

**Verbot des Mehilverkaufes durch die Bäcker.**

Wien, 26. September.

Mit Statthaltereiverordnung wird jetzt das Verbot des Mehilverkaufes durch die Bäcker ins Werk gesetzt. Das den Bäckern bisher zugekommene Quantum an Mehl wird nicht verringert, so daß sie bei strenger Einhaltung der Vorschriften über die Herstellung süßer Backwaren und von Zwieback und Keks in der Lage sind, ein größeres Quantum an Brot als bisher zu erzeugen. Dem Nachteil der Auffassung einiger hundert Mehlschleifstellen in Wien wird eventuell durch die Errichtung neuer Mehlerkaufslotale begegnet werden. Die Maßregel ist geeignet, die Broverforgung Wiens wesentlich zu verbessern, der Wert der Maßregel ist aber von der genauen Einhaltung der Vorschriften über die Herstellung von Bäckereien abhängig.

**Die Aufhebung der Mehlabgabe an Bäcker zum Weiterverkaufe.**

Aussagen des Chefs einer großen Wiener Bäckefirma.

Wien, 26. September.

Das Wiener Publikum wird über den Erlass, den Bäckern kein Mehl mehr zum Verkauf zu überweisen, erstaunt sein. Es wird verblüfft fragen: „Haben denn die Bäcker überhaupt Mehl zum Verkauf gehabt?“ Die Frage ist tatsächlich berechtigt, denn wohl haben die Bäcker anfangs Mehl verkauft, aber das ist schon ungefähr ein Jahr her, während jetzt nur wenige Bäcker ihre Pflicht erfüllt und das zum Verkauf übernommene Mehl auch wirklich verkauft haben.

Es tut mir, der ich selbst Bäcker bin, leid, feststellen zu müssen, daß es bei einem Teil meiner Berufskollegen von Monat zu Monat sich mehr einbürgerte, das übernommene Mehl, statt es zu verkaufen, gegen alle gesetzlichen Vorschriften zu verarbeiten, und zwar nicht etwa, um mehr oder besseres Brot herzustellen zu können, sondern um Zwieback, Torten, Strudeln, Krapsen usw. zu erzeugen, die dann zu unverhältnismäßig hohen Preisen verkauft wurden. Es gibt einzelne Betriebe, die sich längst abgewöhnt hatten, überhaupt Brot zu machen, sondern ihre ganzen Mehlbestände in Kuchen und Dessertbäckereien umzuwandeln. Und ich glaube nicht zu übertreiben, wenn ich behaupte, daß dieser Anflug mit ein wesentlicher Grund der latenten Brot- und Mehlschwierigkeiten ist, mit denen die Bevölkerung zu kämpfen hatte.

Es ist höchste Zeit, daß diesen Mißständen, die nie und nimmer hätten Platz greifen dürfen, jetzt zum Teil dadurch ein Ende bereitet wird, daß die Bäcker nicht mehr als Mehlschleifer betrachtet werden. Nur zum Teil — sage ich — denn es wird jetzt notwendig sein, scharf darauf zu achten, daß nicht von einzelnen Bäckern das ihnen zur Broterzeugung zugewiesene Mehl für die Herstellung von Zuderbackwaren verwendet wird, während sie das Brot schlechter machen, als es notwendig ist, oder die Produktion einschränken.

Die neue Verfügung könnte hier und dort das Bedenken wachrufen, ob es ratsam ist, jetzt die Mehlschleifstellen um die Zahl der Brotbäcker — das sind mehr als 600 — zu reduzieren. Diese Bedenken sind aber unbegründet, da ja, wie ich ausgeführt habe, schon seit langer Zeit nur ein Teil der Bäckerbetriebe wirklich Mehl verkauft hat.