

Normalgewicht des Brotlaibes und — Verdunstung.

Das Ernährungsamt verlautbart: In letzterer Zeit wurde wiederholt Klage darüber geführt, daß einzelne Brotlaibe nicht das vorgeschriebene Gewicht aufweisen. Diese Beschwerden haben das Staatsamt für Volksernährung veranlaßt, durch Backproben und Besprechungen mit Sachverständigen feststellen zu lassen, ob aus einer Mehlmenge von 920 Gramm ein vollgewichtiges Brot von 1260 Gramm hergestellt werden kann. Uebereinstimmend wurde von allen Sachleuten erklärt, daß aus 920 Gramm zugewiesenen Mehles ein Normalloib Brot erzeugt werden könne, der beim Verlassen des Backofens tatsächlich 1260 Gramm wiegt. Hierbei wurde aber auch hervorgehoben, daß das Brot schon während des Abkühlens und im Falle eines längeren Aufbewahrens an Gewicht verliert.

Die verschiedenartige Beschaffenheit des Mehles, das den Brotfabriken und Bäckereien derzeit zugewiesen wird, bereitet infolge der Verschiedenheit seiner Wasseraufnahmefähigkeit gewisse Schwierigkeiten. Das Staatsamt hat, um die Verbraucher gegen Uebervorteilung zu schützen, eine stichprobenweise Kontrolle angeordnet, die darin zu bestehen hat, daß seitens der in Betracht kommenden Organe die Betriebsstätten in der Richtung zu kontrollieren sind, ob die den Bäckern und Brotfabriken zugewiesene Mehlmenge tatsächlich in dem vorgeschriebenen Ausmaße zur Verarbeitung gelangt.