

*Vorstufensystem für Müllerei, Brotbereitung
und Geseerzeugung.*

dessen ähnlicher technischer Mittel zu ihrer Ent-
wickelung bedarf. Der rein empirische Versuch muß
eben durch den technischen ersetzt werden, auch an
Stelle der reinen Sinnesprobe muß die chemische und
mikroskopische Methode an der Hand des Fach-
mannes treten, an Stelle der unzulänglichen indi-
viduellen Bemühungen soll eine mit den Mitteln der
technischen Forschung ausgestattete spezielle Anstalt
die Führerrolle übernehmen.

Den Zeitpunkt des Inlebensretens einer
Versuchsanstalt hat das I. I. Technische Versuchsan-
in dem Moment gewählt, wo wichtige Fragen der
Volksernährung ihrer Entscheidung harren, wo es
noch Zeit ist, berichtigend und führend einzugreifen
und für die Zukunft bahnbrechend vorzuarbeiten.
Dementsprechend ist der Wirkungskreis der neuen
Anstalt ausgedehnt worden und umfaßt neben der
eigenlichen Bäckerei noch die Erzeugung der Roh-
materialien, das ist die Müllerei und die Gese-
erzeugung, die innig mit der Brot-, respektive
Gebäckerzeugung zusammenhängen und das Sub-
strat für dieselbe abgeben. Von der richtigen Ver-
schaffenheit und richtigen Verwendung des Mahl-
gutes und des Treibmittels ist der Erfolg der Brot-
bereitung bei richtiger Befolgung ihrer technischen
Eigentümlichkeiten abhängig, daher ergab sich ein
Zusammenwirken der drei scheinbar getrennten
Gewerbe und ihre Behandlung von einem einheit-
lichen Gesichtspunkte als ein sehr rationelles
Postulat.

Der große Krieg, der bereits eine Wandlung
vieler Ansichten und Anschauungen bewirkte, der die
Umverteilung vieler Ueberzeugungen verursachte, wird
sich auch als ein großer Wandler wirtschaftlicher und
technischer Probleme erweisen. Es unterliegt keinem
Zweifel, daß auch die wichtige Frage der Volks-
ernährung von seiner unwälzenden Wirkung ge-
troffen werden wird. Die napoleonischen Kriege
haben mit ihrer Kontinental Sperre die Entstehung
der Ribbenzuckerfabrikation — übrigens auch einer
österreichischen Erfindung — gebracht. Die durch den
gegenwärtigen Krieg verschobenen Wirtschafts- und
Produktionsverhältnisse schenken uns ein billiges
und nahrhaftes Brot, indem die Not uns lehrte, den
Mais für diese Zwecke heranzuziehen.

Zu der Beurteilung des Maisbrotes darf man
sich nicht von der gegenwärtigen mangelhaften
Qualität der Erzeugnisse beirren lassen. Das
Problem ist eben noch nicht technisch durchgearbeitet
und durchforscht worden, was heute geboten wird,
ist der Not des Augenblickes und nicht reifen und
durchdachten Untersuchungen zu verdanken. Eine
richtige Behandlung, vor allem eine richtige Ver-
mahlung dieser nahrhaften Getreideart, wird sie
zweifelsohne zu einer beliebigen und billigen, von
den breiten Schichten der Bevölkerung begehrten
Brotfrucht in der Zukunft machen. Daß es nur an
der richtigen Behandlung des neuen Materials, das
heute noch die Rolle des Surrogats spielen muß,
fehlt, beweist ein Vorschlag des Ingenieurs Ma-
bach in Wien, der vor der Vermahlung eine Ent-
keimung der Frucht verlangt (übrigens eine bekannte
Forderung bei der Vermahlung der Körnerfrüchte)
und dadurch die nachteiligen Eigenschaften des Mais-
mehles, das Verderben und den bitteren Geschmack
beseitigt.

Das ist nur ein Beispiel, um zu zeigen, wie
eine Durchdringung eines Produktionszweiges mit
wissenschaftlicher Kenntnis und Erkenntnis das
Niveau desselben zu heben vermag. Es wäre eine
unverzeihliche Unterlassung, wenn man dem wichtigen
Produktionszweig, wie ihn die Broterzeugung vor-
stellt, aus unbegründetem Konservatismus die Vor-
teile der technischen Mitarbeit entziehen möchte, und
daher ist die Anregung des Präsidenten Doktor
B. Exner auf Schaffung einer Versuchsanstalt
für Müllerei, Brotbereitung und Geseerzeugung so-
wohl im Interesse des betreffenden Gewerbes als
auch des konsumierenden Publikums wärmstens zu
begrüßen. Es unterliegt keinem Zweifel, daß bei der
bekannten Energie seines Initiators diese populärste
aller Schöpfungen des technischen Versuchswesens
sehr bald ihre Arbeiten aufnehmen wird. Ein vor-
beritendes Komitee aus Fachleuten und Praktikern
unter Vorsitz des Hofrates Daser ist bereits eifrig
am Werke.

Wie auf so vielen andern Gebieten ist uns auch
da Deutschland voraus; so besteht schon seit einer
Reihe von Jahren am Gärungstechnischen Institut
in Berlin eine bäckereitechnische Abteilung mit einer
werttätigen Versuchsbäckerei. Möge die ersiehende
österreichische Anstalt einen dem Gemeinwohl
dienenden Wettbewerb mit der deutschen Schwester-
anstalt ehe baldigst aufnehmen!