

Die Fragen der Mehlbeschaffung und der Gebäckerzeugung.

Mitteilungen von Bezirksrat Johann Wolfbauer.
Vorstandsmitglied der Wiener Bäcker-genossenschaft.

Wien, 11. Januar.

Durch die gegenwärtigen Approvisionierungsverhältnisse sind wir zu Maßregeln gezwungen, die wir im Interesse unserer Kunden gern vermieden hätten, die jedoch angewendet werden müssen, wenn wir überhaupt unsere Betriebe fortführen, die uns in der Approvisionierung Wiens zufallende Aufgabe erfüllen und unsere Existenz aufrechterhalten wollen. Deshalb hat eine heute abgehaltene Sitzung sämtlicher Mitglieder des Bäcker-gewerbes den Beschluß gefaßt, an die Regierung die Forderung zu richten, es möge die Herstellung von Kleingebäck verboten werden. Nach der Tendenz dieses Beschlusses werden künftig nur zwei Brotsorten in Verkehr gebracht werden, wobei darauf Bedacht genommen wird, daß mit den erhältlichen Mehlqualitäten das Material zur Erzeugung schwarzen Brotes in größeren Quantitäten vorhanden ist.

Für die in Wien bisher als unentbehrlich gehaltenen Sorten von weißem Kleingebäck brauchte man feinstes Weizenmehl. Und das ist jetzt fast nicht zu haben. Durch die am 1. November v. J. erlassene Mahlverordnung wird die Vermahlung des Weizens derart vorgeschrieben, daß das gebräutliche Kochmehl aus 70 Prozent Weizenmehl Nr. 2 und 30 Prozent Gersten- oder Maismehl besteht. Die feinen Weizenmehl-sorten werden nicht mehr vermahlen, die Mühlen stehen zum Teile still, zum Teile arbeiten sie mit vermindertem Betriebe und an Mullermehl gibt es nur mehr einige kleine Ueberreste von alter Vermahlung. Die Hauptursachen des Mehlmangels liegen in der Ernte des Jahres 1914 und in dem Mangel an Zufuhren. In Ungarn sind die Höchstpreise für Weizen bedeutend höher angesehen als bei uns, obwohl wir seit jeher, auf den Bezug aus Ungarn angewiesen waren. Und dann fehlt der Handel, der sonst einsehen konnte, fast vollständig, offenbar deshalb, weil die Produzenten und Händler bei fest vorgeschriebenen Preisen nicht das Interesse an dem Absatze haben wie dort, wo sie selbst preisregulierend auftreten können. Man kann nicht behaupten, daß die Festsetzung von Höchstpreisen die Anstauung großer Vorräte an gewissen, unbekannten Stellen verursacht hat, aber denkbar wäre es, daß noch mancher Waggon Weizen auf den Markt gebracht werden könnte, wenn Produzenten und Händler dafür interessiert würden. Daß durch den Krieg

auch große Quantitäten, welche sonst in den freien Verkehr gelangt wären, für die Approvisionierung des Heeres vorweggenommen werden müssen, ist selbstverständlich. Diese von der Regierung reservierten Weizenmengen können aber nicht ins Gewicht fallen, weil sie ja jenen Konsumenten vorbehalten sind, die durch den Kriegsdienst unserem Approvisionierungsgebiete entzogen sind.

Die Mühlen sind, wenn sie schon eine Lieferung übernehmen, verpflichtet, die Mehllieferung im Verhältnisse zur Erzeugungsmöglichkeit zu stellen, so daß ein Waggon Mehl, der 120 Sack faßt, aus 15 Sack Mullermehl, 25 Sack Kochmehl, 50 Sack Weizenbrotmehl besteht, während der Rest Weizenmehl ist. Bei den jetzigen Verhältnissen ist es daher dem Bäcker nicht möglich, die für die Vielgestaltigkeit der in Wien konsumierten Gebäcksorten nötigen Quantitäten zu erhalten. Mit dem durch Vermischung der Sorten erzielten Mehle kann man auch nicht annähernd an die der üblichen Form entsprechende Qualität herankommen. Und daraus ergibt sich die Notwendigkeit, mit der in Wien eingebürgerten Gebäckherstellung auf Kriegsdauer zu brechen, wobei von der konsumierenden Bevölkerung das volle Verständnis für diese Vereinfachung vorausgesetzt wird.

Nach der heute angenommenen Entschließung soll künftighin nur Weiß- und Schwarzbrot erzeugt werden. Eine begriffliche Feststellung des einen oder des anderen ist unterblieben, aber so viel steht fest, daß es sich nur um zwei Brotsorten handeln kann und daß alle anderen Arten von Gebäckerzeugung im Bäcker-gewerbe eingestellt werden sollen. Da zu den festen Mahlzeiten das schwarze Brot besser geeignet ist, dürfte sich dieses dann als das Haus- oder Gasthausbrot, das weiße als Kaffeebrot qualifizieren. Jedenfalls wird die Herstellung der ersteren Brote mit Rücksicht auf die Beschaffung der hierzu erforderlichen Mehlqualität etwas leichter sein und daher auch dem größeren Konsumbedürfnisse entsprechen, während die zweite Sorte, etwa auch als Milchbrot gedacht, die Kleingebäcksorten und namentlich das „mürbe“ Gebäck zu ersetzen berufen wäre.