

19. 11. 191719
48

Der erste Tag des Einheitsbrottes. Der Verkehr in den Bäckereien gestaltete sich heute durch die Einführung des Einheitsbrottes recht schwierig. Viele Kunden hatten es unterlassen, sich in

die Kundenliste zum Bezuge von Weißbrot eintragen zu lassen und konnten daher dieses Gebäck nicht erhalten. Die Bäcker hatten selbstverständlich zunächst Weißbrot nur auf Grund des Ergebnisses der Kundenlisten gebacken. Die Eintragung verzögerte vorläufig die Abfertigung. Die von jedem Käufer entnommene Menge muß von der Kundenliste abgeschrieben werden. Da es jedem freisteht, innerhalb der Grenzen der Brotkarte so viel Gebäck zu entnehmen, wie er will, so hat der Bäcker keinen Ueberblick über die für den nächsten Tag herzustellenden Vorräte. Von dem neuen Weißbrotgebäck 50 Gramm abzuschneiden, ist nicht ganz leicht. Nicht immer gelingt es, genau 50 Gramm zu treffen. Häufig sind es einige Gramm zu viel oder zu wenig. Auch die Einteilung des Weißbrottes in 50-Gramm-Abschnitte ist nicht immer verlässlich, da das Brot an der angeschnittenen Stelle eintrocknet. Dasselbe gilt auch von Schwarzbrot, bei dem allerdings das Mehrgewicht abgeschnitten wird. Die einzelnen Scheiben trocknen aber innerhalb einer Stunde um je 1 Gramm ein, so daß der Bäcker durch Mindergewicht Verlust erleidet. Wenn auch verschiedene Mifßhelligkeiten sich im Laufe der Zeit bessern werden, so glaubt man in den Kreisen der Bäcker doch nicht an eine lange Dauer des neuen Verfahrens. Das Baden der beiden neuen Brotarten verursacht an sich keine Schwierigkeiten. Das Weißbrot schmeckt schon heute gut, und beim Schwarzbrot wird der richtige Geschmack durch mehrtägiges Ausprobieren bald getroffen werden.