

Z. IV. 1915

## Die Approvisionnement in der Kriegszeit.

### Vorschlag für ein neues Kriegsbrot.

Ueber Einberufung des Verbandes der Bäckermeister Wiens fand gestern eine Versammlung statt, in der über die Erzeugung des Kriegsbrottes und über die Zukunft des Bäcker-gewerbes Referate erstattet wurden. Bürgermeister Dr. Weis- kirchner hatte den Präsidialkonzipisten Dr. Klein mit seiner Vertretung betraut. Als Regierungsvertreter war Polizei-Ober- kommissär Dr. Baier erschienen.

Ueber das Kriegsbrot sprach Hofbäcker Kilian Stumpf. Die fürchterliche Mehlkrise nach dem Kriegsausbruche, die nun schon seit neun Monaten anhält, erklärte Redner, sei keine plötzliche Folge des Krieges, sondern sei vielmehr auch auf die Vergangenheit zurückzuführen. Bald nach Kriegsausbruch seien alle Edelmehlquellen versiegt und trat der Mais, der jedes Bindemittels bar sei, als alleiniges Erzeugungsmittel für das Kriegsbrot in seine Rechte. Erst seit 14 Tagen bekommen die Bäcker über Initiative des Bürgermeisters je einen Sack Roggen auf zwei Säcke Mais. Das Brot sei heute besser. Redner gab dann einige Ratsschlüsse für die Herstellung des Brotes und gab folgendes Brotrezept: Auf einen Liter Flüssig- keit 68 Prozent Mais, 32 Roggen, 5 bis 10 Dekagramm Erdäpfelmehl, 1 Dekagramm Gern,  $2\frac{1}{2}$  Dekagramm Dia- malt,  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm Salz und schließlich etwas Kümmel. Redner empfahl, an den Bürgermeister die Bitte zu richten, folgende Mischung zu gestatten. Auf 6 Sack Mais 3 Sack Roggen und 1 Sack Weismehl, das gebe dann ein ausgezeich- netes Brot. Uebrigens dürfte die Mehlkrise ihren Höhepunkt erreicht haben.

Fachschulinspektor Professor Dr. Bernhard vom Arbeitsministerium empfahl auch die Verwendung des sogenan- nten Final- oder Endmehls, die nahvermahlene Kleie.

Kommerzialrat Brenning brachte ein Schreiben vom Institut für Gärungsindustrie zur Verlesung, in welchem Profe or Falowetz mitteilte, daß es nach längeren Ver- suchen gelungen sei, aus einer Mischung mit 75 Prozent Mais ein gutes schmackhaftes Brot zu erzeugen, das sich noch nach Tagen frisch halte.

Herr Giles teilte mit, daß er gelegentlich einer Kon- ferenz bei einer Behörde erfuhr, daß an 1300 Waggon = 130.000 Kilogramm Edelmehl requiriert worden seien. Für 700 Bäcker täglich je zwei Sack (200 Kilogramm) wären per Tag 1400 Kilogramm, in zehn Wochen (bis zur Ernte) wären es 98.000 Kilogramm, so daß noch immer 30.000 Kilogramm übrig blieben.

Zum Schluß sprach Herr Alois Mayer über die Zu- kunft des Bäcker-gewerbes.