

Der Abend  
22./XII. 1918

98

## Wiens Brot- und Mehlfversorgung.

M. H. Die Mehlnappheit ist schon so arg, daß in dieser Woche für Kochwecke neben Mehl auch Grieß ausgegeben werden mußte. Grieß ist allerdings ein hochwertiges Mahlergebnis, aber den Frauen, die des Mehles zur Einbrenne bedürfen, ist mit dem Grieß weniger gedient als mit schwarzem Mehl und anderseits wird der Grieß bei der Versorgung der Spitäler und der Kinder fehlen. Indessen hätte man keinen anderen Ausweg, wenn man der Bevölkerung die zugesagte Wochenmenge von einem halben Kilogramm nicht kürzen wollte, denn es ist für Wien nicht der geringste Mehlvorrat vorhanden. Weder die Kriegsgetreideverkehrsanstalt noch die Gemeinde verfügen auch nur über den kleinsten Mehlvorrat und die gestrige Mitteilung des Ernährungsamtes, daß für den Bedarf Wiens bis zum 30. d. M. gesorgt sei, ist nicht so zu verstehen, daß dieser Bedarf durch vorhandenen Vorrat gedeckt ist, vielmehr so, daß die Zufuhr einer ausreichenden Menge mit Sicherheit erwartet werden kann. Es ist durchaus nicht beruhigend, wenn der Bedarf einer zweimillionenstadt für acht Tage gedeckt ist, noch weniger aber, wenn er nur in dem Sinne gedeckt ist, daß Zufuhren erwartet werden dürfen, denn in diesem Falle sind auch unvermutete Zwischenfälle nicht ausgeschlossen.

Seit im Oktober die regelmäßigen rumänischen Weizenzufuhren aufgehört haben, erfolgte die Versorgung Wiens mit Brot und Mehl so kläglich, daß ein kleiner Zufall Störungen herbeizuführen vermochte. Wir mußten geradezu von der Hand in den Mund leben. Die Zufuhren bestanden durchwegs in Getreide, das in der Mühle von Bonviller am Handelskai, oder bei Kellner in Schwedat, oder bei Mallowan in Kaiser-Ebersdorf vermahlen wurde. Brotsfabriken und Bäcker mußten sich das zur Broterzeugung bestimmte Mehl abholen, und zwar die Bäcker bei Bonviller, die Fabriken bei irgend einer der drei Mühlen. Die Bäcker bekamen noch den ganzen Wochenbedarf auf einmal, so daß Störungen in ihrem Betrieb nur eintreten, wenn sie nicht die ganze Woche austamen, oder wenn sie Fuhrwerk zur Abholung des Mehles nicht rechtzeitig aufzutreiben vermochten. Die Fabriken dagegen bekamen selten mehr als einen Tagesbedarf, so daß sie täglich aufs Neue ihren Bedarf holen mußten und in letzter Zeit bekamen sie oft erst am Abend zugewiesen, was sie für den nächsten Tag brauchten. Sie sahten das Mehl in allen drei Mühlen, wo gerade etwas zu haben war und ihnen zugewiesen wurde. So kläglich auch diese Art der Versorgung ist, so ist es doch bis heute gelungen, das zur Broterzeugung notwendige Mehl wenigstens im letzten Augenblicke noch den Broterzeugern zuzuwenden, beim Küchenmehl aber mußte man schon zur Ergänzung durch Grieß greifen.

Über die Aussichten für die nächste Zeit ist folgendes zu sagen. Was wir von Ungarn bekommen, wissen wir noch nicht, dagegen erwartet man für den Dezember, in welchem Monate die Eintreibungen immer am erfolgreichsten waren, stärkere Aufbringungen im Inlande. Schon sind Militärabteilungen unter Beihilfe der Gendarmerie damit beschäftigt Getreide zu beschlagnahmen und abzuführen und in Niederösterreich haben die Zufuhren beschlagnahmten Getreides nach Wien schon begonnen. Allerdings vermöchte die österreichische Getreideernte, auch wenn sie besser gewesen wäre, als sie war, den Bedarf der österreichischen Bevölkerung nicht zu decken, aber Ungarn verfügt über eine gute Maisernte und wenn auch die ungarischen Brüder mit Edelmetreide nicht herausrücken wollen, so dürfen wir doch erwarten, daß sie uns Mais liefern werden. So vom Februar an werden wir wahrscheinlich wieder Maisbrot essen, vielleicht auch mit Maismehl kochen.