

Die Brotfrage in Italien.

Aus Rom wird uns geschrieben:

Das bereits telegraphisch gemeldete Dekret vom 7. März, das für das Königreich Italien einen einheitlichen Brotdactypus ab 22. d. einführt, bedeutet einen neuen wichtigen Schritt zu einer ausreichenden Brotversorgung des Landes bis zur nächsten Ernte. Wir haben schon früher an dieser Stelle die Schwierigkeiten der italienischen Getreideversorgung auseinandergesetzt und darauf hingewiesen, daß Italien von den üblichen Getreideausfuhrländern lediglich nur mehr bis zu einem gewissen Grad Argentinien zur Verfügung hat. Die Einschränkung der argentinischen Ausfuhr durch die Kriegslage und die Gerüchte über den Ausruf der nächsten argentinischen Getreideernte durch England haben aber naturgemäß der Regierung die Pflicht auferlegt, in der denkbar präzisesten Weise dafür zu sorgen, daß unter gar keinen Umständen das italienische Volk sich bis zur nächsten Ernte in Verlegenheit befinden kann. Der neue Brotdactypus, der sich jenem nähert, der in Italien unter dem Gros der Bevölkerung als Hausbrot (*pane casalingo*) bekannt ist, enthält eine verhältnismäßig so geringe Menge von reinem Getreidemehl, daß man gegenüber dem normalen Verbrauch bis zur nächsten Ernte bei ausschließlicher Anwendung dieses Typus mit einer Getreideersparnis von zwei Millionen Doppelzentner rechnet. Um dieses Resultat nicht zu gefährden, sind auch nur gewisse Brotsorten für Krankenhäuser und gewisse Biskuittypen von der Vorschrift ausgenommen, keinen höheren Getreidemehlgehalt anzuwenden, als den in dem Dekret vorgeschriebenen. Vielleicht könnte diese ganze Maßregel aber trotzdem Beurteilern im Ausland durch die Tatsache, daß Italien neutral ist und sich daher nicht in anormalen Umständen befindet, als übertrieben erscheinen. Es muß aber zur Erklärung darauf hingewiesen werden (auch abgesehen davon, daß die italienische Neutralität zurzeit noch immer alles eher als bedingungslos gesichert ist), daß in Italien das Mehl nicht nur für die Brotbereitung, sondern in fast ebenso großem Umfang für Teigwaren, also Makkaronibereitung, gebraucht wird, und daß man es bei dem Umfang der Makkaroniverwendung und bei dem Nährgehalt dieser Volksspeise vorgezogen hat, einen einheitlichen Brotdactypus zu schaffen und dafür den Mehlverbrauch für die Makkaroniherstellung freizugeben, um so mehr, als die Verwendung des reinen Getreidemehls bei den Makkaroni, die im allgemeinen Handel verkauft werden, eine wesentlich höhere ist als die für das Brot erforderliche.

Unter allen Umständen nimmt man an, daß mit dem Dekret vom 7. d. die Gefahr eines Getreide- und Brotmangels in Italien für das laufende Jahr bis zur neuen Ernte beseitigt erscheint.