

Korrespondenzen.

Zur Geschichte des Kartoffelbrotes.

Im dritten Teil seines Aufsatzes „Vom Brot und seinen Eigenschaften“ (Nr. 20) schreibt Rubner, daß zu den bekanntesten, schon vor mehr als 50 Jahren aufgeführten Mehlsurrogaten die gekochte oder zerriebene Kartoffel etc. gehöre. Ich möchte dazu bemerken, daß das Verfahren, Brot mit Zusatz von Kartoffelmehl zu backen, bis ins 18. Jahrhundert verfolgt werden kann. Im Jahre 1769 erschien bei Beginn einer im Badischen herrschenden Teuerung im „Carlsruher Wochenblatt“ (5., 19. und 26. Oktober) eine offenbar von der Regierung veranlaßte Volksbelehrung „Vom ökonomischen Brodte“, worn es heißt, der Herr Chevalier Mustel habe in einem Traktat ein neues Verfahren, das Roggenmehl im Falle der Not kluglich zu verlängern, angegeben: er schlage hierzu die Kartoffel vor. „Zwei Teile Kartoffeln und ein Teil Mehl geben schon ein sehr gutes eßbares Brot, nimmt man von beiden Teilen gleich viel, so ist es noch besser, nimmt man aber zwei Teile Mehl und nur einen Teil Kartoffeln, so kann man es schwerlich von dem besten aus lauter Mehl gebackenen Brode unterscheiden.“ Da die Teuerung nicht nachließ, wurde am 20. September 1770 eine weitere Volksbelehrung „Wie man Brot von Kurbissen backen kann“ veröffentlicht. Von Interesse dürfte sein, daß auch Voltaire 1770 infolge einer in der Gegend seines Wohnsitzes herrschenden Teuerung den Vorschlag gemacht hat, Brot mit Zusatz von Kartoffeln zu backen. Nach verschiedenen eigenen Versuchen in der Mehlkammer und in der Backstube war er auf einen Teig gekommen, der aus zwei Teilen Mehl und einem Teil Kartoffelmehl bestand (siehe Voltaires Werke, hrsg. von Moland, Band 47, Seite 280).

Karlsruhe i. B.

Prof. Herrigel.