

21. IX. 1915

VII.

W

Abminderung der Brotvermehrung.

Im allgemeinen sind beim Marktamt keinerlei Klagen über die Ausfertigung von amtlichen Ausweiskarten für Brot und Mehl eingelaufen, im X., XI. und XXI. Bezirke sind einzelne Personen, hauptsächlich unterstandlose, erschienen und haben Brotkarten beansprucht.

Diese Personen wurden an die Konstriktions-Abteilung gewiesen und von dort an die Polizeibehörde, hernach kamen selbe nicht mehr zurück.

Mit Ausnahme von nur vereinzelt Fällen am ersten Tage der Woche, fand die Abgabe von Brot und Mehl nur gegen Vorweisung der Ausweiskarte statt.

Während in den kleinen Bäckereibetrieben und in kleinen Detailgeschäften die Verpflichtung der Abtrennung der Abschnitte von den Verkäufern ohne weiteres auf sich genommen wurde, haben die Besitzer von großen Betrieben zu diesem Zwecke eine eigene Person anstellen müssen und wird von dieser Seite Klage darüber geführt, daß mit der Abtrennung der Marken viel Zeit verloren geht.

Es wurde vielfach der Wunsch nach Einführung von perforierten Ausweiskarten ausgesprochen.

Allgemein wird aber darüber geklagt, daß die vielen Eintragungen in den Vormerkbüchern zu viel Zeit beanspruchen, daß die Rubriken in diesen Büchern viel zu schmal sind und endlich, daß die Abnahme, beziehungsweise Einsammlung der Brotmarken sowie das Abzählen nicht nur sehr umständlich ist, sondern auch in den seltensten Fällen eine Übereinstimmung mit den Eintragungen in den Vormerkbüchern besteht.

In den Gasthäusern und Kaffeehäusern erfolgt die Abtrennung der Abschnitte der Ausweiskarten durch die Kellner, welche zu diesem Zwecke mit Scheren ausgerüstet sind. Aber auch die Gäste erleichtern diese Manipulation, indem sie die Abschnitte selbst abtrennen.

Andererseits konnte beobachtet werden, daß sehr viele Besucher der Gast- und Schankgewerbe sich das Brot mitbringen; der Verbrauch von Brot in solchen Betrieben hat sich wesentlich verringert.

In der ersten Woche der Einführung der Ausweiskarten läßt sich wohl über die Herabminderung des Brotverbrauches kein abschließendes Urteil abgeben, soweit wahrgenommen werden konnte, ist eine Abnahme erfolgt, doch dürfte die Ursache des verminderten Brotverbrauches nicht allein als Wirkung der Brotkarten zu suchen sein, sondern auch in dem Umstande bestehen, daß in der Qualität des derzeitigen Brotes bedeutende Unterschiede bestehen.

Die Bäcker haben bis auf geringe Ausnahmen die letzten Reste der besseren Mehlsorten aufgearbeitet, besitzen keine Vorräte mehr, können sich von auswärts kein Mehl verschaffen und sind daher für die Brot-Erzeugung lediglich auf die ihnen von der Gemeinde Wien zugeteilten Mehlsquantitäten und Qualitäten angewiesen.

Das Brot, welches aus Maismehl und Mischmehl im Verhältnis 3:1 hergestellt ist, ist qualitativ nicht besonders gut, entbehrt den gewohnten Wohlgeschmack, ist trocken und bröselig, wie es fachlich heißt „wenig sichtig“.

Die Bäcker bemühen sich wohl durch Verwendung von Surrogaten ein „sichtigeres“ Brot zu erzeugen, doch sind auch die Surrogatmehle im Preise so hoch gestiegen, daß bei den vorgeschriebenen Brotpreisen eine Kalkulation nicht möglich ist. Sie greifen zu Mehlsorten, deren Verwendung sonst nicht üblich

ist, zu den Weizenmehlen Nr. 7 $\frac{1}{2}$ , 7 $\frac{3}{4}$  und 8, den sogenannten Futtermehlen, welche dem Brote bei übermäßigem Zusatz einen bitteren Geschmack verleihen.

Es sind daher in der letzten Zeit dem Marktamt sehr viele Klagen über die Nichtqualitätsmäßigkeit des Brotes eingelangt, hauptsächlich war es der bittere Geschmack, über welchen geklagt wurde, in einigen Fällen bestand auch dumpfer Geschmack, der vom Maismehle herrührte, endlich hafteten dem Brote verschiedene technische Mängel an, wie die als „schlecht ausgebacken“ und „stixen geblieben“ zu bezeichnenden Fehler. Wegen Nichtqualitätsmäßigkeit des Brotes erfolgten fast in allen Bezirken seitens der Marktorgane zahlreiche Amtshandlungen und wurden im III. Bezirke beim Bäcker Josef Schneider, Keiner-gasse 20, 100 kg Brot wegen Verwendung von dumpfigem Maismehle, im X. Bezirke in den Kronenbrotwerken, M. Hafner, Hardtmuthgasse 55/57, 148 Laibe ungenießbares Brot, im XVI. Bezirke bei den Bäckern Siegmund Barcs, Enntel-straße 29, A. Lohr, Wichtelgasse 45, und Josef Rehak, Kirch-stetterngasse 30, zusammen 400 kg unausgebackenes und mit sonstigen technischen Fehlern behaftetes Brot und endlich beim Bäcker Anton Kaltenbrunner, XVIII., Pöhlleinsdorfer-straße 80, 700 kg Brot, welches durch Beimengung von über-mäßigen Mengen von Futtermehl ungenießbar war, aus dem Verkehre gezogen und zur Verfütterung verwertet.

Die Marktamtorgane haben in allen Beschwerdefällen eine genaue Prüfung vorgenommen und bei Feststellung von Ver-wendung von Futtermehlen darauf eingewirkt, daß der Zusatz nicht zu übermäßig groß sei; die Bäcker wurden dahingehend belehrt und aufgefordert, die Qualität des Brotes durch allzu-großen Zusatz von Futtermehlen nicht zu verschlechtern.

Zu Beginn der Woche ergaben sich bezüglich des Preises und Gewichtes des Brotes in wiederholten Fällen Anstände, doch haben alle von den Marktamtorganen diesfalls vorge-nommenen Amtshandlungen ergeben, daß keine beabsichtigten Preisüberschreitungen vorliegen.

Nur in einem Falle wurde beim Bäcker Alois Scheibl, V., Wiedener Hauptstraße 110, Untergewicht konstatiert und derselbe zu M. B.-A.-B.-Z. 7736/15 angezeigt.

Die täglichen Kontrollen der Marktamtorgane und die Einwirkung derselben durch Belehrung haben in kurzer Zeit bewirkt, daß Brot vor dem Verkaufe abgewogen wird und unter-gewichtige Brote durch Zugabe ergänzt werden.

Das Zuwägen von Brot hat sich auch bei den kleinsten Mengen (zu 4 h) überall eingebürgert.

Bei diesen täglichen Kontrollen der Bäckereien wurde auch beobachtet, daß die vorgeschriebene Mischung der zur Brot-Erzeugung verwendeten Mehle eingehalten wird, in vielen Be-trieben ist die Beimengung von Surrogatmehlen überhaupt eine quantitativ größere als erforderlich.

Für die Erzeugung von Sandwichs und ähnlichen Erzeug-nissen wird aus Kartoffelmehl, Reismehl und Kartoffelbrei ein brotähnliches Produkt hergestellt und hauptsächlich in den Auto-maten- und Theaterbuffets feilgeboten.

Die Erzeugung von Brot in Haushaltungen hat, wie die Wahrnehmungen ergeben haben, keinesfalls übermäßig zuge-nommen. Die Erzeugung von Brof in Haushaltungen kommt in Wien fast nur in den Bezirken vor, wo Getreidebau besteht und Brot aus der eigenen Fehsung hergestellt wird. Dagegen