

Prüfung
Kl. 2c
Gr. 2/12

Klasse 2 c.

Ausgegeben am 10. April 1918.

2499

*als
gebücker Maismehlzusatz*



KAIS. KÖNIGL.



PATENTAMT.

Österreichische

PATENTSCHRIFT N^{r.} 74310.

JEAN OEBEL, JOSEF OEBEL UND KONRAD ADENAUER,
SÄMTLICH IN KÖLN-LINDENTHAL.

Verfahren zur Herstellung eines, dem rheinischen Schwarzbrot ähnelnden Schrotbrotes.

Angemeldet am 1. Mai 1916; Priorität vom 1. Mai 1915 (Anmeldung im Deutschen Reiche).

Beginn der Patentdauer: 15. Februar 1917.

Man hat bereits Mehl aus entschältem Mais als Zusatz zu Roggen- und Weizenmehl für die Brotbereitung vorgeschlagen. Die Verarbeitung eines derartigen Teiges bot aber technische Schwierigkeiten, weil das Maismehl infolge der Aufsaugung der Feuchtigkeit ein rissiges und rasch austrocknendes Brot ergab. Außerdem hatte das Brot einen nicht angenehmen Geschmack. Es war allerdings bekannt, daß der Geschmack von Mais dadurch verbessert werden kann, daß man Maiskörner im entschälten Zustande röstete. Derartig gerösteter und gemahlener Mais wurde bisher zur Brotbereitung nicht verwendet. Wenn man ein Mehl aus geröstetem Maiskorn mit einem Grundsauer verarbeitet, so nimmt die mit dem Grundsauer versetzte Masse schnell einen unangenehmen Geruch und Geschmack an. Das Brot geht auch nicht genügend auf.

Es hat sich nun gezeigt, daß ein wesentlich anderes Resultat erhalten wird, wenn man nicht das Maiskorn röstet und hieraus Mehl bereitet, sondern wenn man erst aus entschältem Mais Mehl herstellt, dieses Mehl der Dörrung unterwirft und nunmehr zur Brotbereitung verwendet. Der zugesetzte Grundsauer entwickelt einen angenehm schmeckenden, gut aufgehenden Teig.

Die Dörrung geschieht derartig, daß das aus dem entschälten Mais hergestellte Mehl einer etwa 30 Minuten lang andauernden Dörrung bis auf 200°C oder höher ausgesetzt wird.

Zur Herstellung des rheinischen Schwarzbrottes wird das in der beschriebenen Weise erhaltene Mehl mit Gerste, Reis, Kleie, sowie Dextrin und den üblichen Gewürzzuschlägen zusammengeknetet. Beispielsweise kann man 40 Gewichtsteile Mais, 35 Gewichtsteile Gerste, je 10 Gewichtsteile Reis und Kleie, sowie 5 Gewichtsteile Dextrin und die üblichen Gewürzzuschläge verarbeiten. An Stelle von Maismehl sind auch Produkte aus Mais zu verwenden, welche einem Umwandlungsprozeß unterworfen sind. Beispielsweise kann man entölten Mais, Maisflocken, sogenanntes Maizena und dgl. der Röstung unterwerfen.

Zur Herstellung des Grundsauers verwendet man am besten Gerstenmehl.

Es hat sich weiter gezeigt, daß bei dem beschriebenen Verfahren der Reis durch Zusatz stärke- oder kleberhaltiger Mehle, z. B. Kartoffelmehl, Tapioka-, Roggen-, Weizenmehl, für sich oder in Mischung miteinander, sowie in Mischung mit Reis- und Gerstenmehl verwendet werden kann.

Auch kann das Reismehl oder seine Ersatzmittel vor der Vermischung mit den anderen Stoffen abgekocht oder gedörrt werden.

Die Herstellung des Brotes geschieht derartig, daß das gedörrte Maismehl mit auf 40°C erwärmtem Wasser zu einem dickpappigen Teig angerührt wird. Der so gewonnene Maisschrotteig wird nunmehr mit dem Grundsauer, z. B. aus Gerstenmehl, versetzt, dann verknetet man mit Gersten- und Reismehl, Kleie, Dextrin als Bindemittel und den geeigneten Gewürzzuschlägen und Wasserzusätzen zusammen gut zu einem einheitlichen Teigkloß. Man läßt etwa 18 Stunden stehen, bis die ganze Masse gut durchsäuert ist; alsdann wird der Teig in üblicher Weise im Ofen 1½ Stunden lang zu Brot verbacken.

PATENT-ANSPRÜCHE:

1. Verfahren zur Herstellung eines dem rheinischen Roggenschwarzbrot ähnelnden Schrotbrotes, dadurch gekennzeichnet, daß als Zusatz zu Mehl aus anderen Getreidearten ein aus entschältem Mais hergestelltes Mehl, welches einer Dörrung unterworfen worden ist, verwendet wird.

2. Ausführungsform des Verfahrens nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das gedörrte Maismehl mit Gersten- und Reismehl oder Kartoffel-, Tapioka-, Roggen- und Weizenmehl, gegebenenfalls nach Abkochung oder Dörrung, zum Teig verarbeitet wird.

3. Ausführungsform des Verfahrens nach Anspruch 1 und 2, dadurch gekennzeichnet, daß zur Teigansäuerung ein Grundsauer aus Gerstenmehl verwendet wird.