

Selbstverständlich sind die entsetzten Getreideleiere auch ein gutes Futtermittel. Geringe Quantitäten werden nur als solche zur Verwendung gelangen können. Sie sind gleichmäßig mit Dettchen und ermöglichen eine nicht unbedeutende Steigerung der tierischen Produktion. Hierbei geht aber immer mindestens die Hälfte der Nährwerte durch den Stoffwechsel verloren. Man sollte deshalb die unmittelbare Verwendung zur menschlichen Ernährung bezwecken. Es läßt sich damit das Ei im Mittelmittelgebiet erzeugen, ein kräftiger Sees herstellen, eine sehr empfindliche Kriegsstuppe als Fleischersatz bereiten und schließlich ein nahrhafter Morgentrunk, der dem Kaloo ähnelt.

Die Entkeimung von Mais war in Amerika schon längere Zeit üblich. Auf meine Anregung wurde sie durch das Kriegsministerium bereits in großem Maße durchgeführt für Zwecke der Gefangenenernährung. Es ergaben sich so gute Resultate, daß man den Weizen nur dringend empfehlen kann, sich auf die Verarbeitung von Mais, den wir aus dem Balkan mit Sicherheit immer erhalten können, einzurichten. Aus dem Mais lassen sich 2 vom Hundert gutes Mehl gewinnen, oder zwanzigmal mehr als auch Roggen und Weizen. Man erhält ferner ein gutes Mehl, welches zum Brotbacken sich viel besser eignet als Hartweizenmehl. Der Maisgries ist ein vorzüglicher Ersatz für den fehlenden Reis und gibt in Form von Gries und Suppe ein vorzügliches Essen. Die Maisstängel werden am besten durch Wiederverwertung genutzt. Je nach Bedürfnis kann man auch gleichzeitig eine beträchtliche Menge Maisstroh als Futter für Pferde und Schweine gewinnen. Die entsetzten Maiskörner sind schließlich ein vorzüglicher Ersatz für Hülsenfrüchte und Äpfeln im Geschmack und in der Zusammensetzung der Erbsen.

Ingeriert durch die Erfolge bei der Maisentkeimung, wurde auch die Getreideentkeimung in Erwägung gezogen. Der Kriegsausbruch für Getreide hat schon im Juli 1916 einen diesbezüglichen Antrag bei dem Kriegsministerium gestellt. Im September erfolgte die Genehmigung, zunächst 50 000 Tonnen Getreide zur Probe zu entnehmen. Am 9. November wurde die Genehmigung zur allgemeinen Durchführung der Getreideentkeimung erteilt. Selbstverständlich soll die Entkeimung auf guter wirtschaftlicher Grundlage basieren sein. Der Kriegsausbruch gewährt für 100 Mio. reine Körner M. 80, also M. 17 mehr als für Mehl, der bisher die Körner aufzulesen. Für eine Erntemenge von 100 Tonnen Tagesleistung macht dies täglich einen Mehretrag von M. 170. Es entstehen ferner ein besseres Mehl und eine haltbarere Meie. In vielen Mühlen sind mechanische Reueinrichtungen nicht nötig, mit Umstellungen und Einzelarbeiten ist es möglich, durchzuführen.

Wenn aber auch Maßnahmen neu aufgestellt werden müssen, so amortisieren sich diese sehr rasch. Freilich sind die Schwierigkeiten der Mühlen im Krieg sehr groß. Die engarbeitenden Leute sind im Felde, man muß sich mit Frauen, Kindern und Greisen behelfen. Da heißt es an das Allgemeinwohl denken und dem Aufbruch des Feldmarschalls in Gumburg Folge leisten, der daran erinnert, wie wichtig die Ernährung und namentlich die Fettversorgung der Bevölkerung, insbesondere der Munitionarbeiter, ist. Es geht um den wirtschaftlichen Existenzkampf. Man muß es sich zeigen, daß die deutsche Überlegenheit bei den Krieg gewinnen hilft und auch in der Zukunft sich in der Welt behauptet.

Beraburg 45/36, Chemnitz 357/50, Schwemsfurt 17/55, Zwickau 33/44, Dessau 13/12, Magdeburg 403/36, Dresden 1363/73, Tilschberg 28/40, Leipzig 522/56, Halle a. S. 301/03, München 890/73, Rosenheim 39/49, Düsseldorf 84/36, Köln a. Rhein 142/94.
Für April bis Juni: Marktweizen M. 61.
Von Einzelzahlern der Hauptkassier: A. P. Kronach M. 16.
Für Abonnements und Annoncen: P. W. Nürnberg M. 52, München 10/80.
Für Geschichte der Bäcker- und Konditorenbewegung: Magdeburg M. 3.
Der Hauptkassier: D. Freitag.

Sterbetafel.

Leipzig. Robert Schanitz, Bäcker, 50 Jahre alt.
Nürnberg. Leonhard Friedrich, Bäcker, 57 Jahre alt.

Kriegsverluste des Verbandes.

Bezirk Hamburg-Altona. Willy Rothweider, Bäcker, 20 Jahre alt, im Lazarett gestorben.
Bezirk Osnabrück. Karl Bingenheimer (Elberfeld), gefallen.
Bezirk Nürnberg. Johann Bear, 35 Jahre alt, gefallen.
Eure ihrem Andenken!

Schuldenerungen und Strafen.

Bäcker.

Die Brotfabrikanten in Oberelb-Darmen gewähren ab 1. August eine Steuererhöhung von M. 25 pro Monat, die anderen Vergünstigungen, die früher bestanden, bleiben bestehen.

Steuererhöhungen in Genossenschaftsbetrieben.

Für die Beschäftigten in der Bäckereiabteilung der Konsumgenossenschaft „Vorfahrt“ in Göttingen a. N. wurde die Steuererhöhung von 7 1/2 pSt. auf 20 pSt. erhöht und der monatliche Zuschuß für die Kinder auf M. 3 festgesetzt.

Der Konsumverein „Vorwärts“ in Dresden sowie der Konsumverein in Dresden-Bismarck haben ab 1. Juli die jetzt bestehende Steuererhöhung um 50 pSt. erhöht.

Die Konsumvereine „Beitrag“ in Oberelb und „Vorwärts“ in Bismarck zahlen ab 1. Juli ihren beschäftigten Bäckern 20 pSt. Steuererhöhung und für jedes Kind unter 14 Jahren monatlich M. 3.

Der Konsumverein Neustadt erhöhte die Steuererhöhung um 50 pSt., so daß jetzt die verheirateten Bäcker M. 18, die älteren ledigen M. 15 und die jüngeren ledigen M. 12 erhalten, ferner für jedes Kind unter 14 Jahren monatlich M. 3.

Die Produktiv- und Konsumgenossenschaft Mühlhausen und Umgegend gewährte vom 20. Juli ab folgende Steuererhöhung: Für Angestellte und Arbeiter mit einem Jahresgehalt bis M. 1200 15 pSt., von M. 1201 bis 2400 12 pSt. und über M. 2400 8 pSt., ferner für jedes Kind unter 15 Jahren monatlich M. 4. Steuererhöhung wird von Personen gewährt, die länger als vier Wochen munterbrochen in der Genossenschaft beschäftigt sind. Nebenstunden und Sonntagsarbeiten werden bei der Berechnung der Steuererhöhung nicht in Rechnung gebracht. Gültigkeitsdauer vom 1. Juli bis 31. Dezember 1917.

Korrespondenz.

Bäcker.

Karlsruhe. Am 2. August tagte in Karlsruhe im „Goldenen Adler“ eine schon verlaufene und gut besuchte

Versammlung. Die Fragen der Betriebsaufrechterhaltung und der drohenden Nahrungsmittelknappheit der Nacharbeit wurden behandelt. Von den 45 Anwesenden waren etwa ein Drittel Gelehrte; die Kollegen vom hiesigen Lebensbedarfs-Bereich fehlten leider. Kollege Lankes hielt das Referat, und an der dann folgenden Diskussion beteiligte sich Herr Obermeister Gartner. Es erfolgte jedoch die einstimmige Annahme der bekannten Preisreduktion, allerdings mit einer ganz kleinen Abänderung. Nach einem Schlußwort des Referenten und einer nochmaligen Erneuerung an die Kollegen, die Organisation an die hochzuhalten, wurde die Versammlung vom Kollegen Ritz geschlossen.

Ans Anbauchmedikation.

Bücker.

Von einer Jungebäckereibekanntmachung in Chemnitz wurde uns berichtet: Obermeister Wiener bemerkte sich, daß die Bäckermeister von den Behörden unter aller Würde behandelt werden. Ein Handarbeiter wird in der Freiheit besser behandelt. Auf Eingaben erhält man keine Antwort. Auf wiederholtes Erinnern bekommt man nichtige Beschlüsse. Die Behandlung seitens der Behörden ist meist schlimmer, als die Behandlung, die uns früher von Sozialdemokraten zuteil wurde. (Gemeint ist wohl die Behandlung bei den Kämpfen um bessere Arbeitsbedingungen für die Gelehrten. Anmerkung des Berichterstatters.) Bei allen Dingen gab Herr Wiener keine Rat aus auf die Brotfabrik „Union“. Er will gegen die „Union“ vorgehen, den Behörden nachweisen, daß zu einer Vergrößerung des „Union“-Betriebs ein Bedürfnis nicht vorliegt. (Die „Union“ hat wieder vier neue Dejen.) Wiener sagt weiter: „In verschiedenen Großbetrieben ist in letzter Zeit viel Brot verdorben und dadurch für die Volksernährung verloren gegangen.“ Die schlechte Behandlung von Seiten der Behörden gefällt Herrn Wiener freilich nicht. Was er doch früher der Magd der Behörden, Alles, was der Obermeister sagte, war Wahrheit, auch wenn das Gegenteil zutrifft. Auf Eingaben antworteten die Behörden, in denen nachgewiesen wurde, daß die Angaben der Obermeister an die Behörden oft mit der Wahrheit nicht ganz übereinstimmen, ist der blinde Glaube der Behörden an das Gutreffen dessen, was die Obermeister angeben, etwas erschüttert worden.

Der Hauptgrund der weniger zutreffenden Behandlung der Bäckermeister seitens der Behörden ist die immerwährende Nichtbeachtung der Gesetzesvorschriften seitens der Bäckermeister. Rücksicht werden die Brotfabriken machen vorher bezieht von den Bäckermeistern. Auch fehlt den Bäckermeistern vielfach Mehl. Wohnungsbau bei den Großbetrieben eine vorherige Befreiung der Brotfabriken nicht in Frage kommt und Mehl auch nicht fehlt. Hat doch hier Neumann, Brotfabrik „Union“, nach einer praktischen Aussage des Herrn Wiener, als noch Zuzugewinn zum Brot genommen wurden, der Stadt 400 Zentner anworts Mehl zur Verfügung gestellt.

Internationales.

Wandel in den Bäckereibetrieben Hollands. In Holland geht man jetzt wegen der Kohlennot auf Veranlassung der Reichskohlenverteilungsbüros zur Betriebskonzentration im Bäckereibetrieb über. Die örtlichen Behörden weisen die Bäckermeister an, bei einem bestimmten Kollegen, soweit dessen Betrieb es zuläßt, ihr Brot zu backen. Wie dieser Versuch sich praktisch ausnehmen wird und welche eventuelle Folgen für die Zukunft daraus entstehen, muß abgewartet werden. Die holländische Regierung hat der Zweiten Kammer nach langwierigen Vorbereitungen ein Gesetz, betreffend Einschränkung der Sonntags- und Nacharbeit in den Bäckereien, unterbreitet. Der Entwurf lehnt sich an den an, der 1905 vom damaligen klerikalen Ministerium eingereicht, aber von der damaligen Kammermehrheit als zu weitgehend verworfen wurde. Doch läßt der jetzige

Verbandsnachrichten.

Dritttag.

Vom 6. bis 11. August gingen bei der Hauptkassier des Verbandes folgende Beträge ein:
Für Juli: Hof a. d. S. M. 13/75, Pümelburg 29/95, Stendal 10/35, Coburg 18/91, Biersen 20/60, Mühlhausen i. G. 42/35, Landsberg a. d. W. 10/25, Görlitz 46/92, Heterfen-Ginshorn 12/75, Witzburg 40/10, Hosten 43/30, Mühlstadt 29/08, Landsfurt 143/09, Bayreuth 37/65, Bremen 255/38, Rumbach 36, Lübeck 170/43, Flensburg 97/55, Harburg 61,

In feucht lagernden Getreidemassen oder Mehlmoränen heben sich die verschiedenartigsten Schimmelpilze an; da bei der Mahlung es sich nicht vermeiden läßt, daß Teile der Weizenkörner in das Mehl gelangen, so finden sich in Mehlen die aus feuchten Korn vermahlen wurden, diese Erdbakterien. Zu diesen gehören die Butteräuregärer, die bei Anwesenheit genügender Mengen Feuchtigkeit zu Fermentationen führen, die sich bemerkbar machen durch den elastischen Geruch. Auch die sich schleimigwerden bedingenden Kartoffelbazillen gehören hierhin. Durch die Tätigkeit dieser und anderer pflanzlichen Mikroorganismen werden die Eiweißstoffe (Kleber) des Mehles zum Teil abgebaut, insofern verliert dieses die Fähigkeit, bei der Teiggärung die Kohlenäure zurückzuhalten; ferner werden aber auch die diastatischen Fermente vermindert, es tritt infolgedessen im Teig keine Neubildung von Zucker aus Stärke ein (Verringerung der Backfähigkeit, siehe später.)

Berunreinigungen des Mehles waren vor Ausbruch des Weltkrieges infolge der hochentwickelten Mähentechnik ein ganz selbsten Vorkommen. Immerhin müssen wir auch dieser Erscheinung, zumal sie zu gesundheitsschädlichen Störungen führen kann, kurz unsere Aufmerksamkeit schenken. In Betracht kommen als Berunreinigung in erster Linie Unkrautsamen. Diese teilt der Codex alim. austriac. je nach der Wirkung auf das Mehl in vier Gruppen ein:

- 1) Unkrautsamen mit giftiger oder gesundheitsschädlicher Wirkung: Arumellolch — Kammade — Adonisröschen — Wachtelweizen — Klappertopfsamen — Ackerwinde — Sedenich;
- 2) Unkrautsamen, welche die Farbe des Mehles beeinflussen, sind unter anderem: Ackerhahnenfuß — Klappertopfsamen — Kammade — Ackerriepf und verschiedene Arten der Blatterbise;
- 3) Unkrautsamen, die dem Mehle einen unangenehmen Geruch oder Geschmack verleihen: Ackerwinde — Weidenröschen — Feldschmalz — Feldschmalz — Weidenröschen — Syrische Stabiose — Mariander;

4) Unkrautsamen, deren Vorkommen das Mehl nicht beeinträchtigt: Kornblume — Gemeiner Knöterich — Weidenknöterich — Feldblume — Haselblume — Strohblume.

Der Nachweis dieser Verunreinigungen im Mehl ist nicht sehr leicht zu führen. Er gründet sich auf die Tatsache, daß die Gemehsteile der verschiedenen Samen verschieden gestaltet sind und sich von denen der Getreidearten auch unterscheiden. Für die Untersuchung werden die Gemehsteile ausgehellt, die Stärkemassen zerlegt; dann wird milchsaurem Dünkelwasser und das Mehl als solches untersucht, wobei man in erster Linie Größe und Form der Stärkekörner berücksichtigt.

Als Verunreinigung der Mehle kommen weiter in Betracht Bruchteile des Brandpilzes, des Rostpilzes, des Mutterkorns, des MehltauPilzes, der von den Spelzen, des auf denen er wächst, mehlnartige Nebenrübe bildet, in die Körner gelangen kann, des Schwärzepilzes, der zuweilen alle Pflanzenweile überzieht, des Kolonipilzes, der mit dem Samen des Sammelstich (Kolum) in das Mehl gelangen kann.

Infolge einer fehlerhaften Aufbewahrung des Mehles heben sich unter Umständen tierische Schmarotzer an, ich nenne nur die Mehlmilbe, die Raubmilbe, den schwarzen Kornwurm, den Mehlkäfer, die Kornmotte.

Endlich sind als Verunreinigung noch Mählflecken und Schmutz aus dem Betriebe zu nennen.

Nach seltener als die Verunreinigung des Mehles war die Verfälschung. Ein Zufuß von Malm, Kupfer oder Zinkpulver zur Schöpfung des Mehles bezweckungsweise zur Verdeckung schlechter Backfähigkeit ist selten beobachtet.

In gewöhnlicher Absicht wurden geringwertige Mehle mit guten vermisch, auch wohl Weizenmehl mit Roggenmehl vermischt oder mit Karlofelmehl.

In der letzten haben wir nur vermischte Mehle, es wird das Weizenmehl ja nicht aus reinem Weizenmehl gebildet. Wir sind bisher nicht schlecht gefahren, Hungerkriegen, wie es in Weizenland zu Zeiten aus Baumrindenmehl, Flechtenmehl und Getreidemehl gebildet wurde, haben wir nicht kennen

gelernt. Natürlich dürfen wir nicht dieselben Anforderungen stellen wie in Friedenszeiten. Gerstenmehl ist kein Weizenmehl, um ein Beispiel anzuführen, es ist nur ein Backhilfsmittel in dem eingangs erwähnten Sinne, wenigstens in einigen Gegenden Gerstenmehl gebacken wurde vor Kriegsausbruch. Wenn die Brot verzehrende Bevölkerung über schlechtes Brot klagt, sobald es ein aus Roggenmehl und Gerstenmehl eingetaugtes Gebäck erhält, so hat sie recht, insofern eine Mischung von Gerstenmehl und Roggenmehl nie ein Brot im Friedenssinn liefern kann, weil Gerstenmehl im bäckereitechnischen Sinne nicht backfähig ist.

Der Backfähigkeit des Mehles sei ein kurzes Schlußwort gewidmet, sie hängt von verschiedenen Umständen ab. In Betracht kommt zunächst die wasserbindende Kraft, die durch die Teiggärung ermittelt wird. Es wird die Wassermenge bestimmt, die von einer bestimmten Menge Mehl zur Erzielung eines zusammenhängenden, feigen nicht mehr an den Fingern klebenden, aber noch leicht knetbaren Teiges gebunden wird. Von Bedeutung ist ferner für die Backfähigkeit der Mehle, deren diastatische Kraft. In dem Mehl sind diastatische Fermente, Stoffe enthalten, die Stärke in Zucker verwandeln. Die Teiggärung kommt dadurch zustande, daß die dem Teig einverleibte Gefe den im Backmehl enthaltenen und durch diastatische Fermente während der Gärung und auch später gebildeten Zucker vergärt. Die endwirdige Kohlenäure wird nun den Eiweißstoffen des Mehles festgehalten und bewirkt hierdurch das Aufgehen. Durch eine künstliche Zuckergabe wird auch die Teiggärung erhöht, aber die aus dem zugeführten Zucker entwickelte Kohlenäure wird nicht vom Teig gebunden. Die durch Fermente bedingte diastatische Kraft der Mehle ist demnach für die Backfähigkeit von großer Bedeutung. Sie wird ermittelt durch die sogenannte diastatische Probe, man bestimmt chemisch die im Mehl vorhandenen und die durch Diastase erzeugte Zuckermenge. Endlich ist von Belang die Menge und die Beschaffenheit des Klebers, wie schon an anderer Stelle betont wurde. Über alle diese Eigenschaften orientiert den Bäcker am sichersten ein Backversuch.

