

Die Schwierigkeiten in der Brotversorgung.**Der Mangel einer Mehlereserve.**

In den letzten Tagen der abgelaufenen Woche ist in der Broterzeugung Wiens eine Störung eingetreten, der gewiß die vollste Aufmerksamkeit zugewendet werden muß. Viele Bäckerbetriebe konnten infolge mangelhafter Mehlbelieferung die Broterzeugung gar nicht oder nicht in vollem Umfange aufnehmen, und in vielen Bäckereien konnte an die Kunden kein Brot abgegeben werden. Nur in den Verkaufsstellen der Brotfabriken konnten alle Kunden befriedigt werden, denn diese hatten das bisher bezogene Quantum Mehl auch in der abgelaufenen Woche zugewiesen erhalten.

Gestern waren wieder alle Bäckereien geöffnet und jene Bäckereien, die Donnerstag und Freitag ihre Kunden nur teilweise oder überhaupt nicht befriedigen konnten, waren in der Lage, wieder Brot zu backen, da ihnen im Laufe des Freitags von der Kriegsgetreidoverkehrsanstalt zu Gerstenehl vermahlene Roggerste geliefert wurde. Es gelangten aber auch andre Mehlgattungen, Roggen- und Maismehl, zur Ausgabe, so daß die Qualität des Brotes nicht überall die gleiche war.

Die Ursache der gegenwärtigen Schwierigkeiten ist darin zu suchen, daß Wien keinerlei Mehlereserve hat, wiewohl bereits mehrmals der Versuch unternommen wurde, eine einwöchige Mehlereserve von etwa 200 Waggons Mehl anzulegen. Die angesammelten Reserven mußten aber stets, wenn Mangel in irgendeinem Bezirk eintrat, von Wien dorthin rasch abtransportiert werden, so daß der Mehlvorrat Wiens nie über den Bedarf für einen Tag hinausreichte. Die am Freitag den Bäckern zur Verfügung gestellten Vorräte haben keinen solchen Umfang, daß die Störung in der Broterzeugung bereits als abgewendet bezeichnet werden kann. Die Bäcker haben Mehl für drei Tage erhalten; da am Sonntag nicht gebacken werden darf, ist der Bedarf daher bis einschließlich Montag gedeckt. Es ist nun zu erwarten, daß alles vorgekehrt werden wird, um eine neuerliche Störung in der Brotabgabe in der nächsten Woche zu vermeiden.

Eine Sitzung der Bäckergenossenschaft.

Die Genossenschaft der Bäcker hat sich in einer gestern nachmittag abgehaltenen Sitzung mit den eingetretenen Schwierigkeiten befaßt und es wurden die Gründe der eingetretenen Störung in der Broterzeugung eingehend erörtert. Außer den erschwerten Mehlaufweigungen wurden auch die bezüglich der vorgeschriebenen Verarbeitung des Mehles bestehenden Verordnungen besprochen und der Meinung Ausdruck gegeben, daß die Bäcker unter den bestehenden Vorschriften schwer leiden und es ihnen unmöglich ist aus dem Mehl, das ihnen jetzt zur Verfügung gestellt wird, ein solches Brot herzustellen, wie es anlässlich der Einführung der Brotkarte in einem Verhältnis von 5:7 zwischen Mehl und Brot festgelegt worden ist. Es sei nicht möglich, das Brot in dem vorgeschriebenen Gewichtsmaß herzustellen. Wäre nämlich früher aus 63,5 Desagramm Mehl, das besserer Beschaffenheit war als das heutige, ein Brot im Gewichte von 84 Desagramm hergestellt wurde, soll jetzt aus einem Quantum von 60 Desagramm Mehl, das schlechterer Qualität ist, ein Brot in dem gleichen Gewichtsmaß von 84 Desagramm erzeugt werden. Ferner erklären die Bäcker, mit den gegenwärtig in Geltung stehenden Preisen ihr Auslangen nicht finden zu können, und verlangen, daß das Brot um sechs Heller pro Laib teurer werde. Sie motivieren diese gewünschte Preiserhöhung damit, daß seit dem Jahre 1915, in welchem die noch jetzt geltenden Preise bestimmt wurden, sich die Beschaffungskosten wesentlich erhöht haben, daß die Kosten der Zufuhren, die Kosten des Heizmaterials, des Haushaltes und die Böhme sich um ein vielfaches verteuert haben; viele kleinere Bäcker müßten ihre Betriebe einstellen, da sie bei den gegenwärtigen Preisen nicht das Auslangen gefunden haben.

Die Genossenschaft der Bäcker hat in ihrer gesagten Sitzung diesbezügliche Beschlüsse gefaßt und wird ihre Wünsche der Statthalterei und dem Amt für Volksernährung bekanntgeben.