

## Die Brotversorgung.

Mitteilungen des Vorstehers der Bäckerei-  
genossenschaft Breunig.

In den letzten Wochen sind bekanntlich Schwierigkeiten in der Brotversorgung aufgetreten. Von informierter Seite wird nun mitgeteilt, daß die Mehlaufschube in der nächsten Zeit solche sein werden, daß keine weitere Störung befürchtet werden muß.

Einer unserer Mitarbeiter hatte gestern Gelegenheit, mit dem Vorsteher der Bäckergenossenschaft Herrn Breunig über die Frage der Brotversorgung zu sprechen, der sich folgendermaßen äußerte: „Die Mehllieferung ist in den letzten Tagen ohne Störung vor sich gegangen, und die Bäcker hoffen, daß die Bevölkerung keine Wiederholung der Brotkalamität zu befürchten hat. Das Mehl, welches die Bäcker erhalten, wird zweimal in der Woche zugewiesen, und zwar bekommen wir 70 bis 75 Prozent des Quantums in Maismehl, das übrige Mehl ist je nach den vorhandenen Vorräten teils Weizen-, Korn- oder Gerstenmehl. Daraus ergibt sich das verschiedene Aussehen und der verschiedene Geschmack des Brotes. Wohl wäre die Zuweisung von Roggenmehl zur Verarbeitung mit dem Maismehl unser Wunsch, da diese Mischung die beste mögliche Qualität zulassen würde; aber wir müssen uns mit dem bescheiden, was vorrätig ist, und wissen, daß das Publikum uns keine Schuld an der oft nicht guten Qualität des Brotes zuzieht. Aber unter den gegebenen Verhältnissen können die Bäcker beim besten Willen und bei Anwendung aller ihrer Kunst kein besseres Brot herstellen. Das Maismehl hat zu den uns zugewiesenen Mehlgattungen nicht die notwendige Bindungskraft, und daraus erklärt sich das manchmal nicht gerade schön zu nennende Aussehen und der oft nicht gute Geschmack des Brotes. Solange aber die bestehenden Verordnungen das Mischungsverhältnis 5:7 vorschreiben, das heißt, solange wir aus 100 Kilogramm Mehl 140 Kilogramm Brot erzeugen müssen, solange ist an eine Besserung nicht zu denken.“

Eine rationelle Verarbeitung in diesem Verhältnis ist für uns ausgeschlossen, und es ist zu befürchten, daß immer und immer wieder aus diesem Zustande Störungen in der Brotversorgung, von der weitere Kreise der Bevölkerung betroffen werden müssen, entstehen können und werden. Denn wenn ein oder das andre Mal dem Bäcker das Mehl ausgeht und der Bäcker mit der Zuweisung nicht auskommt, kann er genügende Mengen von Brot auch nicht für die bei ihm rayonierten Kunden erzeugen.

Eine radikale Abwendung dieser Gefahr der drohenden Stockungen kann nur durch die Aufhebung des erwähnten Verhältnisses 5:7 erwartet werden. Eine weitere Klage, die wir zu wiederholtenmalen vorgebracht haben, betrifft die jetzt in Geltung stehenden Brotpreise. Die Bäcker müssen nach wie vor zu den seit 1915 bestehenden Preisen das Brot abgeben und können dabei nicht ihr Auslangen finden. Die seit dem Jahre 1915 gestiegenen Erhöhungen der Preise aller zur Herstellung des Brotes nötigen Materialien (Holz, Kohle, Löhne, Transportkosten, Haushaltskosten etc.) wurden bisher nicht berücksichtigt, und das Brot im Ausmaß von 84 Dekagramm ist seit mehr als zwei Jahren 18 S. Die Bäcker verlangen eine Preiserhöhung von 6 S. pro Laib. Bisher haben aber ihre Wünsche kein Gehör bei den Behörden gefunden. In Ausführung eines Beschlusses der Genossenschaft haben wir dieser Tage beim Herrn Statthalter vorgesprochen, um ihm die Forderungen der Wiener Bäcker vorzutragen. Der Statthalter hat sich aber darauf berufen, daß für die Preisregulierung nicht die Statthalterei allein kompetent sei und daß diese Frage im Einvernehmen mit dem Volksernährungsamt geregelt werden müsse. Wir haben unsere Forderungen bezüglich der Ab-

änderung der Quote 5:7 feinerzeit dem gewesenen Minister General Höfer vorgebracht und müssen sie jetzt ebenso wie die Wünsche bezüglich der Preisregulierung dem neuen Leiter des Amtes, Herrn Hofrat P a n l, vorbringen, von dem wir eine Regelung dieser die Bäcker Wiens schwer betreffenden Verhältnisse erhoffen.“