

23./7. 1915

Kriegsbrot.

Von Professor E. Zelowek.

Wie allgemein bekannt ist, hat sich die Zusammensetzung der Mehlmischung, die den Wiener Bäckern für die Broterzeugung zur Verfügung gestellt wurde, in der letzten Zeit etwas günstiger gestaltet, so daß das Wiener Kriegsbrot gegenwärtig aus Mehl hergestellt werden kann, das etwa zwei Drittel Maismehl enthält, wogegen der Rest aus Roggen- und Kartoffelmehl besteht. Trotz dieser günstigeren Mehlmischung ist aber im allgemeinen von einer Verbesserung des Brotes, abgesehen von einigen Erzeugungsstätten, denen noch andere Mehle als die oben erwähnten zur Verfügung stehen, nur wenig zu merken. Die Krume der meisten Brote ist schwammig, ohne Poren, die Rinde rissig und der Geruch sowie der Geschmack keineswegs einwandfrei; in einer Reihe von Fällen erscheint wieder die Krume hart, ohne Zusammenhang, ist leicht zerbrechlich und in vielen Fällen ist der Zusammenhang zwischen Rinde und Krume so gering, daß das Brot schon beim Abschneiden zerfällt. Ein weiterer Mangelstand der meisten Brote besteht darin, daß sie nach kurzer Zeit jede Elastizität verlieren und infolge ihrer Härte zum Genuß nicht mehr geeignet erscheinen. Unser Organismus hat sich wohl schon in mancher Hinsicht den bestehenden Verhältnissen angepaßt, doch sollte man ihm nicht zu viel zumuten, sondern alles daransetzen, daß das Brot nicht einzig und allein den Charakter eines Magenballastes trage, sondern wieder die Rolle übernehme, die einem so wichtigen Volksnahrungsmittel unbedingt zukommt.

Es drängt sich nun bei der Betrachtung dieser Verhältnisse die Frage auf, ob denn hier keine Abhilfe möglich wäre und ob keine Aussicht bestünde, mit dem zur Verfügung stehenden Material ein gutes Brot zu erzeugen.

Von diesen Erwägungen ausgehend, begann sich das unter meiner Leitung stehende Institut für Gärungsindustrie mit der Frage der Herstellung eines gut verdaulichen Brotes aus der gegebenen Mehlmischung zu beschäftigen. Das Ergebnis der Versuche, die längere Zeit in Anspruch nahmen, war sehr befriedigend. Es wurde ein Verfahren gefunden, das wohl von dem in den Bäckereien geübten starren System abwich, das aber zu einem Produkt führte, das den Charakter eines gut taubaren und leicht verdaulichen Brotes besaß. Die Krume war porös und gut zusammenhängend, weich und elastisch, die Rinde wohlschmeckend und fest, aber nicht hart. Wir hatten eben das Ziel vor Augen, die bei Verwendung von Roggen- und Weizenmehl übliche Arbeitsweise derart abzuändern, daß die sehr geringe Backfähigkeit des Maismehles tunlichst erhöht werde und ein Brot resultiere, das seine Aufgabe als „tägliches Brot“ im weitesten Sinne des Wortes auch wirklich erfülle.

Um nun unsere Laboratoriumserfahrungen auf das Gebiet zu übertragen und dieselben der Allgemeinheit zur Benützung zu überlassen, haben wir den maßgebenden Behörden und Korporationen Proben zur Verfügung gestellt und es war erfreulich, daß von den Wiener Bäckern Herr August Fritsch, Naglergasse, als erster unsere Anregungen in die Tat umsetzte und nach wenigen Versuchen aus einer Mehlmischung, die 75 Prozent Maismehl enthielt, ein Brot erzeugte, das die Konsumenten in jeder Hinsicht befriedigte. Nach kurzer Zeit begannen sich auch die *Hammerbrotwerke* für diesen Gegenstand zu interessieren, bauten nach den entsprechenden Vorversuchen das Verfahren für die fabrikmäßige Anwendung mit großer Schnelligkeit aus und erzeugten dank der zielbewußten und intelligenten Leitung dieses Unternehmens ein Produkt, das allgemein überraschte. Das Brot — die *Hammerbrotwerke* bezeichnen es als *Reformbrot* —, das seit einigen Tagen in den Handel gelangt, befriedigt unstreitig in seinen allgemeinen Eigenschaften, und man kann sagen, daß der Erfolg, der hier erreicht wurde, unbestreitbar ist. Das Brot, das tatsächlich eine Reform in der Maissbroterzeugung bedeutet, ist äußerlich durch seine rechteckige Form gekennzeichnet, besitzt eine rasche Kruste, eine poröse Krume, einen angenehmen Geruch und einen Geschmack, der dem aus Roggen- und Weizenmehl erzeugten Brote nahekommt.

Es würde zu weit führen und paßt auch nicht in den Rahmen dieser kurzen Ausführungen, die Erzeugung des Maissbrotes nach unseren Grundsätzen zu besprechen, doch sei nur erwähnt, daß das Verfahren sehr einfach ist und sowohl in Klein- als auch in Großbäckereien leicht durchgeführt werden kann.

Nachdem nun der Beweis erbracht ist, daß sich die Schwierigkeiten der Maissbroterzeugung im Klein- und Großbetrieb beheben lassen, wäre es vielleicht an der Zeit, wenn die maßgebenden Kreise dieser Angelegenheit größeres Interesse entgegenbrächten und für die Beurteilung dieser für die Volksernährung so wichtigen Frage ausnahmsweise ein etwas verkürztes Prüfungsverfahren einleiten ließen.