

26.12.1918

35

Die Brotversorgung Wiens.

Wir haben des öfteren bereits darüber berichtet, welche Unklarheiten dadurch geschaffen worden sind, daß trotz der schlechten Mehqualität die Bäcker nun verhalten werden, aus 600 Gramm Mehl 840 Gramm Brot zu erzeugen, während sie bis vor gar nicht langer Zeit 630 und dann 620 Gramm Mehl erhalten haben. Uebereinstimmend erzählen alle Bäcker, die ohne maschinellen Betrieb arbeiten, daß sie aus diesem Mehquantum nur 790 bis 800 Gramm Brot zu erzeugen vermögen. Ein angesehenener Bäckermeister schildert uns die jetzt eingetretene Situation drastisch mit folgenden Worten: „Vor mittag visitiert uns das Marktamt und droht uns mit Strafen, wenn nicht jeder Brotlaib 840 Gramm wiegt. Nach mittag visitiert das Mehamt und droht uns mit Mehlfürzung, weil wir zu viel Mehl verwendet haben, um Brotlaibe von 840 Gramm zu erzeugen.“

Wir Bäcker schlagen vor, daß uns ebenso, wie dies bei den Brotfabriken der Fall ist, das Mehl direkt von der Kriegsgetreideverkehrsanstalt geliefert wird und daß wir dasselbe nicht auf dem Umwege über die Gemeinde Wien erlangen, wodurch wir erstens einmal einen Gewichtsverlust erleiden, da das wiederholte und überflüssige Transportieren von Säcken doch erheblich zur Verstäubung von Mehl beiträgt, und zweitens uns dadurch eine Steuer von 2 K. für jeden Meterzentner auferlegt wird, welche die Gemeinde Wien als Manipulationsgebühr einnimmt.“