

Die Klagen über das Wiener Kriegsbrot.

Von Universitätsprofessor Dr. Josef Sokauf.

Die meisten Klagen, die über das Wiener Kriegsbrot erhoben werden, erstrecken sich auf die Unbekömmlichkeit einzelner Brote und auf den bitteren Geschmack, den andere Brote aufweisen. Die Gründe für diese Erscheinungen wurden unter anderm auch darin gesucht, daß die Kleinbetriebe nicht in der Lage seien, die Mehle in der gleichen homogenen Weise zu vermischen, wie dies bei den maschinell arbeitenden Großbetrieben der Fall ist. Diese Auffassung ist vollkommen haltlos. Die Klagen über nachteilige Wirkungen des Brotes beruhen auf sehr subjektiven Empfindungen, hervorgerufen durch das Ungewohnte dieser Nahrung. Durch die Gewöhnung an das Kriegsbrot werden diese Erscheinungen zurückgehen.

Der bittere Geschmack kann seine Ursache in schlechtem oder durch langes Liegen schlecht gewordenem Maismehl haben, auch in der Verwendung von Futtermehl, bei dessen Herstellung die Frucht nicht sorgfältig genug von den anhaftenden Spelzen oder anderen Bestandteilen gereinigt wurde. Das Futtermehl als solches ist, wenn es entsprechend gereinigt ist, nicht gesundheitschädlich. Verdorbenes Maismehl kann, wenn noch andere ungünstige sanitäre Verhältnisse dazu kommen, zu chronischen Erkrankungen führen. Ein mit diesem Mehl hergestelltes Brot kann, aber nur bei fortwährendem Genuß durch längere Zeit, nicht bei ein- oder zweimaligem Verbräuche zu Krankheiten führen, es ist aber so unschmackhaft, daß wohl niemand es essen wird. Und wenn jemand in Ermanglung eines anderen Brotes und aus großem Hunger ein- oder das andere Mal davon genießt, so wird er nicht erkranken.

Für die Besserung der Brotqualität ist einzig und allein die Güte der verwendeten Mischmehle maßgebend.

Der geringe Wohlgeschmack mancher Wiener Kriegsbrote.

Mitteilungen eines Vorstandsmitgliedes der Bäcker-Genossenschaft.

Im Publikum ist seit der letzten Reform des Brotbezuges vielfach hervorgehoben worden, daß das Fabrikbrot jetzt bedeutend besser sei als das Bäckerbrot, eine Tatsache, der nicht viel entgegengehalten werden kann. Doch läßt sich dieser Grundsatz nicht verallgemeinern, denn in Wirklichkeit ist nicht in der fabrikmäßigen Herstellung, sondern in den Mehlerhältnissen die Ursache der Qualitätsdifferenz gelegen. Es ist denn auch nur das Brot jener Fabriken besser, die über genügend Vorräte verfügen, um die Mehlmischungen nach den besten Rezepten vornehmen zu können, das Brot der anderen Fabriken krankt unter denselben Erscheinungen, die auch beim Bäckerbrot zutage treten. Die Art der Herstellung durch maschinelle oder manuell betriebene Apparate hat damit wenig zu tun, zumal auch die größeren Bäckereibetriebe über solche Einrichtungen verfügen wie die Fabriken.

Um die Schwierigkeiten des Bäckereibetriebes würdigen zu können, empfiehlt es sich, die Art des Mehlbezuges bei den Bäckern kennen zu lernen, denn die Bäcker haben keine Vorräte mehr und sind für die Broterzeugung lediglich auf die ihnen von der Gemeinde Wien zugeteilten Mehlgüten und -quantitäten angewiesen. Der Vorgang ist folgender: Zunächst wird durch die zuständige Marktamtsabteilung der in den Betrieben vorhandene Mehlbesitz allwöchentlich festgestellt. Die hierüber ausgestellte Bestätigung weist der Bäcker beim städtischen Mehlmehlwirtschaftsamt, das im Rathause unter der Leitung des Magistratsoberkommissärs Dr. Koskopp amtiert, vor und erhält eine Anweisung zum Bezuge von Mehl in dem Verhältnisse von einem Sack Mischmehl und drei Sack Maismehl, jedoch wöchentlich nur im Höchstmaß von vierzehn Sack Mehl, also höchstens drei Sack Mischmehl und elf Sack Maismehl. Damit kann man höchstens 350 bis 400 Laib Brot herstellen und dieses Quantum erhalten nur größere Bäckereien, die vor Einführung der Brotkarte und nach Aufhören des Kleingebäckes einen Tagesverbrauch von 1500 bis 2000 Laib Brot hatten.

Außer dem städtischen Mehle steht aber dem Bäcker kein anderes zur Verfügung, nicht einmal Surrogate, weil die Preise derselben so hoch gestiegen sind, daß bei den vorgeschriebenen Brotpreisen eine Kalkulation ganz unmöglich ist. Privat wird Kartoffelmehl um 100 Kronen, Reismehl um 120 Kronen und Maismehl, für das man bei der Gemeinde 44 Kronen zahlt, um 62 Kronen angeboten. Und dabei gibt es gar keine Gewähr, daß es auch um diesen Preis geliefert wird. Der Bäcker ist also, wenn er ein sichtigeres Brot machen will, als mit den ihm zugewiesenen Mehlsorten möglich ist, genötigt, zu anderen Sorten zu greifen, deren Verwendung sonst verpönt ist, zum Beispiel zum sogenannten Achter- oder Futtermehl. Dieses ist aber in so hohem Maße kleiehaltig, daß das Brot einen bitteren Geschmack erhält.

Der bittere Geschmack einzelner Brote ist durchaus nicht auf eine schlechte Maismehlmischung oder auf verdorbenes Maismehl zurückzuführen, sondern ausschließlich auf den Zusatz von Achtermehl, das bekanntlich das minderwertige Weizenmehl ist und sonst nie als Genußmittel für Menschen verwendet wurde. Der kleine Bäcker muß oft in Ermanglung eines anderen Surrogates das Achtermehl, die Fabrik, die über große Vorräte an Mehlen und Surrogaten aller Art verfügt hat dies nicht notwendig. Sie kann bei den Mischungen viel freier vorgehen als der bezüglich seiner Mehlsorten an die städtischen Zuweisungen gebundene Bäcker, und darin liegt der ganze Unterschied zwischen dem Bäckerbrot und den Erzeugnissen einzelner Fabriken.

Eine Mitteilung aus dem Rathause über bitter-schmeckendes Brot.

Gegenüber den Klagen über den bitteren Geschmack des Brotes muß neuerlich darauf hingewiesen werden, daß die Gemeinde Wien aus ihren Vorräten nur tadelloses Mischmehl (50 Prozent Weizen, 50 Prozent Gerste) und durchaus einwandfreies Maismehl an die Bäcker und an den Detailverschleiß abgibt. Wenn trotzdem vielfach der bittere Geschmack des Brotes und des Kochmehles beanstandet wird, so ist diese Erscheinung auf Grund der vom Marktante gemachten Beobachtung lediglich darauf zurückzuführen, daß die Bäcker bei der Broterzeugung dem Mischungsverhältnis nicht entsprechende Mengen von oft bitter-schmeckenden, schwarzen Weizenmehlen (Futtermehlen) aus den eigenen Vorräten verwenden. Im Magistrate finden Beratungen statt, ob nicht die Verwendung von Futtermehlen zur Broterzeugung überhaupt zu verbieten sei.