

**Höchstpreise für Zuckerbäckereien.**

Wie uns von der Zuckerbäckergenossenschaft mitgeteilt wird, steht die Festsetzung von Höchstpreisen für Zuckerbäckereien unmittelbar bevor. Dadurch sollen insbesondere die von Ungarn eingeführten Zuckerbäckereien getroffen werden, für die man schon geradezu fabelhafte Preise fordert. In einem Konditoreivergleich bot man beispielsweise gestern sogenannte Windbäckerei das Stück zu 34 S. feil. Dem Gewicht nach würde bei diesem Stückpreise das Kilogramm auf 130 K. zu stehen kommen. Wie die Genossenschaftsvorstellung der Zuckerbäcker versichert, entspricht ein solches Stück Windbäckerei einem Werte von höchstens 3 S. Um den Behörden eine Handhabe zur Festsetzung der Höchstpreise zu geben, hat der Vorsteher der Wiener Zuckerbäckergenossenschaft Josef Rosenberger den Behörden eine Preistabelle für alle derzeit in Verwendung kommenden Rohprodukte zur Verfügung gestellt. Nach dieser Tabelle, deren Preisanfänge sich per 100 Kilogramm verstehen, kostet: Kastanienmehl 1200 K., Haselnußpreßreste 1000 K., Schokolade 2400 bis 3000 K., Bluteiweiß 1200 bis 1400 K., Süßneralalbumin 10.000 bis 14.000 K., Marmeladen 400 bis 500 K., Mandeln 3800 bis 4000 K., Walnußkerne 2000 bis 2200 K., Haselnußkerne 1600 bis 1800 K., Honig 1600 bis 2200 K.; auch die Gewürze sind enorm gestiegen. So kostet 1 Kilogramm Zimt oder Gewürznelken 28 K. gegen 2 K. in der Friedenszeit.

Auf Grund dieser Gestehungskosten brachte die Wiener Genossenschaftsvorstellung gemeinsam mit dem Reichsverbandspräsidium für Zuckerbäckereien, soweit diese als Vollnahrungsmittel in Betracht kommen, folgende Höchstpreise, und zwar per Kilogramm für jede einzelne Bäckereisorte in Vorschlag: Für Haselnußbäckerei 22 K., reine Mandelbäckerei 36 K., Kekes und heksähnliche Bäckerei 12 K., Biskuit aller Art 20 K., Kastanienbäckerei aller Art 16 K., Mohn- und Kleebeigel 10 K., Pinzer Teigwaren (Mürbteig) 16 K., Honigbäckerei (Lebkuchenwaren) 20 K., Erzeugnisse aus Rougatmassen (sogenannte Haselnußmassen) 20 K., Rougatmassen mit Schokolade gemischt 30 K., gemischte Leebäckerei jeder Art 20 K. Selbstverständlich müßten diese Höchstpreise auch für die aus Ungarn eingeführten Zuckerbäckereien Geltung haben, wodurch es möglich würde, dem Wucher mit ungarischen Zuckerbäckereien ein radikales Ende zu bereiten. Weiter empfiehlt die Genossenschaft in Zukunft, mit Rücksicht auf den Ernst der Zeit und insbesondere auf die Zuckerknappheit, die Erzeugung von Dessertbäckereien, wie Bäckerei mit Zuckerglasuren oder Cremefüllung jeder Art, als auch mit Creme gefüllte oder mit Zuckerglasur überzogene Torten gänzlich zu verbieten, ebenso die Erzeugung von Gebräuen während des Winters, das ist in der Zeit vom 1. Oktober bis 30. April. Das Gleiche hätte auch von den feinen Bonbons, soweit diese als Luxusware zu betrachten sind, zu gelten.