

Abmännerversammlung

hätten, welche zugrundegehen müßten. Der Statthalter habe seine Verfügung, daß die Handhabung der Verordnung für den heutigen Tag aussetze, genehmigt.

Magistratsrat Dr. Samböck referiert über die Verordnung des k. k. Statthalters vom 8. Mai 1915, betreffend die Einführung von amtlichen Ausweiskarten über den Verbrauch von Brot und Mehl und führt aus, daß diese Verordnung drei wesentliche Änderungen der bisher in Kraft stehenden Verordnung enthalte:

1. Personen, welche am 30. Mai mehr als 7 kg Mehl besitzen, müssen dieses Plus entweder verkaufen oder sie bekommen keine Brotkarte und müssen das Brot selbst backen. Die Veräußerungsbewilligung wurde generell erteilt und die Mitglieder der einschlägigen Genossenschaften haben sich bereit erklärt, den Ankauf des überschüssigen Mehles zu übernehmen. Die Brot-Kommissionen haben nun bei jenen Parteien, die ein Plus besitzen, auszurechnen, wieviel die einzelne Partei zu verkaufen hat.

2. Eine weitere Änderung behandelt die Überstiedlung in die Sommerfrische, niemand dürfe mehr Mehl in die Sommerfrische mitnehmen, als ein bis zum 11. September ausreichendes Quantum.

3. Die politischen Bezirksbehörden sind ermächtigt, zu gestatten, daß die von den Konsumenten nicht benützten Abschnitte der Brotkarten als Zuschuß für schwerarbeitende Personen verwendet werden. Die Organisation dieser Bestimmung sei bereits im Zuge.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner erklärt, daß diese letzte Bestimmung der neuen Verordnung die wichtigste sei und es werde durch die Publikation in nächster Zeit mitgeteilt werden, wie diese Erhöhung der Brotkarten zu bekommen ist.

Der Bürgermeister verliest hierauf die nachstehende Zusammenstellung über die Mehlabgabe aus den städtischen Borräten bis zum 12. Mai 1915.

Mehlabgabe bis Mittwoch den 12. Mai 1915.

	Misch-	Mais-	Roggenmehl	Waggon
An die Bäcker-Genossenschaft in der Zeit vom 18. bis 24. März . . .	100.000	230.412		33
An die Bäcker auf Grund von Anweisungen in der Zeit vom				
26. März bis 1. April	75.600	254.500		33
2. April bis 8. April	88.000	300.400		38
9. April bis 15. April	110.600	387.500		49
16. April bis 22. April	134.500	423.800		55
23. April bis 29. April	168.045	498.525		66
30. April bis 6. Mai .	7.140	560.320	246.400	81
7. Mai bis 12. Mai .	3.060	469.115	232.960	70
An humanitäre Anstalten .	83.325	27.910		11
An die Fürsorgestelle am 29. März	20.000	60.000		8
An das Brückenkopf-Kommando	1.870	5.610		1/2
An Großbäcker bei:				
Schöller & Lagerhaus .	750.300	428.800		117
Mendl		350.000		35

	Misch-	Mais-	Roggenmehl	Waggon
Bonwiller		238.655		24
Kellner		590.000		59
An Gewerbe-Genossenschaften bei:				
Schöller & Lagerhaus	470.000	675.000		114
Mendl		50.000		5
Bonwiller		45.000		4
Kellner		10.000		1
Mühlenindustrie und Handelsgesellschaft (Mallowan)		145.000		14 1/2
+ 2 Waggon Gerstenmehl, + 4 Waggon Kartoffelstärke				6
				824
Hiezu Abgabe von Dezember bis 17. März 1915				174
Summe				998

Bürgermeister Dr. Weiskirchner führt weiter aus, daß das Brot in Wien in der letzten Zeit etwas besser geworden sei. Die Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt funktioniere jedoch noch immer nicht entsprechend. Die Beschaffenheit des gegenwärtig nach Wien kommenden Mais und Maismehles lasse viel zu wünschen übrig. Das aus dem ungarischen Neumais erzeugte Mehl sei nicht besonders haltbar. Es verdirbt rasch und sei daher unter Umständen gesundheitsschädlich. Die Magen- und Darmerkrankungen nehmen zu. Die Gemeindeverwaltung müsse sich mit dieser Frage beschäftigen. Vor 14 Tagen habe er an die Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt in dieser Angelegenheit eine Eingabe gerichtet.

Die Qualität des Maismehles sei beim Bäcker weniger gefahrlos, da er das für die Woche erhaltene Quantum sofort verarbeite. Anders sei es beim Detaillisten, der je nach dem Absatz das Mehl oft längere Zeit liegen lassen müsse. Auch in den einzelnen Hauswirtschaften bleibe das Mehl oft längere Zeit liegen, es würden also große Borräte verderben.

Ober-Stadtphytiker Dr. Böhm führt aus, daß das Maismehl nach der Erfahrung nur, wenn es gut getrocknet ist, ein gutes Nahrungsmittel sei. Der Mais werde dadurch gefährlich, daß er nicht in der Qualität zum Genuß komme, wie es nötig sei. Der Mais sei sehr fettig, das Fett werde ranzig und der Mais bitter. Außerdem enthalte der Mais viel Feuchtigkeit und es können ihn Schimmelpilze gesundheitsschädlich machen. Diese Pilze bilden sich schon im Mais und bringen bis zum gelben Teile vor. Diese Pilze erzeugen die Pellagra. Das Kochen des Maises nütze in diesem Falle nichts, denn da gingen nur die Pilze, nicht auch die Gifte zugrunde. Daher müsse die Beschaffenheit des Mais kontrolliert werden, wie es auch in jenen Ländern, wo viel Mais konsumiert werde, mit großem Erfolge geschehe. Das Maiskorn selbst müsse der Kontrolle unterzogen werden, denn es lasse sich nicht leicht konstatieren, wie groß der Prozentsatz der verdorbenen Körner ist. Dieser dürfe 5 Prozent nicht übersteigen. Auch das Maismehl müsse kontrolliert werden, und zwar durch Stichproben, denn die Abgabe des Maismehles dürfe nicht gestört werden.

Mit der Untersuchung des Mais könnte der Inspektor der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Professor Dr. Sodau betraut werden, der sich hiezu auch bereit erklärt habe. Vom Marktamt müßten Mehlsproben in den Mühlen abgenommen und untersucht werden. Diese Untersuchung würde in ein paar Stunden gemacht sein und keine Störung in der Mehlabgabe verursachen.