

Der Abend
26. I. 1917

157

Brot ohne Marken.

Es gingen dem „Abend“ von verschiedenen Seiten Beschwerden darüber zu, daß trotz wiederholter Mahnungen Brot noch immer ohne Brotmarken verkauft wird. Hier handelt es sich um ganze Brotlaibe. Es gibt aber auch eine andere Form des Brotverkaufes ohne Brotmarken: In verschiedenen Geschäften wird nämlich geröstetes Brot als „Zwieback“ verkauft. Aus einlangenden Zuschriften ist zu entnehmen, daß manche Bäckerläden, in denen Brot verlangt wird, dieses zwar mit dem Bescheide „Ausverkauft“ nicht abgeben, dafür aber den vermeintlichen „Zwieback“ anbieten. Die Schriftleitung des „Abend“ hat sich veranlaßt gesehen, das Ernährungsamt auf diese Vorgänge aufmerksam zu machen. Das Ernährungsamt ist zwar schon oft auf hartnäckigen, durch Gewinn gier hervorgerufenen Widerstand gestoßen, hat aber noch immer die nötige Latkraft aufgebracht und angewendet, um solchen Widerstand zu brechen. Es ist also zu erwarten, daß es auch hier das richtige Mittel finden wird. Mit Rücksicht darauf, daß die Broterzeuger die verwendete Mehlmenge durch die entsprechende Brotkartenzahl ausweisen müssen, entsteht die Frage, wie es denn möglich ist, daß Brot ohne Brotmarken ausgegeben wird. Von mancher Seite verlautet, daß die städtische Mehlabgabestelle bei der Durchsicht der von den Broterzeugern abgelieferten Brotmarken, nicht die genügende Strenge aufbringe. Eine andere Quelle für die Bäcker, Mehl zu freier Verfügung zu erhalten, besteht in der Schwendung. 5 Kilogramm Mehl ergeben nach amtlichen Schlüssel 7 Kilogramm Brot. Doch wurde hiebei den Bäckern eine Schwendung von 10 v. H. eingeräumt. Nach sachlichem Urteil würden zwar 3 v. H. genügen, aber selbst, wenn man annimmt, daß 5 v. H. notwendig seien, so ergibt sich noch immer für die Bäcker ein Ge-

winn von 5 v. H., die ihnen zur freien Verfügung verbleiben. Wenn wir die Zahl der mit Brotmarken be- teilten Wiener Zivilbevölkerung unter Berücksichtigung der Schwerarbeiter mit $2\frac{1}{4}$ Millionen annehmen, die einem jeden zugewiesene Brotmenge 126 Dekagramm ausmacht, so beträgt die Zahl 3,260.000 Kilogramm, 163.000 Kilogramm verbleiben den Bäckern wöchentlich zu freier Verfügung. Wie sie verwendet werden, zeigt die Erfahrung mit dem „Brotzwieback“.