

Unser Brot im ersten Friedensjahre.

In Berlin werden Streckmehle nicht mehr zum Verbacken ausgegeben. Die Getreidebewirtschaftung begnügt sich damit, das Getreide wie im Kriege 9-prozentig auszumahlen und das solcherart fast die ganze Kleie enthaltende Mehl verbacken zu lassen. Bei uns ist es niemals zur 9-prozentigen Ausmahlung gekommen. Wir haben bei neunzig Prozent haltgemacht, weil eine noch größere Kleiehaltigkeit große technische Schwierigkeiten bereitet und weil wir bei unserem Futtermangel doch auch einen kleinen Teil jedes Getreidefornes den Pferden und Kindern überlassen mußten. Dabei ist es bis heute geblieben, aber auch — anders wie in Berlin — bei den Ersatzmehlen, wenn auch nicht in dem Ausmaß der schlechtesten Kriegszeit. Es ist dabei folgendes zu beachten. Seit wir von der Entente versorgt werden, haben wir amerikanisches Mehl oder amerikanische Frucht bekommen, nicht nach unserer Wahl das eine oder das andere, sondern eher zufallsweise. Erhielten wir Mehl, so war es fast nur Mullermehl, daher hatten wir eine Periode, in der das Brot ganz weiß war, aus feinstem Weizenmehl hergestellt. Erhielten wir Frucht, so war es in der Regel Weizen und wurde neunzigprozentig zu schwarzem Mehl in unseren Mühlen ausgemahlen. Die Verteilungsstellen bemühen sich, beide Sorten möglichst gleichmäßig auszufolgen, fügen noch etwas amerikanisches Roggenmehl hinzu, seit kurzem auch etwas Roggenmehl unserer neuen Ernte, dazu noch amerikanisches und jugoslawisches Weizenmehl, allenfalls auch Gerstenmehl. So entsteht die Mehlmischung der Bäcker, die in ihrer Zusammensetzung immer schwankt, aber es doch möglich macht, Brot herzustellen, das unseren Friedensqualitäten ähnlich ist. Bis vor fünf Jahren wurden bei der Ausmahlung des Getreides 70 Prozent kaum überschritten. Das Mehl enthielt nur einen kleinen Teil der Kleie, die wir jetzt hineingeben. Wenn die Mehlmischung dennoch unseren Friedensqualitäten entspricht (manchmal mehr „gemischtes“, manchmal mehr „schwarzes“, wie wir es früher nannten), so nur deshalb, weil die Mischung einen ansehnlichen Prozentsatz amerikanischen weißen Weizenmehles enthält. Weißes Weizenmehl haben wir vor dem Kriege niemals in unser Brot verarbeitet, sondern nur dunstiges Weizenmehl der damaligen Typennummern 5 bis 7. Dieses weiße Weizenmehl besiegte nun in der Mischung das andere 90-prozentige Mehl, besiegte auch die Ersatzmehle, die beigelegt sind und bewirkt, daß die Mehlmischung seit einiger Zeit keinen wesentlich anderen Kleiegehalt aufweist wie in der Zeit vor dem Kriege und das daraus hergestellte Brot auch etwa den gleichen Charakter hat.

Diesen Zustand aufrecht zu erhalten muß eine der Hauptaufgaben der staatlichen Brotbewirtschaftung bis zur nächsten Ernte sein. Wir wollen nicht wieder zurück in die Zeit, in der Mais und Gerste die Hauptbaustoffe unseres Brotes darstellten, wir wollen aber auch nicht Monate der reinen Weizenmehlverbackung. Wir wollen das Gläubchen nicht wieder essen, weil wir die Volksgesundheit nicht weiter verschlechtern wollen, wir wollen aber das feine französische Brot auch nicht, weil es unseren Lebensgewohnheiten nicht entspricht, die Betriebsweise unserer Bäckereien nicht darauf eingerichtet ist und weil wir schließlich auch im Gefühl haben, daß wir zu arm sind, solches Mehl zu bezahlen, vielmehr andere, dringendere Ernährungsbedürfnisse befriedigen müssen.

Wir wissen, unsere Bauern werden unseren Städten und Industrieorten in diesem Jahre nicht mehr Brotgetreide zur Verfügung stellen, als zur Deckung des Bedarfes einiger weniger Monate erforderlich ist. Dieses Getreide werden wir 90-prozentig ausmahlen, denn wir können es uns nicht leisten, mehr Kleie abzuziehen und sie dem Vieh zu geben. Wir müssen mit dieser Kleie, diesem doppelt kostbaren, weil unserer eigenen Boden entstammenden Erzeugnis, unsere Mägen füllen und können es nicht wagen, auch nur auf die 80-prozentige Ausmahlung des alten Komwihmehles zurückzugehen. Den weitaus größeren Teil unseres Mehlbedarfes werden wir aus den alliierten und assoziierten Staaten decken müssen, aus Jugoslawien, Amerika, Rumänien, vielleicht noch aus anderen. Wohl niemand wird heute schon die Frage beantworten können: Werden wir Getreide bekommen oder Mehl? Vermutlich beides, aber in welchem Verhältnis? Das Getreide werden wir 90-prozentig ausmahlen — Begründung wie oben —, von welcher Beschaffenheit wird aber das uns vom Ausland gelieferte Mehl sein? Feines amerikanisches Weizenmehl oder größtes Kleiemehl, wie wir es mitunter während der Kriegszeit aus Rumänien bekommen haben? In welchem Mengenverhältnis zum guten Brotgetreide werden die Ersatzmehle bei diesen Lieferungen sein? Mais werden wir wohl weiter essen müssen. Auch in geringen Prozentsätzen beigemischt, schadet er der Qualität des Brotes, jedoch nicht so sehr, daß wir ihn ausschließen dürfen. Wir werden Mais doch hoffentlich billiger bekommen als die anderen Getreidearten. Werden wir aber freie Wahl der Getreidearten und Mehlsorten haben? Bisher hatten wir sie nicht. Schon jetzt dürfte ein Ueberfluß von Haferstroden vorhanden sein.

Angeichts dieser vielen Fragezeichen scheint uns zunächst nur ein Plan verfolgbar: Es muß versucht werden, das Getreide der inländischen Produktion zum Regulator der Brotqualität während des ganzen Jahres zu machen. Aus den Kriegsjahren sind wir gewohnt, zunächst die inländische Frucht aufzueffen und dann mit den Erzeugnissen eines eroberten Landes unseren Hunger zu stillen. Am Schlusse half Deutschland. In diesem Jahre sind wir in einer ganz anderen, aber nicht weniger undurchsichtigen Lage. Wenn wir auch nur für wenige Monate unsere Stadtbevölkerung aus eigener Erzeugung versorgen können, so sollten wir verhindern, daß unser Getreide bis Weihnachten verzehret ist und wir in den ersten sieben oder acht Monaten des Jahres 1920 vollständig von den Importen leben müssen. Es muß versucht werden, die furchtbaren Schwankungen in der Brotqualität, die wir in den Kriegsjahren durchgemacht haben, zu vermeiden. In mancher Beziehung wäre es sicherlich ganz praktisch, die von unseren Landwirten abgelieferten Getreide-

mengen vornehmlich zur Versorgung der den Ablieferungsstellen nächstgelegenen Konsumstellen zu verwenden. Die Vorteile dieses Systems werden aber von den Nachteilen weit überwogen, wenn daneben Wien und Innsbruck in ihrer Brotqualität beständig zwischen jener der Züricher Hotels und der Dörfer in der Bukowina schwanken. Mit den Produkten der heimischen Erde müssen wir unserem Brote westlichere Qualität geben, wenn wir vom Ausland zu viel Mais bekommen, östlichere, wenn nur feines Weizenmehl für uns erhältlich ist.

Aus dieser Darstellung geht auch hervor, daß wir gar nicht daran denken können, Weißgebäck zu erzeugen. Wir müssen bemüht sein, nicht zu viel weißes Mehl auf dem Weltmarkt zu kaufen, denn es ist für uns zu teuer. Eine Menge von etwa 20 Prozent unseres Brotmehlbedarfes brauchen wir aber sicherlich, um die Qualität des Brotes aufrecht zu erhalten, um nicht zu viel Kleie essen zu müssen. Im Falle der Verwendung des weißen Mehles zur Kleingebäckerzeugung entsteht die Gefahr der größtmöglichen Verschlechterung des groben Brotes. Selbst wenn das Kleingebäck aus dunklerem Weizenmehl bereitet wird, wird dem Brotmehl ein sehr wertvoller Bestandteil entzogen. Von den Schwierigkeiten, die durch die Kleingebäckerzeugung für die geregelte Verteilung der Backprodukte entstehen würden, soll in diesem Zusammenhang nicht gesprochen werden, auch nicht von der Gefahr der Benachteiligung der arbeitenden Klassen. Es ist eine geschichtliche Tatsache, daß arme und sparsame Völker und Volksstämme großes, schwarzes Brot essen müssen. Für unsere städtische Bevölkerung darf und soll in der nächsten Zukunft nur die schwarze Farbe dem Brote genommen werden, denn ans fehlen Milch, Eier und Butter, die in früheren Hungersnöten doch immer für Kinder, Kranke und Greise erlangbar waren.

Um in diesem Erntejahre unsere Ernährung zu verbessern, wird es aber auch nicht genügen, nur die Rohstoffe der Broterzeugung in entsprechender Qualität zu beschaffen. Nicht minder notwendig ist es, dafür zu sorgen, daß die Verarbeitung sachmännisch vollzogen wird. Mit schlechtem Brot aus gutem Mehl ist uns nicht geholfen. Selbst in Mäulerkreisen erheben sich Stimmen, die den Rückgang der Güte der Mäulerezeugnisse beklagen. Es ist nicht notwendig, daß jene zwei Prozent Grieß, die die Kriegs-Getreide-Verkehrsanstalt bei Weizenvermahlungen gewinnen läßt, um sie der Kinderernährung zuzuführen, voll mit Kleieteilen abgeliefert werden. Ausreichende Kontrolle der Mühlen würde das verhindern. Die Bäckermeister wieder lieben es, sich als Stückmeister im Sohne der staatlichen Bewirtschaftung zu bezeichnen. Sind sie wirklich Stückmeister, dann setze man Organe über sie, die ihre Produkte regelmäßig auf sachmännische Arbeit prüfen! Mit der Beschaffung, Verteilung und Verrechnung der Rohstoffe ist die Aufgabe der staatlichen Bewirtschaftung noch nicht gelöst, damit allein kann sie die berechtigten Bedürfnisse der Bevölkerung nur zur Teil befriedigen. Keine brauchbare Organisation kann aus dem Boden gestampft werden, auch die der Produktionskontrolle der staatlich bewirtschafteten Ernährungsgewerbe kann nur in emsiger Arbeit geschaffen werden. Es ist hohe Zeit, sie zu schaffen und damit einen deutlichen Unterschied zwischen Kriegswirtschaft und öffentlicher Wirtschaft merkbar werden zu lassen. H. D.