

13. I. 1915

Die Vereinfachung des Wiener Gebäcks.

Von einem Wiener Bäckermeister.

Bisher ist noch keine Aenderung in der Erzeugung des Gebäcks eingetreten, weil hierzu die Vorschriften der Behörden erforderlich sind. Noch wichtiger als die Erlassung der Vorschriften ist aber die Beschaffung von Mehl. Was die Herstellung der künftigen Gebäcksformen betrifft, so wurde dem Vorschlage des Kollegen Wolfbauer nicht die entsprechende Beachtung geschenkt. Eine annähernde Statistik über die bisherige Verwendung des Mehles ergibt, daß ungefähr ein Viertel des Mehlebedarfes für die Erzeugung von mürbem, sogenanntem Kaffeegebäck verwendet wird. Daraus ersieht man leicht,

wie viel Gebäck für diesen Zweck hergestellt wurde. Wenn man heute auch kein bestes Mullermehl mehr für solches Gebäck verwenden kann, so läßt sich doch aus dem erhältlichen Muller- und Kochmehl ein Milchbrot herstellen, das schmackhaft genug, wenn auch etwas dunkler ist, um als Kaffeebrot verwendet zu werden. Für diese Art der Verwendung spricht auch die Möglichkeit, unter welcher heute ein Waggon Mehl bezogen werden könnte. Ein Waggon wird geliefert, vorausgesetzt, daß die Mühle überhaupt liefern kann, mit fünfzehn Sack Muller, fünfzehn Sack Kochmehl und neunzig Sack Brotmehl, also ein Viertel der Lieferung geeignet für mürbes Kaffeebrot, drei Viertel für Haus- oder Konsumbrot. Würde man sich zu dieser Art der Broterzeugung verstehen, so könnte man das Auslangen finden. Das weißere Mehl würde dem beschränkteren Konsum zugeführt werden können, das andere dem allgemeinen Gebrauch.

Die Frage, ob man die Weden- oder Laibform für das künftige Gebäck bevorzugen soll, ist nicht aktuell, bevor nicht entschieden ist, welche Arten von Brot hergestellt werden sollen. Es gibt ja auch viele Leute, welche das Kaffeebrot als überflüssig bezeichnen und behaupten, daß ein weißeres und ein dunkleres Konsumbrot notwendig seien, denn es gebe viele Leute, die eben als Konsumbrot ein helleres benötigen, das schwarze Brot aber überhaupt nicht vertragen. Das kann bis zu einem gewissen Grade richtig sein, aber bei den günstigsten Mehlbezugsbedingungen, die in absehbarer Zeit zu erreichen sein könnten, wird das für weißes Brot zu erzielende Mehlquantum immer nur ein Viertel der Gesamtmenge betragen, und es wird eine ständige Nachfrage in den Wiener Gasthäusern nach dem weißen Brote sein, dessen Erzeugung in dem angeforderten Maßstab eben der Mangel an Qualitätsmehl entgegensteht. In den Gasthäusern, auch beim Einkaufe der Privaten würde die Frage nach dem weißen Konsumbrote zur Quelle ständiger Beschwerden, während in dem anderen Falle, den Herr Bezirktrat Wolfbauer vorschlägt, die Konsumenten des weißen Brotes auf die Kaffee-trinker beschränkt würden und im Gasthause bei den festen Mahlzeiten im Hause das allerdings etwas derbere Schwarzbrot seine Aufgabe zu erfüllen hätte.