

## Das Krügel auf dem Aussterbeetat.

Die täglich zunehmende Bierknappheit hat unter den Gastwirten eine Strömung gezeitigt, die darauf hinausläuft, das Bier nur mehr in Seiteln an die Gäste abzugeben. Die kleineren und mittleren Wirte in den Vorstädten sind der Mehrzahl nach zu dieser für sie auch viel ökonomischeren Ausschankweise übergegangen. Wie die Weinpreise, so haben die Wirte in der letzten Zeit auch die Bierausschankpreise erhöht. Vor dem 1. Dezember war in Wien der übliche Preis für ein Krügel (0,5 Liter) Abzugbier 22 Seller, jetzt kostet es 24 Seller; Lagerbier wurde mit 28 Seller berechnet, heute ist es unter 30 Seller nirgends zu haben. Pilsnerbier wurde früher mit 36 Seller pro Krügel ausgeschankt. Vom 1. Dezember an kostet es 38 Seller. Die Preise für ein Seitel (0,3 Liter) sind beim Lagerbier von 20 auf 22 und beim Pilsnerbier von 26 auf 28 Seller erhöht worden. Aus einem Hektoliter Lagerbier, der den Wirten von der Brauerei mit 36 Kronen berechnet wird, sind beim Ausschank von 200 Krügel für die Wirte 60 Kronen herauszubringen; schenken sie das Bier aber in Seiteln aus, so erhalten sie aus einem Hektoliter 333 Seitel mit einem Ertrag von etwas mehr als 73 Kronen. Kein Wunder daher, daß sich diese Ausschankweise in Wirtkreisen schnell popularisiert hat und täglich neue Anhänger findet. Beim Pilsnerbier ist die Rechnung der seitelschenkenden Wirte naturgemäß noch viel ökonomischer, da sich auch an den Borten ein Uebrigz verdienen läßt. Den Gästen gegenüber wird die neue Ausschankweise in der Regel damit begründet, daß die Wirte infolge der knappen Bierzuweisung durch die Brauereien gezwungen sind, den Ausschank „ökonomischer“ zu gestalten und das Bier auf mehr Gäste als bisher aufzuteilen. Wird mit Januarbeginn, was auch nicht zu vermeiden sein wird, die Biererzeugung weiter eingeschränkt, dann dürfte, wie in Fachkreisen versichert wird, das Krügel auch in den größeren Gastwirtschaften für die Zeit der Bierknappheit auf den Aussterbeetat gesetzt werden. Halbliterweise wird das Bier dann nur mehr in Flaschenfüllung, aber auch nur in sehr eingeschränktem Umfang, in den Verkehr gesetzt werden. Ab Januar 1916 wird, wie wir erfahren, die gegenwärtig auf 50 bis 60 Prozent der bisherigen normalen Erzeugung gedrosselte Bierproduktion weiterhin um 20 Prozent reduziert werden. Sollten aber die Gerstenvermahlungen weiterhin anhalten und die Brauereien, die bisher erst höchstens  $\frac{2}{3}$  bis  $\frac{2}{4}$  des zugesicherten Gerstenquantums zugewiesen erhielten, nicht voll mit Braugerste dotiert werden, so muß die Produktion noch empfindlicher eingeschränkt werden. Die bisherige Einschränkung der Biererzeugung hat bereits zahlreichen Gastwirten die Existenz und den Brauereien Millionen Verluste gekostet, da sie in den seltensten Fällen für ihre Guthabungen bei den ruinierten Gastwirten Sicherheiten besitzen. Die auf Vorschlag der Regierung unternommenen Versuche, Mais und Reis auf ihre Verarbeitungsfähigkeit in der Bierproduktion zu erproben, sind, obwohl in Japan und Amerika tadellose Biere mit ihrer Hilfe hergestellt werden, hier noch nicht über Laboratoriumsversuche hinausgekommen und auch wenig aussichtsreich, da Reis im Inland nicht zu haben ist und Mais sicherlich anderweitig notwendiger gebraucht werden wird, als daß er der Brauindustrie in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt werden könnte.