

Das mindergewichtige Brot.

Von der Wiener Bäcker-genossenschaft erhalten wir folgende Mitteilung:

Durch die Verfügung des Staatsamtes für Volksernährung, wonach die für die Erzeugung des Einheitslaibes bestimmte Mehlsquote von 900 Gramm auf 920 Gramm erhöht werden soll, ist die Frage des mindergewichtigen Brotes neuerdings aktuell geworden. Bei Besprechung dieser Angelegenheit in den Tagesblättern wurden die Bäckermeister vielfach eines unrecellen Vorgehens beschuldigt.

Aus diesem Anlasse sieht sich die Vorsteherung der Wiener Bäcker-genossenschaft gezwungen, auf eine Reihe von Umständen aufmerksam zu machen, welche bei Beurteilung des meist unvermeidlichen Mindergewichtes des Brotes zu beachten sind. Zunächst wird meist übersehen, daß das Brot das vorgezeichnete Gewicht nur im frisch ausgebackenen Zustande haben kann, nach den bestehenden Vorschriften aber nur in „vollkommen ausgekühlten Zustände“ abgegeben werden darf. Nachdem frisches Brot sehr rasch an Gewicht verliert, ist es erklärlich, daß ein Gewichtsverlust von einigen Dekagramm innerhalb der ersten 24 Stunden nicht beanstandet werden kann.

Für ein tatsächliches Mindergewicht des Brotes ist nun aber meist die Qualität des dormalen zugewiesenen Mehles maßgebend. Das überseeische Mehl ist zwar von guter Backfähigkeit, weist aber eine äußerst geringe Flüssigkeitsannahme auf. Dies fällt um so mehr ins Gewicht, als die derzeitige Mischung mit Maisgrieß und Cirotmehl gleichfalls die Flüssigkeitsannahme (somit also die Ausgiebigkeit des Mehles) verringert. Der Bäcker hat daher immer, selbst unter normalen Umständen, Mühe, bei der erhöhten Mehlsquote von 920 Gramm ein vollgewichtiges Brot zu erzielen. Es sind aber hierfür noch andere Umstände maßgebend, welche dies direkt unmöglich machen und welche den Konsumenten nicht bekannt sein können.

Es ist es selten der Fall, daß der Broterzeuger wirklich 900, bzw. 920 Gramm Mehl für den Einheitslaib bekommt. Zwar lautet seine Anweisung immer auf dieses Quantum, aber in Wirklichkeit erhält er dasselbe nicht. Hier sei zunächst auf die zahlreichen Mantos bei der Mehlsübernahme, auf die Verluste beim Transport und im Betriebe verwiesen. Das Mehl ist derzeit fast immer in schadhafte Säcken gefaßt und Verluste sind hiedurch ebenso unvermeidlich, wie durch Diebstähle, welche sich heute selbst bei peinlichster Aufmerksamkeit nicht verhindern lassen. Bezeichnend ist auch der Umstand, daß den Bäckermeistern in der letzten Zeit immer zu wenig Tara angerechnet wurde, was bei einem Sacl Mehl oft einen Verlust bis zu 1 Kilogramm bedeutet, ein Mehlsquantum, das dem Broterzeuger bei der Knapp berechneten Zuweisung fehlen muß. Es kommen sogar Fälle vor, wo den einzelnen Bäckern bei der Zuweisung ihres Wochenquantums über 40 Kilogramm fehlen!

Der Bäcker muß nun mit dem Mehl, das er bekommt, sein Auslangen finden und eine bestimmte Anzahl Brote daraus erzeugen, da ja alle seine rationierten Kunden ihr Brot bekommen müssen. Er muß daher mit seinem Mehlsquantum unter allen Umständen auskommen und die unausbleibliche Folge ist dann mindergewichtiges Brot.

Es ist daher zu berücksichtigen, daß die Quote von 920 Gramm Mehl für den Einheitslaib bei der gegenwärtigen Qualität der Mehlszuweisung noch immer als zu knapp bezeichnet werden kann. Die Genossenschaft hat daher beim Ernährungsamt eine Mehlsquote von 950 Gramm beantragt; leider ohne Erfolg! Es ist daher ein Mindergewicht des Brotes auch noch für die nächste Zeit als eine zwar bei den gegenwärtigen Höchstpreisen sehr bedauerliche, aber trotz alledem unausweichliche Erscheinung.

Schließlich muß zur Aufklärung des B. L. Publikums noch hervorgehoben werden, daß die Mehlszuweisung an die einzelnen Betriebe vielfach variiert und nicht allen Bäckereien die gleiche Qualität zugewiesen werden kann. Auch ist der Bäcker gegenwärtig gezwungen, Cirotmehl zur Surrogierung zu verwenden, was, selbst bei geringem Zusatz, dem Brot ein dunkles Aussehen verleiht. Wenn auch der Nährwert des Cirotmehles den Edelmehlen nahekommt, wird das Aussehen des Brotes durch dasselbe stark beeinträchtigt. Es liegt also auch nicht im Ver schulden des Bäckers, wenn das Brot dormalen dunkler als gewöhnlich erscheint.

Herstellung vollgewichtigen Brotes.

Ämtlich wird verlautbart: Das Weizenmehl, welches die interalliierte Lebensmittelkommission zur Verfügung stellt, hat eine geringere Wasseranahmsfähigkeit als das bisherige übliche Brotmehl. Da aus der bisherigen Zuweisungsmenge von 900 Gramm Mehl kein vollgewichtiger Normallaib Brot zu 1260 Gramm erzeugt werden konnte, erhalten die Bäckereibetriebe von nun an zur Herstellung eines Normallaibes 920 Gramm Mehl zugewiesen. Die Wiener Brotfabriken sind vom 24. April, die Bäckereibetriebe vom 27. April an in der Lage, vollgewichtiges Brot herzustellen. Auch in der Provinz erfolgt die Zuweisung im gleichen Umfange.