

18.7.1915

### Die Beschaffenheit des Weizenbrotes

findet, wie uns der Ausschuss für Brotversorgung schreibt, in der Bevölkerung nicht die gerechte Beurteilung, die sie verdient. Bei der scharfen Ausmahlung des Weizens ist die dunkle Farbe des Brotes unvermeidlich. Das Korn wird, zur Erzielung einer möglichst großen Ausnutzung, bis zu 82 Prozent ausgemahlen, so daß dem Brot in Anbetracht des stärkeren Kleiegehalts ein weit größerer Nährwert zuzusprechen ist als bei der in Friedenszeiten üblichen schwächeren Ausmahlung von nur 65 Prozent. Die Kleie beeinträchtigt also nur die Farbe des Brotes. Wenn das Brot jetzt schneller hart wird als früher, so liegt das vor allem an der Beschaffenheit des deutschen Weizens, den wir früher mit ausländischem Weizen mischen konnten, und der mehr Wasser enthält und „fetter“ ist als der ausländische und daher ergiebigere Weizen des Auslandes. Es wäre wünschenswert, daß die Bevölkerung diesen Tatsachen, die für den Augenblick unabänderlich sind, mehr als bisher Berücksichtigung schenkt und nicht etwa die Bäcker wegen der Beschaffenheit des Weizenbrotes zur Verantwortung zieht. Ein etwas härteres, dunkleres Rundstück ist wahrlich die geringste Unbequemlichkeit, die ein Weltkrieg dem Einzelnen verursachen kann.