

Erzeugung und Verkauf von gewöhnlichen und Diätbrot.

Der Statthalter hat folgende Verordnung erlassen:

Zur gewerbsmäßigen Erzeugung von Brot ist eine Mischung von Weizenbrotmehl, Roggenmehl, Gerstenbrotmehl oder Haferbrotmehl zu verwenden. Das Ausmaß der Verwendung dieser Mehlgattungen richtet sich nach den jeweiligen Zuweisungen durch die Kriegs-Getreide-Verkehrsanstalt. Weizenbackmehl und Weizenlockmehl dürfen zur Broterzeugung nicht verwendet werden. Brot darf nur in der Form von Laiben im Gewicht von 840 Gramm gebacken werden. Brotverschleier sind verpflichtet, Brot auch in Teilstücken, die 70 Gramm oder ein Vielfaches davon betragen, abzugeben. Die gewerbsmäßige Erzeugung und der Verkauf von Kleingebäck sind verboten.

Der Preis des Brotes darf 4 Heller für 70 Gramm nicht übersteigen; der angegebene Verkaufspreis gilt im Kleinhandel, das ist beim Verkauf unmittelbar an die Verbraucher. Der von den Bäckern den Zwischenhändlern beim Verkauf von Brot gewährte Zwischenhandelsgewinn (Rabatt) darf 15 Prozent des Höchstpreises nicht übersteigen.

Brot darf nur in vollkommener ausgehüllter Form an Verbraucher abgegeben werden.

Brotkrumen dürfen nur gegen auf das Verkaufsgewicht lautende Brotkartenabschnitte abgegeben werden; der Verkaufspreis für Brotkrumen im Kleinhandel, das ist beim Verkauf unmittelbar an die Verbraucher, darf 5 Heller für 70 Gramm nicht übersteigen.

Die gewerbsmäßige Erzeugung und der Verkauf diätetischer Brote sind nur mit besonderer Bewilligung der politischen Landesbehörde gestattet; die Bewilligung zur Erzeugung wird nur für Neuronatbrot, Vitonbrot, Luftbrot für Diabetiker und salzfreies Brot für Nephritiker erteilt. Die von der Landesbehörde erteilten Bewilligungen zur Erzeugung von Wasserzwieback und Grahambrot treten sofort außer Kraft. Der Verkauf des auf Grund der bisherigen Bewilligungen erzeugten Wasserzwiebacks und Grahambrotes ist bis zum 31. Jänner gestattet. Die bisher erteilten Bewilligungen zur Erzeugung und zum Verkauf von Neuronatbrot, Vitonbrot, Luftbrot für Diabetiker und salzfreiem Brot für Nephritiker treten am 31. Jänner außer Kraft. Neuronatbrot muß aus 60 Prozent Neuronat- und 40 Prozent Weizen- oder Roggenmehl, Vitonbrot aus 90 Prozent Viton- und 10 Prozent Klebermehl hergestellt werden; Luftbrot darf nur aus unvergorenem Kleber erzeugt werden. Die Verwendung von anderen Mahlprodukten oder von Surrogatstoffen bei der Erzeugung der genannten Brotsorten ist verboten.

Die diätetischen Brote dürfen nur an solche Personen abgegeben werden, die sich mit einer von der Bezirksbehörde erteilten Bezugsbewilligung ausweisen, um welche unter Vorlegung eines ärztlichen Zeugnisses über die Notwendigkeit des Bezuges der betreffenden Brotsorte bei dieser Behörde anzusuchen ist. Erzeuger und Händler sind verpflichtet, die Namen dieser Bezugsberechtigten, unter Angabe der Gattung und Menge der jeweils bewilligten und verabsorgten Diätbrote sowie des Bezugsdatums, in eine besondere Kundenliste einzutragen. (Diese Bestimmung tritt am 18. Februar in Kraft.)

Diese Verordnung tritt (mit obiger Ausnahme) am Tage ihrer Kundmachung in Kraft. Dazu wird amtlich bemerkt: Die Erzeugung der Diätbrote darf nur auf Grund einer ausdrücklichen Bewilligung der Statthalterei erfolgen; die Namen der erzeugungsberechtigten Gewerbetreibenden werden in der Tagespresse veröffentlicht werden. Es darf daher außer diesen Diätbrotten nur das gewöhnliche Einheitsbrot zu 840 Gramm erzeugt werden; die Herstellung jedes anderen, welchen Namen immer tragenden Brotes ist nun verboten und strafbar. Der Bezug der genannten Diätbrote ist an die Bewilligung der Bezirksbehörde und an die Eintragung in eine besondere Kundenliste des Diätbrotzeugers oder Händlers gebunden. Die Erzeugung von Wasserzwieback und Grahambrot wird nicht gestattet, da der derzeitige Mangel an geeigneten Rohmehlarten die Herstellung eines für die betreffenden Kranken einwandfreien Wasserzwiebacks überhaupt nicht zuläßt, das bisher als Wasserzwieback erzeugte und vielfach zu Phantastepreisen verkaufte Gebäck den sanitären Anforderungen nicht entspricht und da Grahambrot durch gewöhnliches Brot im gerösteten Zustand mit Rücksicht auf dessen dormaligen größeren Kleiegehalt ersetzt werden kann.