

(3) Soweit Futtergetreide für Futterzwecke geschrotet oder gequetscht wird, muß die Rücklieferung mindestens 98% betragen.

§ 20

Buchführung

(1) Betriebe, die Umtauschverarbeitung ausführen, sind verpflichtet, ein Mahlkundenbuch zu führen, aus dem hervorgehen:

- a) Tag der An- und Auslieferung,
- b) Name, Wohnort und Beruf des Anlieferers,
- c) Getreideart und -menge (tatsächliches Gewicht),
- d) Menge der ausgelieferten Produkte, getrennt nach Sorten,
- e) Betrag des entrichteten Barlohnes.

(2) Das Buch ist monatlich abzuschließen. Über die ausgelieferten Produkte ist dem Empfänger durch den Betrieb ein Auslieferungsschein auszuhändigen, der fortlaufend numeriert sein muß. Eine Durchschrift muß als Unterlage für das Mahlkundenbuch bei der Mühle bleiben.

III. Allgemeines

§ 21

Umarbeitung von Mahlerzeugnissen

Die Umarbeitung von Mahlerzeugnissen aus abgeschlossener Produktion zu anderen Mehltypen ist in allen Mühlen unzulässig. Ausnahmen können vom Staatssekretariat für Nahrungs- und Genußmittelindustrie in Einzelfällen zugelassen werden.

Berlin, den 5. Januar 1952

Staatssekretariat
für
Nahrungs- und Genußmittelindustrie
Albrecht
Staatssekretär

Anweisung

über die Herstellung von Backwaren.

Vom 5. Januar 1952

Zur Durchführung der Anordnung vom 5. Januar 1952 über die Verarbeitung von Getreide in Mühlen und über die Herstellung von Backwaren (GBl. S. 19) wird folgende Anweisung erlassen:

§ 1

Brotsorten

Zur Versorgung der Bevölkerung dürfen folgende Backwaren hergestellt werden:

- A. Brot (Großbrot einschl. Schnittbrot)
1. Vollkornbrot (einschl. Knäcke Brot)
 2. Roggenbrot
 3. Mischbrot
 4. Roggenmischbrot

5. Weizenbrot (Weißbrot)
6. Pumpernickel
7. Spezialbrote (Sonderbrote)

- B. Kleingebäck
C. Feinbackwaren
D. Diabetikerbackwaren

§ 2

Herstellungsvorschriften und Beschaffenheit

A. Brot

Es sind herzustellen:

1. a) Roggen Vollkornbrot
aus Roggenvollkornschrot, Type R 1790, mit Zusatz von Weizennachmehl, Type W 3300,
b) Weizenvollkornbrot
aus Weizen voll kornschrot, Type W 1700, Zusätze von Färbungs- oder Süßungsmitteln sind unzulässig,
c) Knäcke Brot (Flachbrot)
aus Roggenvollkornschrot, Type R 1790. Die verkaufsfertige Ware darf nicht mehr als 10% Wasser enthalten;
2. Roggenbrot
aus Roggenmehl, Type R 997;
3. Mischbrot
aus 80 Teilen Roggenmehl, Type R 997 und 20 Teilen Weizenmehl, Type W 812 oder 860;
4. Roggenmischbrot
aus Roggenmehl, Type R 1500 und bis zu 10% Weizennachmehl, Type W 3300;
5. Weizenbrot (Weißbrot)
aus Weizenmehl, Typen W 812 und 860;
6. Pumpernickel
aus Roggenvollkornschrot, Type R 1790 (durch mindestens 16stündiges Ausbacken in gut abgedichteten Öfen, Dampfbackkammern oder Backkästen bei reichlichem Dampf und bei verhältnismäßig niedriger Temperatur wird eine Krume von dunkelbrauner Farbe erzielt);
7. Spezialbrote
 - a) unter Verwendung von Mahlerzeugnissen des Brotgetreides, die in einem besonderen Verarbeitungsgang gewonnen worden sind,
 - b) unter Verwendung von Getreidemahlerzeugnissen, die nicht aus Brotgetreide gewonnen worden sind,
 - c) unter Verwendung eines besonderen Herstellungsverfahrens.