MEER BROOD

Voor dengene, die dit tijdschrift alleen maar even doorbladert om de plaatjes, en voor wien de tekst geheel bijzaak is, zal het wel een open vraag blijven, waarom hier twee fotographiën van brood-doorsneden zijn opgenomen. Op zich zelf bieden deze afbeeldingen niets bijzonders. Daarom zal degene, die iets meer van de zaak wil weten, zich de moeite moeten geven, onderstaande regelen te lezen, hoewel dadelijk toegegeven moet worden, dat de lezing wellicht een klein tantalus-kwellingtje zal worden.

Er is toch bijna niemand in Nederland die tevreden is met zijn broodrantsoen en met het brood zelve. Daarin had eene verandering kunnen komen, maar door onverstandig beleid, schijnt het, dat zulks dit jaar niet meer kan geschieden.

Toch is het van groot belang om er desondanks de aandacht op te vestigen, want, hetgeen dit jaar is verzuimd, kan in het volgend jaar tot groot heil van de Nederlandsche Bevolking nog wel geschieden. En thans ter zake!

De eene brood-doorsnede geeft een afbeelding van het Regeerings-brood, zooals dit tegenwoordig is. Het is de rechtsche afbeelding, het kleinste brood. Zooals men weet, wordt in het tegenwoordige regeerings-brood een gedeelte aardappelmeel verbakken, en dit aardappelmeel maakt, dat het brood klein van stuk is en minder aangenaam van smaak, terwijl het aldus bereidde brood, ten slotte veel minder voedzaam is, dan het brood, hetwelk uit zuiver ongebuild tarwemeel wordt gebakken.

Dit laatste is vooral hieraan te wijten, omdat bij het verwerken van aardappelen tot aardappelmeel, de beste voedings-bestanddeelen verloren gaan.

Allereerst wordt met het afvoerwater in de kanalen en wateren van Groningen afgespuid: het eiwit, verder een gedeelte van het zetmeel, al het vet en ten slotte alle voedingszouten.

En dat het hier geen kleine hoeveelheden betreft, moge o. a. hieruit blijken, dat bij een normale campagne van de aardappelmeelfabrieken zóóveel eiwit geheel nutteloos wordt weggeworpen, dat daarmede ongeveer 1/20ste deel der geheele bevolking van Nederland een vol jaar zou kunnen worden gevoed.

Er bestaat evenwel een middel om aardappelen zoodanig te verwerken, dat geen enkel voedend bestanddeel verloren gaat. Dit kan men bereiken door de aardappelen te laten drogen. Wanneer deze aardappelen gedroogd zijn, kan men ze laten vermalen en men verkrijgt dan een poeder, dat veel geschikter is om door het broodmeel te worden gemengd dan aardappelmeel.

De eerste afbeelding geeft een doorsnede van brood, waarin aardappelpoeder is verwerkt, inplaats van aardappelmeel. Men ziet, dat het brood grooter van stuk is, meer gerezen, luchtiger, poreuzer en daardoor natuurlijk aangenamer van smaak en veel beter verteerbaar.

Er zijn zeer vele proeven betreffende het verwerken van gedroogde aardappelen in brood genomen, die buitengewoon gunstige resultaten hadden.

De aandacht der Regeering werd op dit aardappelpoeder (zoo worden gemalen gedroogde aardappelen genoemd) gevestigd en langzamerhand is in alle kringen, ook in die der arbeiders, daarvoor een warme belangstelling ontstaan. Het Rijks-Bureau voor de Distributie van Granen en Meel, de Centrale Brood-Commissie, het Centraal Broodkantoor, de Commissie van Bijstand inzake de Uitvoering der Distributiewet, 1916, de Centrale Gezondheidsraad, de Rijks Commissie van Toezicht op de Aardappelvereeniging, Kodibu en wellicht nog andere officieele Commissies werden in deze zaak gekend.

Iedereen, zonder uitzondering, nam met belangstelling van de proeven kennis en constateerde tot zijn genoegen, dat brood, waarin aardappelpoeder was verwerkt, veel smakelijker was dan het tegenwoordige brood.

Toen daarop in de verschillende vergaderingen er nog op gewezen werd, dat het rendement bij de verwerking van aardappelen tot aardappelpoeder zooveel gunstiger was dan bij het verwerken tot aardappelmeel, steeg de belangstelling nog in hooge mate.

Uit onderzoekingen bleek toch, dat, wanneer 100 KG. aardappelen tot aardappelmeel worden verwerkt, er in droge stof uitgedrukt, ongeveer 11.2 KG. aardappelmeel overblijft, hetwelk geschikt is voor de brood-bereiding.

Wanneer men aardappelen evenwel droogt, blijft van de 100 KG. aardappelen, ongeveer 22 KG. aardappelpoeder geschikt voor broodbereiding over, derhalve twee maal zooveel.

In voedingswaarde staat aardappelpoeder tot aardappelmeel verder ten minste als $2^1/_2$ tot 1. Dit laatste is zelfs van zooveel belang, dat brood, waarin aardappelpoeder is gemengd, meer eiwit bevat dan gewoon zuiver tarwebrood en voedzamer wordt geacht.

Wanneer dus de aardappelen worden gedroogd en daarna gemalen en voor de broodbereiding bestemd, dan wordt het door het hooge rendement mogelijk, de beperking van het broodrantsoen te doen vervallen, althans de elfdaagsche broodkaart wederom terug te brengen tenminste op een negendaagsche.

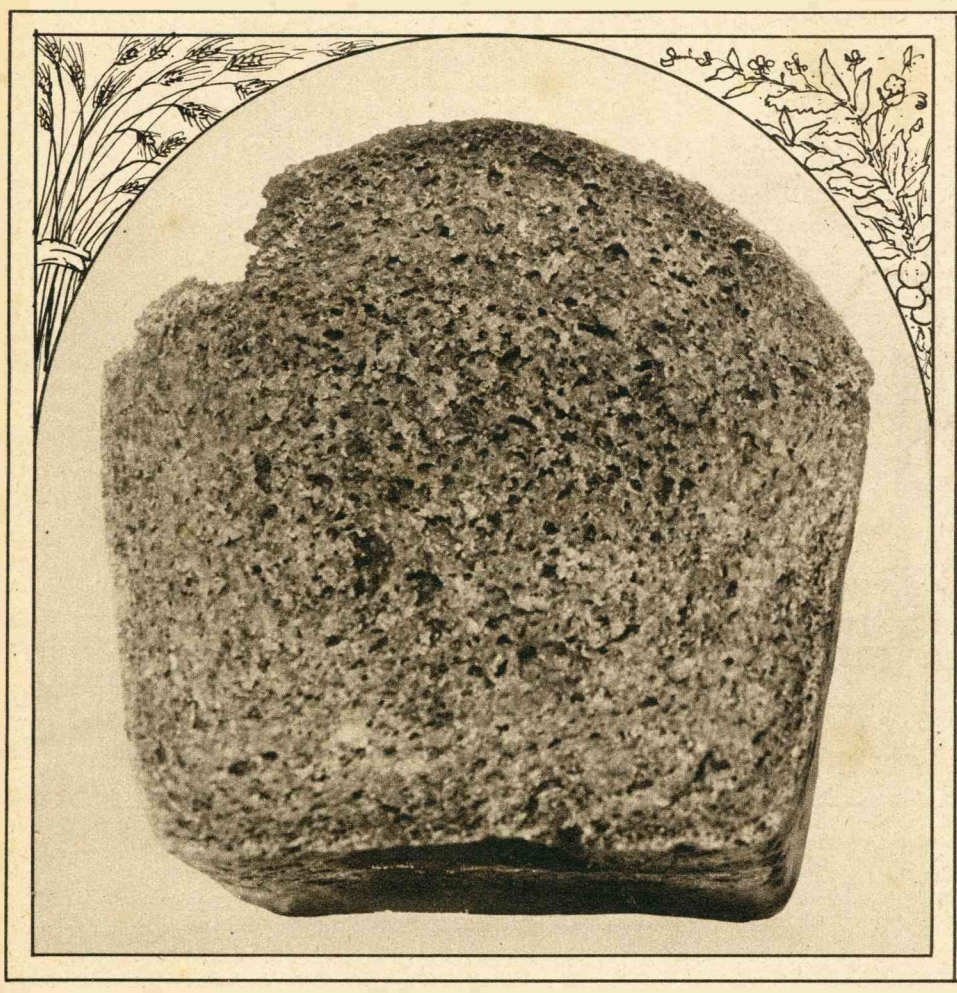
Het behoeft dus geen verwondering te baren, dat alle autoriteiten die met de zaak op de hoogte werden gesteld, zich ten slotte eenstemmig voor het drogen van aardappelen en voor het gebruiken van gedroogde aardappelen ten behoeve van d broodbereiding uitspraken. Aardappelmeel zou daarvoor niet meer mogen worden gebezigd.

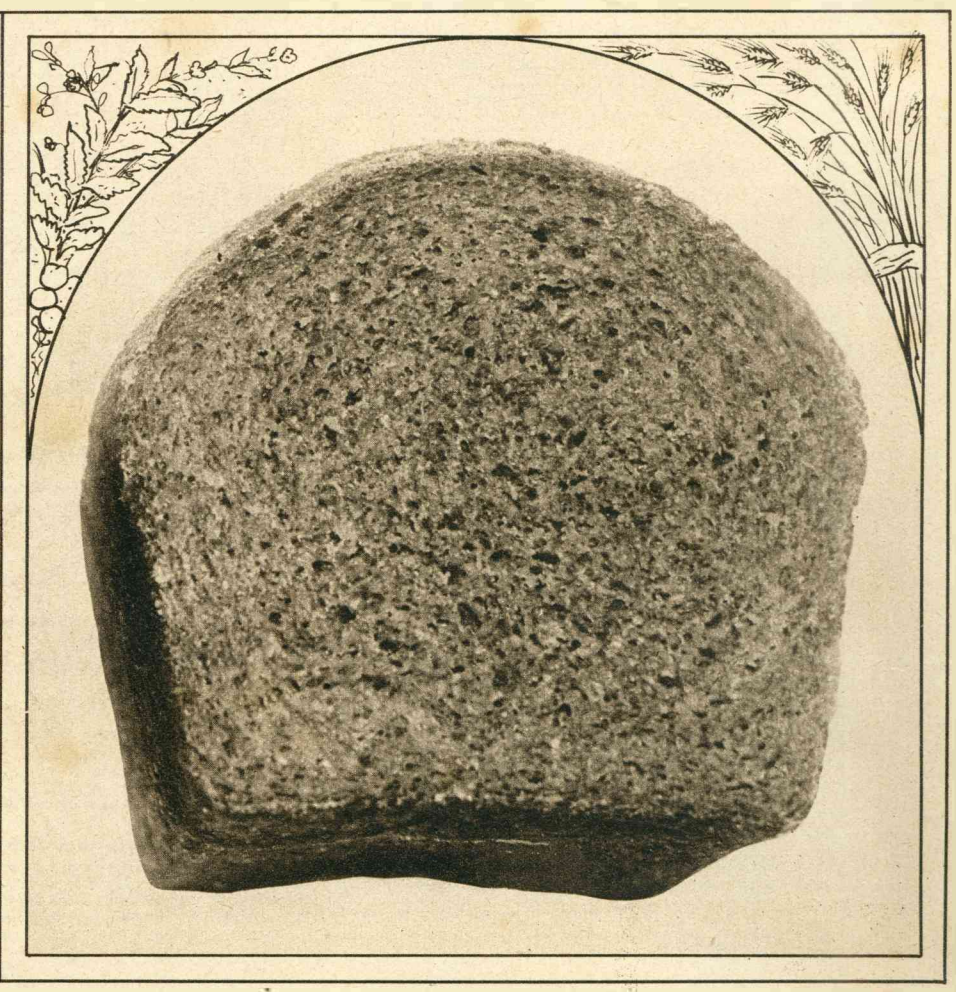
Besprekingen over het drogen van aardappelen werden geopend en het bleek, dat de groenten-drogers zich bereid verklaarden om voor ƒ 35.— 100 KG. aardappelpoeder te leveren, terwijl de aardappelmeelfabrikanten vooriedere 100 KG. ƒ 100.— hadden gevraagd.

De Regeering verstrekte daarop aan het Rijksbureau voor de Distributie van Graan en Meel en de Rijkscommissie van Toezicht op de Aardappelvereeniging, de opdracht, om een overeenkomst te ontwerpen, houdende de voorwaarden, waarop de drogers met het drogen der aardappelen zouden worden belast.

Toen de voorwaarden in concept gereed lagen, geschiedde het ongelooflijke en gewerd den drogers de mededeeling, dat er geen aardappelen meer genoeg waren om deze te drogen en voor de broodbereiding te bestemmen.

Wat blijkt het geval geweest te zijn? Gedurende de onderhandelingen hebben de aardappelmeel-fabrikanten (het is nog niet opgehelderd op welke wijze) weten te bewerken, dat de Regeering aan hen een 305 millioen KG. aardappelen (ruim dertigduizend waggons) heeft gegeven, om deze tot aardappelmeel te verwerken.





Deze 305 millioen Kilogram aardappelen hebben, tot aardappelmeel verwerkt, een opbrengst gehad van ongeveer 42 millioen Kilogram Supra Meel.

Waren deze aardappelen gedroogd en tot aardappelpoeder verwerkt, dan zou de opbrengst zijn geweest 75 millioen Kilogram of wel 33 millioen Kilogram zegge 3300 waggons meer, dan bij verwerking tot aardappelmeel.

Wanneer men dan nog rekening ermede houdt, dat het vochtgehalte van aardappelmeel is 20% en van aardappelpoeder slechts 10% dan blijkt, dat het totaal verschil bijna 40 millioen Kilogram bedraagt.

Per dag heeft de Nederlandsche bevolking ongeveer 1.2 millioen Kilogram meel noodig. Door het verwerken van deze aardappelen tot aardappelmeel is de Nederlandsche bevolking derhalve van de broodvoeding voor meer dan één maand verstoken.

Het bovenstaande zij eens in ruimeren kring medegedeeld, opdat het Nederlandsche volk wete, dat door onverstandig beleid in deze tijden van voedselschaarschte zulke groote hoeveelheden voedsel zijn weggeworpen.