

## Die Brotbezugsregelung.

Bis zur Rayonierung.

Unflich wird verlautbart: Der Statthalter hat angeordnet, daß schon vor dem Zeitpunkt des Inkrafttretens der Brot-rayonierung in Wien (18. d.) die Brotverschleißer berechtigt sind, die für die Rayonierung von den Kunden vorgemerkte Brotmenge im Rahmen

der Verbrauchsregelung als bestellt zu betrachten. Für diese Kunden darf daher nach Maßgabe der vorhandenen Vorräte und unter verhältnismäßiger Berücksichtigung der Vorkehrungen Brot jeweils zurückgehalten werden, wogegen die in der Kundenliste des betreffenden Brotverschleißers nicht eingetragenen Personen auf Grund ihrer Brotkarte nur den Anspruch auf Ausfolgung etwa übrigbleibender Brotmengen haben.

Diese Verfügung ist deshalb erforderlich, weil das Publikum vielfach der Anschauung ist, durch die Eintragung in die Kundenliste schon jetzt ein Anrecht auf den Bezug des Brotes bei dem betreffenden Brotverschleißer erworben zu haben, und daher im guten Glauben eine rechtzeitige Deckung des täglichen Brotbedarfes unterlassen hat. Später konnte das Brot aber zumeist bei dem gewählten Verschleißer überhaupt nicht mehr bezogen werden, weil nichtvorgemerkte Kunden die Vorräte mittlerweile angekauft hatten.

## Ein sachmännischer Kommentar.

Von dem Leiter einer hiesigen Brotfabrik erhalten wir auf unsere Anfrage zu der Verfügung des Statthalters über den Brotbezug bis zum Inkrafttreten der Rayonierung nachstehende Erläuterungen:

Vor den Brotverschleißern haben sich in diesen Tagen oft Szenen abgespielt, die man gesehen haben muß, um die Bedeutung der Statthaltereiverfügung entsprechend würdigen zu können. Es herrschte unter den Bäckern und Brotverschleißern eine heillose Verwirrung. Die einen verkauften ihre Brotvorräte nur mehr an die bei ihnen Rayonierten, die anderen hingegen gaben sie an alle Kunden ab, die sich jeweilig vor dem Laden angestellt hatten. Jetzt werden die Konsumenten wenigstens wissen, daß ihnen ihr Brotbezug bei dem Verschleißer, in dessen Kundenliste sie eingetragen sind, schon vor der Rayonierung halbwegs gesichert ist. Allerdings werden die Kunden nicht enttäuscht sein dürfen, wenn sie mitunter nicht jenes Quantum Brot erhalten werden, das ihnen erst vom 18. d. an, das ist dem Tag der Rayonierung, sichergestellt sein wird. Beim Inkrafttreten der Rayonierung wird jedoch die Brotversorgung voraussichtlich schon so geregelt sein, daß jeder Inhaber einer Bezugskarte das ihm gebührende Quantum Brot ungekürzt erhalten wird.

Die Verfügung des Statthalters wird auf jeden Fall einen Ansporn für den Magistrat bedeuten, der nun hoffentlich daran gehen wird, die letzten Schritte zur Durchführung der Brot-rayonierung zu vollziehen, durch die nun ein Verkauf ohne Brotmarken endgültig ausgeschlossen erscheint und die verschärfte Kontrolle der Brotmarken den Behörden endlich ermöglicht ist. So wird die Verfügung des Statthalters, für die ihm die Bevölkerung gewiß dankbar sein wird, schon jetzt eine allmähliche Regelung des Brotbezuges herbeiführen und nach und nach den Uebergang zu der am 18. d. in Kraft tretenden Rayonierung in vorausichtlich zweckentsprechender Weise bewirken.

## Das flebrige Brot.

Das Brot ist in der letzten Zeit, was den Geschmack anlangt, nicht gerade schlecht. Wir haben schon schlechteres Brot gegessen. Aber es ist flebrig, es fehlt ihm das Flaumige, Barte. Die Brotlaibe sind nicht „aufgegangen“, sondern sehen niedrig, eingefallen aus. Die Rinde hat große Risse und fällt beim Abschneiden der Brotstücke wie eine Schale vom Laib herab. Dann ist die Brotmasse viel zu dicht, zu pappig. Wie uns hierzu von sachmännischer Seite mitgeteilt wird, rührt die Flebrigkeit des Brotes von der Verwendung ausgewachsenen, überreifen Kornmehles her. Dieses Mehl ist wohl genießbar wie anderes Mehl, aber es hat die Eigenschaft, daß die Brotlaibe beim Backen nicht aufgehen. Die Mehlmischung ist jetzt ungefähr 40 Prozent Roggenmehl, 40 Prozent Gerstentmehl und 20 Prozent Hasermehl. Es wird aber als nicht ausgeschlossen bezeichnet, daß statt des Hasermehlzusatzes wieder Weizenmehl bei der Broterzeugung verwendet wird. Hoffentlich wird der Weizenmehlzusatz dann nicht größer als 20 Prozent, denn dann würde das Brot wohl auch gegenüber dem jetzigen noch an Qualität verlieren.

## Eine Mazzoth-Bezugskarte.

Der Bezug von Osterbrot (Mazzoth) für das diesjährige Passahfest wird nur gegen Brotkarten und auf Grund einer vom Vorstand der Kultusgemeinde ausgestellten Mazzoth-Bezugskarte erfolgen können. Parteien, die auf Mazzoth reflektieren, haben dies unter Benützung der hierzu bestimmten Anmeldekarten bis längstens Montag den 25. d. dem Sekretariat der israelitischen Kultusgemeinde Wien bekanntzugeben. Später einlangende Anmeldungen können nicht berücksichtigt werden. Anmeldekarten sind ab Montag den 12. d. in der Zeit zwischen 9 bis 12 Uhr vormittags und 2 bis 6 Uhr nachmittags unentgeltlich an nachfolgenden Stellen zu beheben: 1. Bezirk, Seitenstettengasse Nr. 4; 2. Bezirk, Ferdinandstraße Nr. 23 und Pazmanitengasse Nr. 6; 3. Bezirk, Untere Diaduktgasse Nr. 13; 5. Bezirk, Siedenbrunnengasse Nr. 1; 6. Bezirk, Schmalzhofgasse Nr. 3; 8. Bezirk, Neudeggasse Nr. 12; 9. Bezirk, Müllnergasse Nr. 21; 10. Bezirk, Humboldtgasse Nr. 27; 11. Bezirk, Draunhuberggasse Nr. 7; 15. Bezirk, Turnergasse Nr. 22; 16. Bezirk, Subergasse Nr. 8; 18. Bezirk, Schopenhauerstraße Nr. 39; 19. Bezirk, Dollnergasse Nr. 3; 20. Bezirk, Klucknergasse Nr. 13; 21. Bezirk, Holzmeistergasse Nr. 12.