

### Ein aufflarendes Wort zur Brotfrage.

Von Leopold Hapel, Geschäftsführer der Bäckerei Karl Bemola Ges. m. b. S.

Die Statthaltereiverordnung vom 28. Februar d. J., wonach ab 6. d. bei der gewerbmäßigen Herstellung von Brot zwanzig Prozent Maismehl, beziehungsweise Kartoffelprodukte verwendet werden müssen, sowie die verschärften Kontrollen in den Brot- und Mehllarten, haben zu lebhaften Diskussionen Anlaß gegeben, ob wir den vorjährigen Einschränkungen ausgesetzt sein werden. Die Lösung des Brotproblems ist nun freilich nicht leicht und von verschiedenen Prämissen abhängig, doch läßt sich auf Grund der letztjährigen amtlichen Erntedaten und privaten Schätzungen, unter Zuhilfenahme von statistischen Berechnungen, feststellen, daß unsere Vorräte bei richtiger Aufstellung und der geübten Sparsamkeit bis zur neuen Ernte reich werden.

Die Ernte Oesterreichs hat unter der Dürre in den Monaten Mai und Juni gelitten und kann höchstens als schwach mittel bezeichnet werden, während Ungarns Ernte weniger durch die Trockenheit im Frühling als durch die Regenperiode im Juli und August zu leiden hatte, aber als mittelgut zu bezeichnen ist.

Oesterreich erntete 14.5 Millionen Meterzentner Weizen, 23.8 Millionen Meterzentner Roggen = 38.3 Millionen Meterzentner, Ungarn erntete 41 Millionen Meterzentner Weizen, 11.7 Millionen Meterzentner Roggen = 52.7 Millionen Meterzentner, zusammen

Edelfrucht 91 Millionen Meterzentner gegen kaum 90 Millionen Meterzentner des Jahres 1914. Als Schlechternte gilt bei uns der Ertrag von 75 Millionen Meterzentner. Der Verbrauch bis Ende Februar dieses Jahres war ungefähr folgender:

In Ungarn 22 Millionen Menschen a 562 Gramm Frucht pro Kopf und Tag durch acht Monate (Juli bis Februar) = 29.7 Millionen Meterzentner, in Oesterreich 28 Millionen Menschen a 500 Gramm pro Kopf und Tag durch acht Monate = 33.6 Millionen Meterzentner, also Gesamtverbrauch der Monarchie 63.3 Millionen Meterzentner Edelfrucht und stünden somit noch zirka 27 Millionen Meterzentner Roggen und Weizen bis zur neuen Ernte zur Verfügung.

Da in Ungarn bis in den Jänner hinein der Verbrauch von Weißgebäck und Brot frei war, so mußte der Durchschnitt vom zehnjährigen Konsum vor dem Kriege, der 560 Gramm Frucht pro Kopf und Tag betrug, zur Basis der Verbrauchsrechnung für die abgelaufenen acht Monate genommen werden; und für Oesterreich mußte für denselben Zweck, trotz des Markenzwanges, der 200 Gramm Mehl = 280 Gramm Brot = 250 Gramm Frucht pro Kopf und Tag dekretierte, 500 Gramm Frucht wegen des Mehlverbrauches am flachen Lande und dem marktfreien Verkauf von Bäckereien bis Ende Dezember 1915 als Durchschnitt genommen werden.

Da erfahrungsgemäß der Hauptkonsum von Mehl und Mahlprodukten infolge der gesteigerten Arbeitsperiode in die Zeit Juli-Dezember fällt, kann mit weiterer Rücksicht auf den Markenzwang in beiden Reichsteilen und die Abschaffung der Erzeugung von Bäckereien aus Edelmehlen für die vier Monate bis zur neuen Ernte als Verbrauchskoeffizient 450 Gramm Frucht angenommen werden, und würden sonach für 50 Millionen Menschen 27 Millionen Meterzentner Frucht gebraucht werden, die auch faktisch vorhanden sind.

Obwohl die Saaten sehr gut überwinterten und der Saatenstand ein vorzüglicher ist, erscheint es aber trotzdem in dieser außergewöhnlichen Zeit, wo ganz außergewöhnliche Ansprüche an die Volks- und Armeecernährung gestellt werden, geboten, alles zur Schonung und Streckung der Edelfrüchte vorzuziehen, zumal der Ausfall der künftigen Ernte noch von Naturereignissen abhängt, weshalb die rechtzeitige Einmischung von Surrogatfrüchten in die Edelfrüchte angezeigt ist.

An Surrogaten stehen uns genügende Quantitäten Kartoffeln und Mais zu Gebote, so daß von einer Brotnot unter keinen Umständen gesprochen werden kann. Die derzeitige Brotknappheit Wiens ist nur eine lokale und dürfte in Kürze behoben sein. Sobald größere Transporte Edelmehl und Maismehl einlangen, wird die magistratische Mehlsektion wieder normale Mengen Mehl an die Bäder und Brotfabriken anweisen. In einem so furchtbaren Weltkriege kommen verschiedene Zwischenfälle unter, und es bedarf wohl keiner besonderen Aufforderung an das große Wiener Publikum, solche Vorfälle nicht zu tragisch zu nehmen und sich in Geduld zu fassen.

Ueber das jetzige Wiener Brot herrscht allgemeines Lob. Dasselbe wird zur Hälfte aus Roggengleichmehl und zur Hälfte aus Weizenbrotmehl gewonnen. In der Farbe ist es etwas dunkler als das Wiener Brot vor dem Kriege, in Qualität steht es aber demselben nicht nach; es ist zumindest so geschmackvoll und leicht verdaulich, wie jenes war. Was das Surrogatbrot im vorgeführten Mischverhältnis von 80 Prozent Edelmehl und 20 Prozent Surrogatmehl anlangt, so sei gleich versichert, daß aus einer solchen Kombination auch noch ein wohlgeschmeckendes, zukömmliches Brot, das sich nur unwesentlich vom reinen Edelbrot unterscheidet, herzustellen sein wird.

Die magistratische Mehlsektion unter der zielbewußten Leitung des Magistratssekretärs Dr. Rothkopf hat bis nun folgende Mehlvarianten zur Brotherstellung verausgabt:

Von Mitte März bis Anfang Mai 1915 — 75 Prozent Maismehl und 25 Prozent Weizenmischmehl (in letzterem 25 bis 30 Prozent Gerstenmehl).