

## Wiener Einheitszuckerbäckereien

Die ersten Wirkungen der neuen Zuckerbäckervorschriften.

Die letzten Tage haben dem Wiener Geschäftsleben eine neue Spezialität gebracht: den „Einheitszuckerbäcker“. Die Höchstpreise für Bäckereien, die knappere Zuckerzuteilung und der Mangel an Füllmaterial haben sämtliche Phantasiwaren und die gesamten Ausstattungsbackereien zum Verschwinden gebracht. Dafür werden nach Gewicht einfache Kastanienmehlbäckereien, braune Torteleckts und einheitlich ausgeführte Matronen hergestellt. Die Torten sind in einfacher „Kohfassade“ ausgeführt.

In den Osterfeiertagen machten sich die Wirkungen der Reformen bereits bemerkbar. Die größeren Stadtzuckerbäckereien waren von Kunden überfüllt, die sich um die zwei bis drei „Einheitsformen“ des Backwerks geradezu rissen. So oft ein noch warmes Blech mit Backwerk einlangte, war es im Nu bis auf die letzte Krume ausverkauft. Auch das fehlende Geströrne wurde bereits stark vermist. In der wärmeren Jahreszeit werden zweifellos die — übrigens jetzt auch schon mit Sacharin versüßten — Fruchtsäfte die ganze Aufgabe der „Surrogaterfrischung“ übernehmen müssen. Ueber die neueste Wendung in der Bäckereifrage teilt uns ein Stadtzuckerbäcker mit:

Mit den Höchstpreisen für Zuckerbäckewaren wären wir ja einverstanden. Sie haben den exorbitanten Bäckerei- und Konditorenpreisen jener Händler, die aus Ungarn Ware bezogen, weil sie hier keine erhalten konnten, ein Ende gemacht. Andererseits haben die Höchstpreise den größeren Zuckerbäckereien die Erzeugung von Backwerk, das nicht der Schablone angehört, wie feinere Creme, künstlerisch ausgeführte Torten usw., unmöglich gemacht. Auch dagegen wäre ja nichts zu sagen, da diese Darbietungen gewiß nicht unentbehrlich sind. Aber sehr zu beklagen ist das Geströrnesverbot, denn das Eis war doch vermutlich eine schwer entbehrte Erfrischung.

Das Empfindlichste für die Zuckerbäcker und das Publikum ist der Zuckermangel. Auf den notleidenden örtlichen Bedarf sollte denn doch auch Rücksicht genommen werden. Wie sehr die Zuckerbäcker in Mitleidenschaft gezogen sind, geht daraus hervor, daß von der ursprünglich zugewiesenen Zuckermenge zuerst 60 und dann neuerlich 25 Prozent abgezogen wurden und schließlich verfügt wurde, daß das Restquantum für je zwei Monate auf drei Monate zu strecken ist. Mehl aller Art ist bis auf Kastanienmehl verboten, Nüsse und Haselnüsse sind größtenteils beschlagnahmt, Butter ist nicht anzutreiben.

Die knappe Zuckerzuteilung hat unter anderem die früher so gern ins Feld gesendete Teebäckerei fast zum Verschwinden gebracht und drohelt den Konsum des Publikums in empfindlicher und der allgemeinen Er-

nährungslage gewiß nicht günstiger Weise. Schließlich wird auch der Zuckerschleichhandel begünstigt, der sich überall eindringt, um die Mängel der Rationierung auszunützen.