

*Abmühen - Konsum.*

ration nicht auskommen. Leute erschienen am dritten Tage und erklärten, sie hätten die ganze Brotkarte bereits aufgebraucht. Arbeiter aus dem Arsenal, die in Tag- und Nachtschichten arbeiten, also nur fünf Stunden schlafen und mit der Brotkarte ihr Auslangen nicht finden können, verlangen ebenfalls eine Erhöhung der Brotkartenration. Da man diesen Leuten die Brotkarte nicht erhöhen dürfe, so müsse in solchen Fällen die öffentliche Ausspeisung eingreifen.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner erklärt, er wolle das Ergebnis der ersten Woche abwarten, dann müsse eventuell an die Regierung wegen Erhöhung der Brotkarte für gewisse Berufe herangetreten werden.

Marktamt-Direktor Bauer verliest hierauf den nachstehenden Bericht über den Konsum von Weißgebäck im k. u. k. Kriegsministerium und in mehreren militärischen Anstalten:

„Der Bäckermeister Josef Breunig, I., Singerstraße 21, liefert an den Kantineur Franz Dörner im k. u. k. Kriegsministerium 1000 Stück Kleingebäck und 150 bis 200 Laib Brot. Nach Aussage des Dörner soll bis 5. April 1915 Kleingebäck aus ganz weißem Mehle geliefert worden sein. Seit 5. April wird das Kleingebäck aus Mischmehl (50 Prozent Roggenmehl und 50 Prozent Weizenmehl Nr. 0) im Gewichte von 30 g per Stück, an Franz Dörner nach Angabe von Breunig, täglich geliefert.

Das Mehl für das Kleingebäck wird durch das k. u. k. Kriegsministerium an Dörner gegeben, welcher letzterer es dem Breunig ausfolgt. Breunig hält dieses Mehl in seinem Betriebe separat gelagert und bezahlt den Preis desselben an Dörner.

Breunig erhielt von Seite des Haus-Kommandos nachstehendes Schreiben:

„E.-Nr. 2575 vom 1. April 1915, k. u. k. Haus-Kommando für das Kriegsministerium.

Sie werden hiemit beauftragt, für die Offiziers- und Beamtenmenage im k. u. k. Kriegsministerium so wie früher auch in Folge weißes Gebäck zu liefern, da viele Herren Offiziere und Beamte, welche in Rekoneszenz stehen, kein Schwarzbrot essen dürfen.“

Unterschrift: unleserlich.“

Durch diesen Vorgang werden die gesetzlichen Bestimmungen über die Streckung von Mischmehl entschieden verletzt.

Der revidierende Marktamtbeamte (Marktamt-Inspektor Johann Weinlich) konnte leider Kleinweißgebäck nicht zu Gesicht bekommen, weil sich Dörner bei den ganzen Erhebungen sehr zurückhaltend benahm.

Es scheint jedoch durch die Erhebungen bewiesen, daß in dieser Kantine vorschriftswidriges Kleinweißgebäck verabfolgt wird.

Ein von einem Gemeindefunktionär vorgelegtes Stück Weißgebäck, welches zweifellos aus unvermishtem Weizenmehl erzeugt ist, wird dem Berichte angeschlossen.

Was das Hausbrot in dieser Kantine anlangt, so wird zu demselben Mehl, zumeist mit Maismehl vermisht, verwendet; dieses gemischte Mehl entnimmt aber Breunig seinen eigenen Lagerbeständen und ist dieses Hausbrot den gesetzlichen Normen entsprechend hergestellt.

Die Marktamt-Direktion hat anlässlich dieses Falles angeordnet, daß in militärischen Anstalten in allen Bezirken Wiens

auch geeignete Erhebungen gepflogen werden und kann vorläufig über das Ergebnis der Revision in der k. u. k. Infanterie-Kadettenschule, XIII., Hütteldorferstraße 126, und der Offiziersmesse der Landwehrkaserne im V. Bezirke folgendes melden:

„Wie vertraulich in Erfahrung gebracht wurde (eine amtliche Feststellung wäre nur im Wege des Schul-Kommandos möglich), wird heute noch, und zwar seit 21. Februar 1915 in einer im Hause errichteten Bäckerei für 15 Offiziere und 317 Zöglinge Semmelgebäck und Laibchen aus unvermishten Mehlen nach der vor dem Kriege üblichen Herstellungsart erzeugt.

Jeder Offizier erhält täglich zwei Semmeln à 70 g und jeder Zögling eine solche Semmel und zwei Laibchen, deren Gewicht nicht erfahren werden konnte.

Der die Erhebungen pflegende Beamte (Marktamt-Inspektor Alexander Eiffinger) hat sich einen Teil einer solchen Semmel zu verschaffen gewußt und liegt diese Probe dem Berichte bei.

Während der Berichterstattung ist mir von der Marktamt-Abteilung für den XVI. Bezirk durch den Marktamt-Oberinspektor Ludwig Steindl noch die Mitteilung zugekommen, daß in dieser Kadettenschule für Offiziere und Zöglinge auch ein Hausbrot erzeugt wird.

Eine Probe dieses Hausbrotes folgt mit und hat Steindl das Gutachten eines ihm vertrauenswürdig erscheinenden Bäckers eingeholt, welches dahin geht, daß dieses Brot aus reinem Weizen- und Roggenmehl hergestellt wurde.“

Auch hier handelt es sich um eine ungesetzliche Verbackung, weil zweifellos unvermishtes Weizenmehl verwendet wurde.

Die dem Mannschaftsstande angehörigen Personen in dieser Anstalt und Landsturmmänner, die Ordonnanzdienst versehen, beziehen ausnahmslos Kommissbrot.

Im übrigen soll diese gesetzwidrige Kleingebäcks-Erzeugung über höheren Befehl in nächster Zeit eingestellt werden.

In der Offiziersmesse in der k. k. Landwehrkaserne V., Siebenbrunnengasse 37, werden weiße Wecken (Kleingebäck) erzeugt und an die Offiziere verabreicht.

Die Küche für die Offiziere führt nicht der dortige Kantineur Theodor Schmidt, sondern eine gewisse Frau Thalhammer.

Derselben sind mehrere Soldaten, welche gelernte Zuckerbäcker- und Bäckergehilfen sind, zur Dienstleistung zugewiesen. Einer von diesen erzeugt Kleingebäck in Form von weißen Wecken, wie sie früher gang und gäbe waren.

Vorstehendes hat der erhebende Marktamt-Kommissär Franz Nowak von dem Bäckermeister Georg Delmann, V. Siebenbrunnengasse 46, und von dessen Gattin, in Erfahrung gebracht.

Delmann hatte früher das Semmel- und Brotgebäck für die eingangs bezeichnete Kaserne geliefert und hat vorstehende Angaben von der Frau Thalhammer selbst erfahren.

Der Marktamt-Direktor bemerkt, daß er über die Ergebnisse der Revisionen und Nachforschungen in den übrigen militärischen Anstalten, welche noch nicht abgeschlossen seien, in einem späteren Zeitpunkte berichten werde.

Vize-Bürgermeister Hierhammer übernimmt den Vorsitz.

Gem.-Rat Skaret führt aus, daß die Haltung des Ministeriums des Innern in der Brotartenfrage eine korrekte sei. Er