

Das Wiener Maisbrot.

Bäcker-genossenschaft und Magistrat. — Kürzung der Brotmehlzuweisung an die Bäcker: Aus 100 Kilogramm Mehl müssen um $3\frac{1}{2}$ Kilogramm Brot mehr erzeugt werden. — Die Bäcker beim Bürgermeister.

Eine Woche Maisbrot hat Wien hinter sich. Die Beschwerden über allzugroße Verschiebung der Mischungsquoten zugunsten des Maismehls, über ungenießbare vereinzelte Erzeugnisse wurden hier bereits erörtert. Nun wird uns über einen Protest berichtet, den die Bäcker gegen den Magistrat wegen der Mehluuteilung gerichtet haben. Die Bäcker erklären, es sei ihnen ganz unmöglich, aus der verminderten Mehlmenge, die sie seit der ersten Maismehlwoche verarbeiten müssen, das vorgeschriebene Gewicht an Brot zu erzeugen. Der Konflikt wird in Kreisen der Wiener Bäcker-genossenschaft folgendermaßen dargestellt:

„Die Maismehlzuweisung erstreckt sich auch auf die Provinz. In Wien hat sich das minderwertige Surrogat nur deshalb besonders fühlbar gemacht, weil der Wiener Magistrat merkwürdigerweise eben die Zeit der Zuweisung eines minderwertigen Mehles dazu benützte, um das vorgeschriebene Verhältnis von Mehl und Brot zu verschlechtern und den Bäckern für die Erzeugung dem Maismehl eine höhere „Ausbeute“ vorzuschreiben, als bisher, beim surrogatfreien Mehl. Es ist eine ungeheuerliche Annahme, daß ein minderwertiges Mehl eine höhere Ausbeute zuläßt als ein gutes.“

Der Magistrat beabsichtigt nunmehr einen Erlaß der Statthalterei zu erwirken, wonach auch die Brotmehlzuweisung in ganz Niederösterreich eine Kürzung an Mehl erfahren soll. Dies wird damit begründet, daß die Bäcker in der letzten Zeit „zuviel Mehl gehabt“ hätten. Hier wird eben die Bäckerschaft für gewisse Mißbräuche einzelner verantwortlich gemacht. Jedenfalls ist es — sagen die Bäcker — unverständlich, in einem Moment, wo die Zuweisung des guten Mehles aufhört und die Verwendung von schlechtem Maismehl beginnt, eine höhere Ausbeute vorzuschreiben.

Wie soll der Bäcker mit dieser Zuweisung sein Auskommen finden? Man wird das Gewicht des Brotes so knapp halten müssen, wie möglich. Der Bäcker wird trachten müssen, das Brot zwar der Vorschrift entsprechend in „ausgeklühtem Zustande“, aber doch möglichst frisch abzugeben, weil es bei längerem Lagern an Gewicht verliert. Dann wird es wohl wieder Anzeigen regnen und Bestrafungen durch die magistratischen Bezirksämter, aber nach der geschuldeten Sachlage ist dies unausweichlich.“

In einer Sitzung der Wiener Bäcker-genossenschaft unter Vorsitz des Kommerzialrates **Breunig** wurde die vom städtischen Mehlabgabebeamten vorgenommene Kürzung der Mehluuteilung erörtert, welche neuerlich eine schwere Belastung des Gewerbes bedeute. Statt 132 Kg. müssen nunmehr 135,48 Kg. Brot aus 100 Kg. Mehl erzeugt werden. Vorsteherstellvertreter **Körber** betonte, die Bäcker würden nunmehr mit den Brotfabriken gleichgestellt, welchen aber die Begünstigung des billigeren Mehlpreises verbleibe. Ausschuhmittglied **Giles** bezeichnete es als unmöglich, das Auslangen zu finden. Auf Antrag des Ausschuhmittgliedes **Kraus** wurde beschlossen, gegen die neue Belastung des Gewerbes durch eine Deputation beim Bürgermeister Beschwerde zu erheben.

Als bemerkenswert sei schließlich das jetzige Verhältnis der Maismehlzuweisung an die Wiener Bäcker bekanntgegeben. Es beträgt bisher 30 bis 40 Prozent Maismehl gegenüber 60 Prozent anderer Mehlsorten, die somit mehr als die Hälfte der für die Broterzeugung zugewiesenen Mehlmenge bilden. Der Qualität des Brotes, über die bekanntlich fortgesetzt und ziemlich allgemein geklagt wird, merkt man dieses Mischungsverhältnis nicht an.