

Die Brotversorgung.

Einheitsbrot? — Kundenliste?

Heute mittag fand im Rathhaus eine Aussprache über die un-
leugbaren Mängel der Brotversorgung zwischen Magistratsmit-
gliedern und Vertretern der Berliner Presse statt.

Oberbürgermeister Wermuth gab zu, daß die Brotversorgung
manches zu wünschen übrig lasse. Man dürfe nicht vergessen, daß
die ganze Nahrungsmittelversorgung sich seit Einführung der Brot-
karte verschoben hat. Es fehlen auch die bisherigen Streckungs-
mittel; die Kartoffel ist früher weit mehr, als es gesetzlich zulässig
war, zum Strecken verwendet worden. So lange es ging, hat man
der Bevölkerung die Schrippe zu erhalten gesucht, ob sich das aber
in Zukunft durchführen läßt, erscheint sehr fraglich. Um klare
Verhältnisse zu schaffen, wird man wohl auch zur Kundenliste
greifen müssen, die man auch trotz aller anfänglichen Bedenken
bei den anderen Nahrungsmitteln, wie Fleisch, ja sogar bei Kar-
toffeln, eingeführt hat.

Stadtrat Simonsohn, der Leiter der Brotversorgungsstelle,
führte aus, daß als man zur Einführung der Brotkarte schritt, die
Verhältnisse ganz andere waren. Vor zwei Jahren lebten wir noch
förmlich im Ueberfluß. Kartoffeln, Gemüse, Fett und Fleisch
gab es damals in reichem Maße. Wer jetzt von den Stadtern
nur auf die knappen Raten angewiesen ist, muß außerordentlich
enthaltlich leben. Wir sind im dritten Kriegsjahre, das darf man
nicht vergessen. Wenn ein auf ganz anderen Voraussetzungen auf-
gebautes System heute sich nicht in vollem Umfange bewährt, so
kann das nicht wundernehmen. Früher fand, namentlich in den
westlichen Vororten, eine Ersparnis an Brotkarten statt. Jetzt
tritt anstatt des Minder ein Mehr ein. Es werden mehr Brotkarten
abgeliefert als ausgegeben, das hängt zum Teil mit der Annahme
von Karten zusammen, die erst für eine spätere Woche Geltung
haben, zum Teil mit Fälschungen, die früher so gut wie gar nicht
vorkamen. Etwa 8. v. H. der abgegebenen Brotkarten
sind auf solche Ursachen zurückzuführen. Dadurch leide die Plan-
mäßigkeit der Mehlerverteilung. Auch arbeite man in den Bäckereien,
die vielfach in den Händen von Frauen sind, nicht immer mit der
genügenden Präzision. Es findet auch nicht mehr eine so strenge
Umrechnung von Mehl in Gebäck statt.

Stadtrat Simonsohn glaubt nur zwei Wege für die Beseitigung
dieser Mängel finden zu können: entweder Herabsetzung der Brot-
rate oder die Ausnußbarkeit des Mehls bis zur höchstmöglichen
Grenze unter strengster Durchführung der Kontrollvorschriften.
Der zweite Weg, den bereits Hamburg beschritten hat, und den
man auch in München vor hat, erscheine weit annehmbarer. In
Berlin habe man noch immer 1900 Gramm Brot die Woche, wäh-
rend Hamburg trotz des Einheitsbrotes sich mit 1800 Gramm be-
gnüge. Will man beim Mehl bis zur Grenze der Ausnußbarkeit
gehen, so kann man nicht ohne Einheitsbrot durchkommen, und
die Schrippe muß eben fallen. Wer reines Weizengebäck
nach ärztlicher Anordnung essen muß, der wird ohne weiteres
keine Brotkarte in Mehl umtauschen können. Bestimmte Bäckereien
sollen angewiesen werden, solches Weißgebäck herzustellen, sonst
kann man es sich auch zu Hause anfertigen. Selbstverständlich muß
das Kuchenbäckerverbot in Bäckereien mit allem Nachdruck
durchgeführt werden.

In der Aussprache wurden nicht unberechtigte Bedenken gegen
das Einheitsbrot, über dessen Schwachhaftigkeit und Haltbarkeit
wohl noch keine genügenden Erfahrungen vorliegen, vorgebracht.
Gerade in einer Zeit, wo es an Brotauftrieb so mangelt, habe
die Schrippe ihre nicht zu verachtenden Vorzüge. Auch sei das
Einteilen bei ihr weit leichter. Von Magistratsvertretern wurde
erwidert, daß die ärgsten Mißstände gerade da vorgekommen seien,
wo am meisten Weizengebäck verbraucht wurde. Außerdem sei nach
Versuchen der Versuchsstelle für Getreideverarbeitung der Aus-
bäckverlust beim Kleingebäck am größten. Bei 200 Gramm Mehl
für den Kopf der Bevölkerung lassen sich 1900 Gramm Brot die
Woche verabreichen, sobald man die Backvorschriften streng durch-
führt, was aber nur bei einem Einheitsbrot möglich sei. oo.