

Backfähiges Kartoffelmehl.

Nicht nur während der Kriegszeit, sondern auch darüber hinaus wäre es von größter Bedeutung, wenn man an Stelle des Weizenmehls ohne weiteres Kartoffelmehl verwenden könnte. Dem steht bisher der Uebelstand entgegen, daß das Kartoffelmehl, also reine Stärke, nicht die Backfähigkeit der Getreidemehle aufweist, was auf das Fehlen von Kleber zurückzuführen ist. Schon bei der Einführung der Brotkarte wurden Versuche gemacht, Gebäcke herzustellen, die frei abgegeben werden konnten, die also kein Getreidemehl enthalten durften. Untersuchungen in der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung haben diese Aufgabe gelöst, und zwar dadurch, daß dort ein bisher noch nicht bekanntgegebener Zusatz zu Stärkemehl erfolgte, der dann die Rolle des Klebers übernahm. Die Lockerung beim Gebäck erfolgt dadurch, daß das Backmittel, sei es Hefe, sei es Backpulver, Kohlensäure erzeugt, die zwischen den einzelnen Teigteilen Hohlräume schafft. Dies ist aber nur möglich, wenn der Teig nicht zu „kurz“ ist, sondern elastisch und zähe, so daß die Kohlensäurebläschen nicht entweichen können, sondern durch ihren Druck die gummiartige Masse eben zu lockern vermögen. Diese Eigenschaft bedingt bei den Getreidemehlen das Vorhandensein des Klebers, bei den Gebäcken aus Stärkemehl nach dem Verfahren der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung der bisher noch nicht bekanntgegebene Zusatz.

Nun hat sich Walther Ostwald im Verein mit A. Riedel dieser Aufgabe zugewandt und berichtet über die Erfolge in der „Chemiker-Zeitung“. Es war zunächst naheliegend, an Stelle des den Stärkemehlen fehlenden Klebereiweiß Eiweiß zu verwenden, doch ist solches für die Praxis natürlich zu teuer. Aber auch der bekannte Stärkelleister besitzt kleberähnliche Eigenschaften, und so haben denn die beiden Forscher mit diesem billigen Mittel ihre Versuche durchgeführt. Durch Eingießen von mit wenig kaltem Wasser angerührtem Kartoffelmehl in siedendes Wasser wird ein dicker Stärkelleister erzeugt und dieser beim Backen mit verwandt. Es wurde dann aus Kartoffelmehl, Milch und Preßhese in normaler Weise ein Sauerteig hergestellt, der dem aus reinem Kartoffelmehl mit etwas Zucker und Salz sowie Kleister hergestellten Brotteig zugefügt wurde. Der Erfolg war außerordentlich zufriedenstellend. Selbstverständlich haben Ostwald und Riedel die übrigen Zusätze, die sonst zum Teig erfolgen, außer acht gelassen und überlassen die Herstellung von Rezepten den Praktikern. Es wäre zu wünschen, daß in der Praxis auch die Versuche aufgenommen würden.

Wilhelm Ostwald hat vorgeschlagen, als Ersatz für den fehlenden Kleber das Kasein zu verwenden und dieses in kohlensaurem Ammoniak zu lösen. Es würde dann die Lösung das Backmittel gleich selbst enthalten. Alle diese Vorschläge und Versuche zeigen zwar den Weg, mit Hilfe von Kartoffelmehl Gebäcke herzustellen, die den Gebäcken aus Getreidemehl gleichwertig sind. Sie bedeuten aber noch nicht eine vollständige Lösung des Problems der Umwandlung reiner Stärkemehle in künstliches Mehl. Doch kann die Lösung dieser Aufgabe nicht mehr allzu schwierig sein, handelt es sich doch nur noch darum, für den Kleber einen Ersatz zu finden, den man dem Mehl direkt beimischen kann, so daß die Hausfrau ein vollkommen backfähiges Erzeugnis erhält, das sie wie das von ihr bisher benutzte Getreidemehl verarbeiten kann.

Die teureren Kartoffeln. Die Kartoffeln sind in den letzten Tagen, namentlich in den westlichen Vororten, außerordentlich im Preise gestiegen. In Charlottenburg spricht man geradezu von einer Kartoffelnot. Zu dieser Angelegenheit schreibt der dortige Magistrat an die „Neue Zeit“: „Es ist zutreffend, daß zur Zeit alte Kartoffeln in Charlottenburg schwer und daß neue Kartoffeln nur zu hohem Preise zu haben sind. Von sachmännischer Seite wird aber versichert, daß die Zufuhr an neuen Kartoffeln in der nächsten Woche erheblich zunehmen wird und daß dadurch auch die Preise stark herabgedrückt werden, so daß man damit rechnen kann, daß neue Kartoffeln in der kommenden Woche mit 8 bis 9 Pf. das Pfund bezahlt werden.“ Man kann nicht behaupten, daß das ein sehr billiger Preis sei. Vielleicht wirkt die neue Verfügung über den „Ausgang der Lebensmittelpreise“ günstig auf die Preisbildung ein. Vor allem sollten die Behörden sich nicht scheuen, auch gegen Produzenten, die wucherisch die Lebensmittelpreise in die Höhe treiben, mit aller Entschiedenheit vorzugehen. Es darf nicht wieder geschehen, daß man große Mengen wichtiger Nahrungsmittel absichtlich vom Markt zurückhält, um so künstlich eine Lebensmittelnot herbeizuführen.