

Wiener Weißgebäck während des Krieges.

Für die Zeit um Mitte Dezember ist in Wien das sogenannte Kriegsgebäck angefangen worden. Die Bäcker klagten über Personalmangel infolge der Einberufungen und propagierten in Versammlungen die Einführung eines Kriegsweckens, dessen Herstellung viel weniger kompliziert ist und rascher vor sich geht als die einer Kaisersemmel. Aber nicht bloß die Form des Weißgebäckes sollte eine Aenderung erfahren. Es kam die Regierungsverordnung über die sparsamere Ausmahlung des Getreides, der zufolge aus dem verfügbaren Weizen gegenwärtig statt 30 bloß 15 Prozent Mullermehl gewonnen werden. Da nun ohneweiters einzusehen ist, daß aus fünfzehn Prozent nicht die gleiche Menge Semmeln hergestellt werden kann wie früher aus den dreißig, so wurde erwartet, daß die Wiener Bäcker nach dem Inkrafttreten der Mahlverordnung dünnere Mehlmischungen zur Verfertigung des Weißgebäckes verwenden würden. Das ist aber bisher fast noch gar nicht eingetreten. Nahezu sämtliche Wiener Bäcker backen ihre Semmeln aus dem feinsten Mullermehl. Die Ursache ist recht sonderbar: Sie sind nicht imstande, sich aus Ungarn (dem Hauptmehlproduzenten) die gröberen Mehlsorten zu beschaffen, und verarbeiten ihre alten Vorräte, die eben nur aus Mullermehl bestehen. Daß aber plötzlich die Mehlfuhr aus Budapest aufgehört hat, hat seinen Grund in der Tatsache, daß der Mehlschöpfpreis für die ungarische Hauptstadt höher angesetzt wurde als für die Stadt Wien. Die Budapester sehen nicht ein, warum sie uns ihr Mehl billiger verkaufen sollen, als sie es in Budapest anbringen. In dieser Angelegenheit haben schon viele Deputationen bei den Behörden vorgesprochen. In der Schnelligkeit hat sich dieser bei der Festsetzung der Maximalpreise offenbar nicht vorgesehene Uebelstand nicht abstellen lassen. Das Uebel ist aber inzwischen schon so groß geworden, daß eine ganze Anzahl Wiener Bäckermeister ihre Betriebe sperren mußte, weil sie ohne Mehl dastanden. Die Mehrzahl der Bäcker hält die Krise durch. Sie verbrauchen ihre alten Vorräte. Freilich werden dabei die Semmeln immer kleiner. Eine Kaisersemmel (zu 4 Sellen) wiegt jetzt 2.75 Defagramm, bestenfalls 3 Defagramm. Vor dem Krieg hatte sie 3.5 Defagramm, und vor etwa zehn Jahren volle 4 Defagramm. Aber auch das jetzige Gewicht, erklären die Bäcker, sei kaum mehr lange zu halten. Es werde auf die Dauer nur möglich sein, wenn dunkleres (das heißt billigeres) Mehl für das Weißgebäck werde verwendet werden können. Dazu wird es nun gewiß kommen, sobald eine einverständliche Verordnung der österreichischen und der ungarischen Regierung das erwähnte Semmelmis der verschiedenen Höchstepreise in den beiden Reichshälften behebt. Dann werden wir Kriegsweißgebäck in dem Sinne haben, daß die Semmel und das andere kleine Weißgebäck dunkler werden. Vorboten dieses Kriegsgebäckes sind schon vereinzelt da. Einige Wiener Bäcker haben sich grob vermahlene Mehl aus österreichischen Mühlen verschafft (sogenanntes Backmehl) und verfertigen daraus ihre Semmeln, die hie und da in Wien schon zu sehen sind. Bis sie allgemein geworden sein werden, wird ein Fortschritt in der Mehlokonomie im Sinne der Erstreckung der Vorräte erreicht sein. Eine andere Frage, deren Regelung im Interesse der Allgemeinheit liegt, ist die Brotbereitung aus Kartoffelmehl. In der „Zeit“ war davon schon die Rede. Es gibt heute in Oesterreich (im Gegensatz zu Deutschland) noch keine Verordnung, die diese wichtige Nahrungsfrage genau bestimmt. Wir haben war ein Kartoffelbrot, das aber bloß ein Luxusbrot erster Güte ist und aus feinstem Weizenmehl, Milch und wenig Kartoffelmehl angerichtet wird. Das Kriegskartoffelbrot wäre eine Mischung aus Roggen, Gerste und 20 Prozent Kartoffel. Die Nahrungsmittelchemiker behaupten, daß dieses Brot besser schmeckt als unser heutiges Kriegsbrot aus 67 Prozent Roggen und 33 Prozent Gerste. Ist somit vom gesundheitlichen und vom Standpunkt des Geschmacks gegen das Kartoffelbrot nichts einzuwenden, so wäre seine Einführung sehr zu begrüßen, da es unsere Getreidevorräte gewaltig erstrecken und unsere wirtschaftliche Widerstandskraft heben würde.