

Die Brotrationierung.

Die Brotbezugsverhältnisse gestalten sich mit der Rationierung nicht so traglos, wie allgemein behauptet wird. Parteien und Wiederverkäufer waren schon bei der Anmeldung ihres Brotbedarfs säunig und noch jetzt laufen bei den Brotfabriken nachträgliche Anmeldungen ein, deren Befriedigung mehrere Tage Zeit erfordert. Diese Anmeldungen müssen erst vom Magistrat geprüft, von diesem der Kriegs-Getreide-Verkehrsanstalt bekanntgegeben werden, worauf die Wehlzuteilung an den Broterzeugungsbetrieb und von diesem die Brotzuteilung an die Verkaufsstelle erfolgt. Da den Brotfabriken die Mehlration nur für den Tag zugewiesen wird, ist die Ansammlung von Mehlvorräten und die rasche Befriedigung von neuen Brotbestellungen unmöglich. Der Magistrat läßt sich auch Zeit, die Ergebnisse der Rationierung der Kriegs-Getreide-Verkehrsanstalt mitzuteilen. So hat er, allerdings nur bei den Hammerbrotwerken, einen von seinen Beamten am 10. d. kontrollierten Nachtrag der Brotbezugsliste auf 80.000 Laib Brot bis zum 17. d. dem Vortag des Beginnes der Rationierung, der Kriegs-Getreide-Verkehrsanstalt nicht bekanntgegeben und damit erst auf persönliche Borsprache der Direktoren. So kann es nicht weitergehen. Wenn zum Beispiel ein Soldat auf Urlaub kommt, von der Brotkommission eine Brotanweisung bekommt, so kann er das Brot in einem Zeitpunkt ausgefolgt erhalten, in welchem sein Urlaub zu Ende ist. Den Broterzeugungsbetrieben muß ein Mehlvorrat auf Vorschuh gegeben werden, der mit den nachträglich einkaufenden Bestellungen zu verrechnen ist.

Höchst überflüssig ist es auch, an Sonntagen den Brotverkauf in vollem Umfang aufrecht zu erhalten. Die meisten Großbetriebe haben die Brotzuteilung am Sonntag erheblich eingeschränkt. Die Hammerbrotwerke stellen am Sonntag Brot überhaupt nicht zu. Es ist sowohl von den Menschen als auch von den Tieren bei der jetzt notwendigen Intensität der Arbeitsleistung nicht zu verlangen, daß sie ohne einen Ruhetag die Woche durcharbeiten. Es müßten daher Reservelieferanten

für den wöchentlichen Ruhetag bereitgestellt werden. Die Brotzuteilung im normalen Ausmaß des Wochentages währt vom frühen Morgen bis zum späten Nachmittag, sie kann demnach am Sonntag überhaupt nicht vorgenommen werden, da die Lebensmittelgeschäfte bis in die Abendstunden offen halten müßten. Am leichtesten wäre diese Schwierigkeit dadurch zu beheben, wenn die Broterzeuger, in der Hauptsache also die Brotfabriken, den Wiederverkäufern die rationierte Wochenbrotmenge in sechs Gleichportionen liefern würden. Die Lebensmittelgeschäfte hätten das Brot in derselben Ration an die Haushalte abzugeben und im Haushalt müßte die Ration für den Sonntag im Laufe der Woche erübrigt werden.

Die Vorschrift, daß die Wiederverkäufer das Brot in Tagesrationen abzugeben haben, ist ohnehin unhaltbar. Auf die Woche entfällt für eine Person eine Ration von 1260 Gramm Brot = achtzehn Brotmarken = $1\frac{1}{2}$ Laib, auf sieben Tage verteilt beträgt die Tagesration 180 Gramm, also eine Gewichtsmenge, die aus dem Laibgewicht nicht leicht herausgeschnitten werden kann und auch durch 70 Gramm nicht teilbar ist. Ebenso verhält es sich mit den Junggesellenrationen von 280 Gramm, mit den Schwerarbeiterrationen von 320 Gramm für den Tag. Nicht zu übersehen ist auch, daß manche Bezugsberechtigte einen Teil der ihnen zustehenden Mehlration in Brot umsetzen. Alle diese Tagesrationen haben eine Gewichtsmenge, die zum Laibgewicht in keinem leicht teilbaren Verhältnis steht. Es ist also unmöglich, daß der Brotverkäufer der Kunde ihre tägliche Ration ausfolgt, da aus dem Laib dann die verschiedensten Gebilde herausgeschnitten werden müßten. In welcher Verfassung dann das Brot abgegeben würde, zumal wenn durch stärkeren Zusatz an Surrogatmehlen das Brot rissig und rindhohl wird, läßt sich leicht voraussehen. Unser Vorschlag geht also dahin, den Brotverkehr am Sonntag tunlichst zu vermeiden und den Kunden ihre Brotportionen in sechs Portionen in der Woche auszufolgen, und zwar möglichst in ganzen, halben oder Viertellaiben, und am letzten Wochentag den Rest der Wochenration. Die Haushalte müßten daran denken, ihre Sonntagsration im Laufe der Woche aufzusparen. Die Sonntagsration beim Brotverkäufer zu reservieren ist schwer angängig, weil die Gefahr besteht, daß das Brot an nichtrationierte Kunden verkauft wird. Allerdings kann die rationierte Kunde ihren Rationsanspruch gegen den Verkäufer geltend machen.

Die Statthalterei hat in den letzten Tagen noch eine Verfügung getroffen, die Erschwernisse im Brotverkehr zur Folge haben wird. Bisher waren die Broterzeugungsbetriebe verpflichtet, aus 110 Kilogramm Mehl 140 Kilogramm Brot zu erzeugen. Nunmehr soll die Mehlausbeute gesteigert werden. Brotfabriken haben aus 103 Kilogramm Mehl, Handbetriebe der Bäcker aus 106 Kilogramm Mehl 140 Kilogramm Brot zu erzeugen. Diese Verordnung steht in Widerspruch mit dem Codex alimentarius. Gutes Brot darf nach den Vorschriften des Lebensmittelgesetzes höchstens 42 Prozent Wasser enthalten. Da auch in gutem Mehl in Friedenszeiten im Durchschnitt 12 Prozent Wasser enthalten waren, so können dem Mehl bei der Brotbereitung nicht noch 36 Prozent Wasser zugefügt werden, wie die Statthalterei es verlangt. Auch Taraunterschiede und das Gewicht ausgefeilter Verunreinigungen des Mehles müssen in Betracht gezogen werden. Die Folgen dieser Vorschrift werden sich bald bemerkbar machen. Die Bäcker werden dem Mehl mehr Wasser zusetzen, sie werden den rohen Teig schärfer auswägen, bei längerer Lagerung wird das Wasser verdunsten, der Brotlaib wird mindergewichtig sein, den Brotkunden wird das Brot verteuert und es werden ihnen überdies mehr Marken abgenommen werden, als dem Brotgewicht entspricht. Wenn sich die Zuteilungen an Surrogatmehlen für die Broterzeugung steigern, so ist die von der Statthalterei vorgeschriebene Ausbeute überhaupt unerreichbar. Derartige Sparmaßnahmen haben gar keinen Sinn. Sie setzen indirekt die Brotportion herab, ohne dies offen zuzugeben, schaffen damit aber nur Verdruß zwischen Brotkunden, Verschleißern und Brotfabriken. Dabei ist festzustellen, daß in Niederösterreich die höchste Mehlausbeute vorgeschrieben ist. 100 Kilogramm Mehl = 136 Kilogramm Brot. In Tirol haben die Bäcker aus 100 Kilogramm Mehl nur 125 Kilogramm Brot zu erzeugen, die Handbetriebe der Bäcker in Niederösterreich 132 Kilogramm. Es wäre gut, wenn die Statthalterei ihre Erlasse, die mit Theorie und Praxis der Brotbäcker im Widerspruch stehen, revidieren würde.