

Die Aufkündigung einer Verschärfung der Backverordnung.

Besprechung der mehlerarbeitenden Gewerbe im Handelsministerium. Brotmarken.

Unter dem Vorsitze des Sektionschefs Müller und im Beisein mehrerer höherer Beamten des Handelsministeriums fand heute mittag im Sitzungssaale dieses Ministeriums eine Besprechung der mehlerarbeitenden Gewerbe statt. Seitens der Bäckergenossenschaft waren Vorsitzender Kommerzialrat Brenning, dessen Stellvertreter Körber, Gemeinderat Essenberg, Verbandsobmann Giles, ferner die Gehilfenvertreter Wittel und Weiß erschienen, seitens der Zuckerbäckergenossenschaft Vorsitzender Josef Rosenberger, Vorstandsmitglied Bauer und Holzbacker Gerstner.

Sektionschef Müller verwies auf die schwere, ernste Zeit, die eine Verschärfung der jüngst erlassenen Backvorschriften hinsichtlich der Verwendung von Weizenmehl notwendig mache. Er kritisierte in scharfen Worten, daß in einzelnen Betrieben trotz der Verordnung noch immer die Verarbeitung mit reinem Weizenmehl ohne jede Verwendung von Surrogaten festgestellt wurde. In den nächsten Tagen werde eine neue Verordnung herausgegeben, die vor allem den Bäckern die Erzeugung sämtlichen Kleingebäcks mit Weizenmehl oder aus Brotteig verbietet. Es dürfe nur mehr Schwarzbrot nach einer einheitlichen Mehlmischung erzeugt werden.

Bezüglich der Zuckerbäcker erklärte Sektionschef Müller, daß von einer Einführung eines dritten Backtages in der Woche, wie dieses Gewerbe es verlangt, keine Rede sein könne. Die Erzeugung von Kuchenwaren bleibt nach wie vor auf zwei Tage beschränkt. Geringer wird die neue Verordnung für die Zuckerbäcker eine neue Mehlmischung festsetzen. Nicht wie bisher 70 Prozent Weizenmehl und 30 Prozent Surrogate dürfen verwendet werden, sondern es müssen 40 Prozent Weizenmehl von nun an 60 Prozent Surrogate beigemischt werden.

Sektionschef Müller betonte schließlich, daß sich die mehlerarbeitenden Gewerbe jetzt einig zeigen und die größte Sparigkeit hinsichtlich der Verwendung von Weizenmehl betonen sollen, damit wir nicht etwa die Blamage erleben, daß Oesterreich einmal die notwendigen Mehlvorräte nicht mehr aufzuweisen vermöge.

Im Laufe der sich an diese Ausführungen anknüpfenden Debatte wurde auch über die bevorstehende Einführung von Brotarten in Wien gesprochen.

Die Gehilfenvertreter der Bäcker machten den Einwurf, daß durch das Verbot der Kleingebäckerzeugung viele Gehilfen brotlos werden würden. Sektionschef Müller erklärte, daß er diesen Einwurf wohl anerkenne, doch könne er im Hinblick auf die höchst ernste Zeit den Wünschen der Gehilfenhaft nicht entsprechen.

Vorsitzender Rosenberger betonte, daß die Zuckerbäcker schon seit Kriegsausbruch kein reines Weizenmehl für ihre Erzeugnisse mehr verwenden und seit einigen Wochen das Weizenmehl mit einem viel größeren Prozentsatz Surrogaten vermischen, als es die letzte Verordnung vorschreibt. Die Zuckerbäcker verarbeiten meistens nur Mais, Erdäpfel, Reis- und Sagomehl sowie Tapioka. Zu allen Erzeugnissen, wie Torten, Bäckereien usw., verwenden die Zuckerbäcker mit Ausnahme von Germ- und Butterteig ausschließlich nur Surrogate und kein Weizenmehl.

Sektionschef Müller nahm diese Mitteilung mit Befriedigung zur Kenntnis, worauf die Besprechung geschlossen wurde.