

6.10. 1915

Neue Versuche zur Verbesserung des Kriegsbrottes.

Von den „Bereinigten sachlichen Fortbildungsschulen der Genossenschaften der Gastwirte und Kaffeesieder in Wien“ erhalten wir folgende Zuschrift: Die auf Veranlassung des Ministeriums des Innern vom Arbeitsministerium eingeleiteten Versuche zur Verbesserung des Kriegsbrottes durch Verwendung von aufgeschlossener Maismehl und Finalmehl haben zu günstigen Erfolgen geführt, so daß bereits demnächst in einigen Wiener Bäckereibetrieben hochprozentiges Maishrot unter Verwendung dieser Mehle in größerem Umfange hergestellt werden wird. Ein Teil des zur Herstellung des Brotes verwendeten Maismehles macht einen chemisch-physikalischen Aufschlüsselungsprozeß mit, wodurch dessen Verdaulichkeit gehoben wird. Das Finalmehl wird durch ein Verfahren des Hygienikers Professor Dr. Finkler gewonnen. Zur Herstellung des Finalmehles werden die letzten Anteile des Weizen- und Roggenkornes (die Kleie) verwendet. Durch ein Mahlvverfahren auf besonderen Walzenstühlen wird eine so vollkommene Zerkleinerung der Zellen bewirkt, daß der darin befindliche Kleber und andere wertvolle Zellinhaltsstoffe unseren Verdauungssäften zugänglicher gemacht und voll ausgenutzt werden. Der Kleienbrei wird auf geheizten Walzen getrocknet und nochmals vermahlen, so daß ein sehr glattes Mehl daraus entsteht. Durch die feine Vermahlung verliert die Kleie die Eigenschaft, mechanisch reizend auf den Darm zu wirken. Die Beimengung von Finalmehl und aufgeschlossenem Maismehl zum Maismehl bewirkt, daß die Teigbereitung erleichtert wird, weil den erstgenannten Produkten bindende Eigenschaft zukommt. Das unter Verwendung dieser Mehle hergestellte Brot trocknet auch nicht so leicht aus als andere hochprozentige Maishrote. Bei Verwendung von glatttem Maismehl lassen sich Brote mit vollkommen glatter, glänzender Rinde herstellen. Leider ist das derzeit von den Müllern durch die Vermittlung der Gemeinde Wien den Bäckern zur Verfügung gestellte Maismehl so griffig, d. h. so wenig fein vermahlen, daß die damit erzeugten Brote zum Reißen neigen. Die Brote sind von jener dichten Beschaffenheit, die wir sonst bei Roggenbrot finden. Durch Beimengung von 10 bis 20 Prozent Kartoffelbrei gewinnen die Brote an Geschmack. Allerdings bereitet die Herstellung größerer Mengen von Kartoffelbrei in Bäckereibetrieben einige Schwierigkeit.