

Das Wiener Maisbrot.

Die Möglichkeiten der Verbesserung des Brotes.

Mitteilungen einer maßgebenden Persönlichkeit.

Wien, 27. Juli.

Die in den letzten Tagen verbreitet gewesenen Gerüchte über die Aufhebung der bestehenden Vorschriften über die Mehlmischungen eilen den Tatsachen stark voraus. Gewiß werden wir zu einer bedeutenden Verbesserung des Brotes in Wien schon in der allernächsten Zeit gelangen, wenn die Broterzeuger die ihnen zugewiesenen Mehlsorten auch richtig zur Brotbereitung verwenden. Aber die Herstellung von Brot ohne Maismehl, die in erster Linie nicht nur von den Konsumenten, sondern auch von den amtlichen Stellen, die sich seit Kriegsausbruch mit den wirtschaftlichen Vorjorgen zu befassen haben, angestrebt wird, dürfte erst in der zweiten Hälfte des Monats August, wenn nicht gar Ende August, ermöglicht werden.

Die zunächst eintretende Besserung besteht darin, daß als Edelmehl, das zur Vermischung mit Maismehl gelangen soll, nicht mehr wie bisher eine Mehlmischung aus Weizen, beziehungsweise Roggen und Gerste, zur Verfügung gestellt wird, sondern reines Weizenmehl oder Roggenmehl mit Ausschaltung der Gerste. Dadurch wird der Erzeuger in die Lage versetzt, ein bedeutend schmackhafteres Brot herzustellen. Wenn trotzdem bei manchen Bäckern die bisherige Mehlmischung zum Verbacken verwendet wird, so sind dafür eben nur diese Geschäftsleute verantwortlich zu machen.

Für die Zukunft ist jedoch geplant, die Herstellung des Brotes ganz ohne Maismehl, nur aus Weizen- oder Roggenmehl freizugeben. Dies wird im Wege einer Landesverordnung geschehen, die sich wieder auf eine Ministerialverordnung aufbauen muß, weil ihre Voraussetzung die gleichmäßige Verteilung von Produktion und Konsum in allen Ländern des Reiches und die allenfalls notwendige Ausgleichung zwischen Mehrerzeugung und Mehrkonsum sind. Die diesjährige Ernte ist zum größten Teile bereits hereingebracht, ein Ueberblick über ihre Verwertungsmöglichkeiten ist noch nicht vollständig geboten, die genauen Ziffern werden erst im Oktober vorliegen. Aber auf diese braucht man jetzt nicht zu warten, denn das Ergebnis unserer Ernte ist derart, daß den Bedürfnissen nach Erleichterung der Mahl- und

Mischvorschriften Rechnung getragen werden kann. Der Zeitpunkt für diesbezügliche Verordnungen ist in dem Augenblicke gekommen, wenn die Mühlen den größten Teil ihrer Aufgabe bewältigt haben werden. Unmittelbar nach der Ernte kann mit der Vermahlung nicht begonnen werden, weil in manchen Gegenden die Frucht naß geworden ist und erst getrocknet werden muß. In vielen Gegenden sind die nächstgelegenen Mühlen nicht so leistungsfähig, daß sie das ihnen zugewiesene Quantum in der erforderlich kurzen Zeit aufarbeiten können. Die Verschickung von Ernteprodukten an größere und fabrikmäßig eingerichtete Mühlen begegnet an manchen Orten Transport Schwierigkeiten, deren Behebung nur unter großen Kosten, die dann auf den Mehlpreis zurückwirken müßten, möglich ist. Alle diese Umstände müssen berücksichtigt werden, bevor man die heißersehnte neue Misch- und Backvorschrift hinausgeben kann.

Aber diese Schwierigkeiten werden bei der endlichen Regelung der Brotfrage nicht lange ins Gewicht fallen. Man kann jedoch vor Schaffung vollkommen klarer Verhältnisse die angestrebten Erleichterungen nicht zugestehen, weil man darauf bedacht sein muß, von dem bereits eingeführten besseren Brot nicht wieder zu einem schlechteren zurückzukehren. Mit den Ergebnissen der diesjährigen Ernte kann man so wirtschaften, daß bis gegen Ende des Jahres 1916 das Auslangen gefunden werden kann, ohne spätere Verschärfungen einführen zu müssen. Dabei sind unerwartete und nicht vorher in den Kreis der Erwägungen zu ziehende Ereignisse natürlich nicht miteinbezogen, wohl ist aber auf Möglichkeiten Rücksicht genommen, die eintreten könnten, und gegen die es keinen anderen Schutz gibt, als die Berechnung der Produktion und der Anforderungen des Bedarfes.

Wir werden also zunächst ein besseres Brot dadurch erzielen, daß zur Vermischung mit Maismehl wirkliches ungemischtes Edelmehl zur Verfügung gestellt wird. Haben wir längstens einen Monat mit diesem Brot gewirtschaftet, dann erhalten wir Brot, das nur aus Edelmehl hergestellt ist. Und dieses Brot werden wir dann dauernd genießen können, ohne Rückschläge zu besorgen. Mais- und Gerstenmehl werden wieder zur Verfütterung, beziehungsweise zur Vermahlung oder zu anderen Zwecken verwendet werden und unser Brot wird aus reinem Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Allerdings darf man jetzt noch nicht auf die Wiedererhebung der Kaisersemeln, Salzstangeln, Rispeln und Baunzerln hoffen. Die Erzeugung von Kleingebäck zum Verkaufe wird nicht freigegeben werden, denn dadurch würden alle Ersparungsabsichten wieder über den Haufen geworfen werden. Auch die Brotkarte wird nicht verschwinden. Was jetzt erreicht werden soll, das ist ausschließlich die Verbesserung des Brotes.

Hand in Hand damit geht natürlich auch eine Erleichterung der Mahlvorschriften. Die Ausnützung der Brotfrüchte bis zum äußersten Grade ihrer Nährwerte für den menschlichen Genuß erscheint bei Beobachtung aller von den Leitjahren der wirtschaftlichen Vorjorgen diktierten Verordnungen nicht mehr geboten. Vom Weizenmehl werden drei Sorten hergestellt werden: ein Edelmehl, das ganz weiß ist und in der Qualität dem Auszugmehl gleichkommt, ein Kochmehl und ein Gleichmehl. Man wird also aus dem Weizenmehl ein recht schön weißes, aus dem Kornmehl ein dunkles Brot von gutem Geschmack und

*großer Bekömmlichkeit erhalten. Ob wir
immer wieder damit unkonstant bleiben,
dann die Brotkarte umzusetzen wird nicht
wird werden. Man wird aber auf
das gute Brot nicht verzichten dürfen.
Der Hamampfing, der in dieser Zeit
schon über so viele Unruhen
Wunden und Leiden
für uns selbst hat, wird uns
für immer pflanzlich sein.*