auch in Friedenszeiten gern weiter bedienen werden.

Ueber die Frage, ob Nachteile bei ausschließlicher oder vorwiegender Ernährung durch Maisprodukte eintreten könnten, haben Aerzte und Hygieniker zu entscheiden.

Der den Lesern der „Zeit“ aus einem Artikel (vom 17. März) bekannte Karlsbader Badearzt Dr. A. Lorand, der Verfasser des ausgezeichneten Werkes „Die rationelle Ernährungsweise“, dessen Durchsicht wegen des reichen Inhaltes und der gemeinverständlichen Darstellung jedem, der sich für Ernährungsfragen interessiert, empfohlen werden kann, tritt seit langem für ausbrechendere Verwendung von Maisprodukten zur menschlichen Ernährung ein. Es heißt in dem genannten Werke, daß der Mais ein gesundes Essen ist, was am besten aus dem frischen Aussehen der Menschen hervorgeht, bei denen er in der Nahrung eine bedeutende Stelle einnimmt.

Vom Standpunkt des Nahrungsmittelchemikers ist gegen die Verwendung von unverbordnenen Mais zur menschlichen Ernährung gewiß nichts einzuwenden. Nach Kömig enthält Maismehl an Hauptnahrungsmitteln 14 Prozent Eiweiß, 71,1 Prozent Kohlehydrate (Stärke und Zucker) und 3,9 Prozent Fett. Es übertrifft Weizen- und Roggenmehl an Eiweiß und an Fett, und kommt ihm an Kohlehydraten nahe. Der Mais enthält auch wertvolle Nährsalze, wie Phosphor, in ziemlich großer Menge, und auch Eisen. Verhältnismäßig arm ist er an Kali.

Von der größten Bedeutung ist die Tatsache, daß Maismehl wenig haltbar ist. Während sich das Mehl aus anderen Getreidefrüchten über den Winter nahezu unverändert erhält und nur vom Frühjahr an sorgfamer behandelt werden muß (öfter sieben!), da es mit Eintritt der wärmeren Jahreszeit zum Verderben neigt, erheischt Maismehl gleich vom Beginn der Einlagerung an die allergrößte Aufmerksamkeit. Besondere Vorsorge verdient das Maismehl, das wir jetzt erhalten, da es nicht nur weitgehend ausgemahlen wird, so daß auch Teile des fetthaltigen, zum Ranzigwerden neigenden Keimes in das Mehl gelangen, sondern auch feuchter ist, weil es schon größtenteils aus Neumais stammt, der höheren Wassergehalt besitzt als Altmals, das Produkt der vorletzten Ernte. Die Hausfrauen sollen Maismehl nie in einer Schublade der naturgemäß feuchten Küche aufbewahren. Das Mehl wird darin in kürzester Zeit bitter, zieht wohl auch Feuchtigkeit an und bekommt dann außerdem einen säuerlichen Geruch und Geschmack. Einen Vorrat an Maismehl bewahrt man für drei bis vier Wochen am besten in Leinwandtäschchen, in luftiger Kammer hängend, auf. Es wäre wohl mehr als bedauerlich, wenn die kürzlich von der „Zeit“ gebrachte Nachricht, daß „in den letzten Tagen in verschiedenen Bezirken größere Mengen anscheinend verdorbenen Mehles im

Hausmiste wahrgenommen worden sein sollen“, auf Wahrheit beruhte.

Die Frage, woraus das Brot besteht, das die Wiener jetzt als „Kriegsbrot“ genießen, wird gegenwärtig oft aufgeworfen. Sie ist in dieser allgemeinen Fassung nicht leicht zu beantworten. Eine behördliche Verfügung zur Herstellung eines einheitlichen Kriegsbrotcs besteht dormalen noch nicht. Es gilt noch die Verordnung vom 30. Januar d. J., die besagt, daß Weizenbrotmehl und Roggenmehl zur Erzeugung von Brot nur in einer Menge verwendet werden dürfen, die 50 Prozent des Gesamtgewichtes der zu verarbeitenden Mehlmenge nicht übersteigt. Der Rest hat aus Gersten-, Mais-, Hafer-, Reis-, Kartoffelwalz-, Kartoffelstärkemehl oder Kartoffelbrei einzeln oder in beliebiger Mischung zu bestehen. So erklärt es sich, daß das Brot, das wir in Wien genießen, sehr verschieden im Aussehen und im Geschmack ist. Oft hört man die Ansicht äußern, daß das Brot, das die Brotfabriken herstellen, besser sei als das Brot der mittleren und kleineren Bäckereibetriebe. Das mag richtig sein und hat dann wohl seinen Grund darin, daß große Betriebe vielfach über größere Mengen von Weizen- und Roggenmehl verfügen, die sie im gesetzlichen Ausmaße zur Broterzeugung verwenden können. Mittlere und kleinere Betriebe, die über Borräte nicht verfügen, müssen jedoch das Mehl verbachten, das ihnen aus den Borräten der Gemeinde zukommt, und das ist zum größten Teil Maismehl. Jene Bäcker aber, die das Maismehl aufstapeln und nur das Maismehl verwenden, laufen Gefahr, vom weiteren Mehlbezug aus Gemeindeborräten ausgeschlossen zu werden. Vielfach werden zur Broterzeugung auch in beschränktem Ausmaße Kartoffelbrei und Kartoffelstärke herangezogen. Die Verwendung dieser Brotsurrogate in einer Menge unter 20 Prozent wäre nur zu begrüßen. Das Brot wird dadurch weniger leicht austrocknen, und durch die kalireiche Kartoffel wird der geringe Kaligehalt des Mais wettgemacht werden.

Die Bäcker stellen das Maismehl-Mischbrot mit Hefe und mit Sauerteig her. Die Herstellung mit Hefe ist, obgleich kostspieliger, für die Bäcker technisch einfacher und für den Konsumenten vorteilhafter, da der Geschmack der durch Hefe gelockerten Brote besser ist. Sauerteig verleiht wohl reinen Roggenbroten einen guten Geschmack, bei hochprozentigen Maismehlbrotten tritt die Säure aber unangenehm hervor. Wie Preßhefefabrikanten versichern, wird an Preßhefe kein Mangel eintreten. Durch Beschaffung von Rohzucker und Malzkeimen und durch die Borräte an nicht mahlfähigen Sorten von Hintergerste und Defektmais ist die Erzeugung von Preßhefe in dem Ausmaße, wie sie seit Januar dieses Jahres betrieben wird, auch für die folgenden Monate sichergestellt.

Obgleich kaum anzunehmen ist, daß wir vor die Notwendigkeit gestellt werden, aus bloßem Maismehl Brot herzustellen, wurden doch auch schon in dieser Richtung Versuche unternommen. Es ist bisher zwar noch nicht gelungen, ausschließlich aus Maismehl ein Brot in unserem Sinne zu erzeugen, doch wurden kleinere, flache Gebäckstücke daraus hergestellt, die teilweise gut gelockert waren und im frischen Zustand auch ganz gut schmeckten. Die uns aus Kroatien, Südungarn, dem Küstenland und teilweise auch aus Tirol unter der Bezeichnung „Maissbrot“ zugekommenen Erzeugnisse erwiesen sich nicht als reine Maissbrote, sondern als Mischbrote, die 20 Prozent und darüber an Weizen- oder Roggenmehl enthielten.