

## Brot und Mehl.

### Zur Verbesserung des Kriegsbrottes.

Die von uns angekündigten Versuche zur Verbesserung des Kriegsbrottes werden fortgesetzt. Gegenwärtig werden unter Anleitung des Fachexperten Prof. Dr. Rudolf Bernhart dreierlei Mischbrote hergestellt, deren Geschmack sich wesentlich von dem der Kriegsbrote der letzten Wochen unterscheidet, wiewohl sie ebenfalls hochprozentige Maismehlbrote sind. Den Bäckern wird durch diese Versuche der Beweis erbracht, daß bei einiger Bemühung die Möglichkeit vorhanden ist, aus den ihnen zur Verfügung stehenden Mehlsorten halbwegs genießbares Brot zu erzeugen. Auch hat das hergestellte Versuchsbrot eine gefällige Laibform, ist nicht rissig und zerfällt nicht; auch ist bei diesem Brot der aufdringliche Maisgeschmack durch einen entsprechenden Kartoffelbreizusatz gebunden. Bei diesen Backversuchen spielte zum erstenmal aufgeschlossenes Maismehl und das sogenannte Finalmehl, eine Art aufgeschlossene Kleie, eine besondere Rolle. Diesen beiden Mischsubstanzen wie dem Kartoffelbrei ist hauptsächlich die Qualitätsverbesserung des Kriegsbrottes zu verdanken. Die im Interesse der Allgemeinheit unternommenen Verbesserungsversuche zur Herstellung eines flaglosen Kriegsbrottes werden noch fortgesetzt werden.

Die sowohl dem Ministerium des Innern als auch dem Bürgermeisteramt zugemittelten Backproben, die ein verhältnismäßig gutes Brot ergaben, wurden in drei Mischungsarten hergestellt, und zwar erstens aus: 70 Prozent Maismehl (davon die Hälfte aufgeschlossen), 5 Prozent Finalmehl, 15 Prozent Roggenmehl und 10 Prozent Kartoffelbrei; zweitens aus 65 Prozent Maismehl (davon die Hälfte aufgeschlossen), 10 Prozent Finalmehl, 15 Prozent Roggenmehl und 10 Prozent Kartoffelbrei, und endlich drittens aus 70 Prozent Maismehl (davon die Hälfte aufgeschlossen), 20 Prozent Roggenmehl und 10 Prozent Kartoffelbrei.

Alle drei Brote sind weitaus besser als die Erzeugnisse der meisten Bäckereien Wiens in den letzten Wochen.

### Die Rechtfertigung der Bäcker.

Die Bäckergenossenschaft nimmt in ihren offiziellen Mitteilungen zu den in der letzten Zeit laut geworden Beschwerden über die schlechte Qualität des Brotes Stellung und weist auf die Schwierigkeiten hin, mit denen gegenwärtig das Bäckergewerbe zu kämpfen hat. Es heißt in dieser Erklärung unter anderem, daß die Bäcker für die schlechte Beschaffenheit des Brotes nicht verantwortlich gemacht werden können; es sei einfach den Bäckern unmöglich, mit den ihnen zur Verfügung stehenden Mehlen anders zu backen, als sie eben backen. Dann wird in dieser Rechtfertigungsschrift ausgeführt: Die Bäcker sind auf die Zuwendungen des Mehlabgabeamtes der Stadt Wien angewiesen. Dort erhielt auch der größte Bäckereibetrieb nicht mehr als 14 Sack wöchentlich, nämlich 11 Sack Maismehl und 3 Sack Weizenmehl, letzteres aus 50 Prozent Weizen- und 50 Prozent Gerstenmehl bestehend. Diese Mischung gestattet auch bei sorgfältigster und sachgemäßer Behandlung nicht die Erzeugung einwandfreien Brotes, trotz der unbestritten tadellosen Qualität des Mehles. Nun ist aber auch die Menge des gelieferten Mehles in den meisten Fällen ungenügend, und die Bäcker sind gezwungen, zu Ersatzmitteln zu greifen, um auch das von der Gemeinde erhaltene Mehl noch zu strecken. Solche Ersatzmittel stehen aber heute nur in sehr geringer Auswahl zur Verfügung. Reis-, Kartoffelwalz- und Kartoffelstärke- und Kartoffelstärkemehl sind fast nicht mehr oder höchstens nur in geringen Quantitäten zu Phantastepreisen zu haben. Gerstenmehl ist gleichfalls aus dem Handel vollständig verschwunden. Aber selbst wenn ein Bäcker so glücklich ist, über derartige Surrogate zu verfügen, so braucht er doch noch ein ihm das Weizenmehl ersetzendes Bindemittel, und zu diesem Zweck kann er heute nichts anderes

ramen als Weizenmehl Nr. 8, das vielverästerte Futtermehl. Leider ist die Qualität dieses Mehlerzeugnisses sehr verschieden. Manchmal wird ein „Mehler“ von ausgezeichnete Backfähigkeit geliefert, mitunter aber ein Produkt, das den Namen Futtermehl vollkommen verdient. Bei Verwendung solcher Produkte kommt es dann vor, daß das hieraus erzeugte Brot bitter wird. Dann wendet sich die Erklärung der Bäckergenossenschaft gegen die Neuerungen des Bürgermeisters Dr. Weiskirchner, der jüngst in einer Versammlung die schlechte Qualität des Brotes rügte und den Bäckern mehr Sorgfalt bei der Brotbereitung empfahl.

Wenn man einerseits auch zugeben muß, daß die Schwierigkeiten, die sich den Bäckern bei der Brotbereitung heute entgegenstellen, sehr bedeutende sind, so muß man andererseits aber auch feststellen, daß zahlreiche Bäcker Wiens, deren Broterzeugnisse in der ersten Zeit der neuen Backordnung weit hinter den Anforderungen des Publikums zurückblieben, es seither gelernt haben, sich den Verhältnissen so anzupassen, daß ihr Brot nunmehr fast ebenso begehrt wird als die Broterzeugnisse der Großbetriebe, die ebenfalls auf Grund gesetzlicher Beschränkung der Mehlmengen und unter ausreichender Beimengung von Surrogaten hergestellt werden. Die neue Backvorschrift stellt eben größere Anforderungen an das fachliche Können und setzt von den Bäckern mehr Mühe und Vorwissen voraus. Erfreulicherweise hat das Gros der Wiener Bäckerschaft aus den Erfahrungen der letzten Tage eine gute Lehre gezogen, wie das Steigen des Brotkonsums zur Genüge beweist. Die Beschaffenheit des Brotes ist im wesentlichen besser geworden, ein Vorteil, der dem Publikum und den Bäckern in gleicher Weise zukommen wird.

### Mehl- und Brotverhältnisse in den Sudetenländern.

Während bei uns alle Backversuche darauf zielen, den Maisgeschmack zu binden, da die in Niederösterreich und in den Alpenländern erhältlichen Mehlsorten ihrem Hauptbestandteile nach der Kulturzürnerfrucht angehören, wird in den Sudetenländern das Maismehl recht selten. In Prag beispielsweise gibt es noch sehr vorzügliches, aus Weizen- und Roggenmehl, gemischt mit Gerste und Kartoffelbrei, bestehendes Brot, das unserem Geschmack noch am nächsten kommt. Auch sind in Böhmen die Semmeln nicht abgeschafft. Für Reisende aus Wien, Niederösterreich und den Alpenländern, die gelegentlich ihren Kurs durch Böhmen nehmen, bilden die in dortigen Städten erhältlichen Semmeln in der jetzigen Zeit eine Delikatesse. In der Bahnhofrestauration in Kolin waren dieser Tage ganz ausgezeichnete Semmeln erhältlich. Auch in Mähren, wo ebenfalls die Herstellung des Kleingebäcks nicht untersagt ist, trifft man gutes Brot und Semmeln an. Die am Bahnhof in Znaim erhältlichen Kriegssemmeln kommen an Geschmack den früher in Wien gangbaren „Schusterlaibchen“ nahe und würden für jeden Wiener Gaumen erstrebenswert sein.

Gerade Wien, dessen vorzügliches Weißgebäck Welttruf besaß, und dessen Broterzeugnisse sich infolge anerkannter Güte Absatzgebiete auch in den benachbarten Kronländern zu erwerben wußten, ist in bezug auf das tägliche Brot am schlechtesten daran.

### Brotkartennachweis für Zuckerbäckerwaren in Mähren.

Eine überraschende Mitteilung erhielt gestern der Präsident des Reichsverbandes der Zuckerbäcker Österreichs Genossenschaftsvorsteher Josef Rosenberger aus Mähren. Laut einer Zuschrift aus Konditorkreisen in Mähren hat die dortige Bezirkshauptmannschaft angeordnet, daß Kuchen und Gugelhupf in den Konditoreien nur gegen Verabfolgung von Brotmarken verkauft werden dürfen.

Die dortigen Zuckerbäcker wendeten sich nun um Auskunft an den Reichsverband, wie sie sich gegenüber dieser Anordnung zu verhalten hätten. Man ist der Ansicht, daß eine solche Maßnahme in der Brotartenverordnung in keiner Weise begründet ist und auf Zuckerbäckerwaren die behördliche Verbrauchsregelung keine Anwendung finden könne. Dies geht auch deutlich aus der Ministerialverordnung über die Regelung des Verkehrs der Mahlprodukte hervor. Es dürfte sich in diesem Falle um eine irrtümliche Auslegung durch die genannte Bezirkshauptmannschaft handeln.