

Die neue Brot- und Mehlordnung für Wien.

Die praktische Bedeutung derselben für den Haushalt.

Ein fachmännisches Gutachten.

Wien, 15. März.

Mit dem gestrigen Tage setzten die Regierungsmaßnahmen ein, durch die eine weitere Sparsamkeit und noch ökonomischere Verwertung der vorhandenen Mehlvorräte erzielt werden sollen. Nur sehr langsam und schrittweise hat man die Bevölkerung Oesterreichs und insbesondere Wiens gezwungen, sich bei Deckung des Brot- und Mehلبedarfes der durch die kriegerischen Ereignisse geschaffenen außergewöhnlichen Situation anzupassen. Als in Deutschland bereits jedem Einwohner die Brot- und Mehlration genau zugemessen war, konnten die Wiener sich sogar noch an der Zielgestaltigkeit des Wiener Kleingebäcks erfreuen, und erst mit der Einführung der Kriegsjemeln wurde etwas energischer in die Geschmacksgewohnheiten eingegriffen. Auch die Bestimmungen, welche das Zuckerbäckergewerbe betrafen, zwangen nur die Produktion, sich den veränderten Verhältnissen anzupassen; noch immer aber konnte Gugelhupf und ähnliches Kuchengebäck in ausgiebigen Mengen erzeugt werden. Allerdings, Schwierigkeiten beim Mehلبezuge ergaben sich schon seit Wochen, ja vielleicht sogar seit Monaten. Die Wiener Frauen haben es aber verstanden, die verschiedenen Mehlsorten entsprechend zu mischen und zu verwerten und so die gewohnten, zur Ernährung notwendigen Mehlspeisen herzustellen. So wurde, wenn auch vielleicht nicht eine strenge Sparsamkeit, wohl aber zumindest eine Anpassung an die verschiedenen Mehlgattungen durchgeführt, die sich als sehr nützlich erweisen wird, wenn jetzt der energische Zwang zur wirklichen Sparsamkeit sich geltend machen wird. Und mit letzterem wird mit dem heutigen Tage begonnen. Aber auch jetzt noch setzt die Regierung mit ihren Zwangsmaßnahmen nicht allzu energisch ein und läßt den Wienern die Möglichkeit offen, sich innerhalb vierzehn Tagen noch entsprechend vorzubereiten, auf jenen Zeitpunkt, in dem ausnahmslos der Mehл- und Brotbedarf nur so befriedigt werden darf, wie es die betreffenden Bestimmungen vorschreiben werden.

Zunächst trat gestern die Verfügung in Kraft, daß innerhalb einer Woche Bäcker und Mehlhändler im Kleinhandel nicht mehr an Brot- und Mehлprodukten verkaufen dürfen als drei Viertel des Wochendurchschnittes der Verkaufsmenge in der Zeit vom 1. bis 15. Februar. Bisher galt der Verbrauch innerhalb dieses Termins als der Normalverbrauch, gewissermaßen als die oberste Verbrauchsgrenze, die weder im Brot- noch im Mehлverbrauch überschritten werden durfte. Diese Obergrenze wird nun um ein Viertel heruntergesetzt, das bedeutet also, daß die Absicht der Regierung dahin geht, den Gesamtmehl- und -brotverbrauch um ein Viertel einzuschränken. Allerdings werden von dieser beschränkten Verbrauchsmöglichkeit vorerst die Gast- und Kaffeehäuser nicht betroffen, weil ausdrücklich die Herabsetzung des Mehл- und Brotverkaufs nur für den Kleinhandel festgesetzt wird und weder der Brot- noch der Mehлbedarf der Gast- und Kaffeehäuser im Kleinhandel versorgt wird. Vorerst werden also nur die Privathaushaltungen betroffen, wobei nicht außer acht gelassen werden darf, daß eine Kontrolle dieser Ersparungsmaßnahme nicht allzu leicht ist und auch weiterhin, wie sich gelegentlich der Durchführung der ersten Verordnung vom 23. Februar ergeben hat, verschiedene Auslegungsmöglichkeiten bestehen. Es ist aber vor allem zu wünschen und zu erwarten, daß die Bevölkerung, den Ernst der Situation erkennend, selbst mitwirkt und innerhalb der nächsten vierzehn Tage, wenn irgend möglich, den Brot- und Mehлbedarf auf drei Viertel des bisherigen Normalbedarfes einschränkt, was überdies nicht notwendig ist, in jenen Haushaltungen, in denen der Gesamtkonsum des Haushaltes aus irgendwelchen Gründen die Quote von $6\frac{1}{2}$ bis 7 Kilo per Kopf und Monat im Brot- und Mehлkonsum zusammengekommen, nicht überschritten hat.

Im Laufe der nächsten zwei voraussichtlich letzten Uebergangswochen vor Inkrafttreten des endgültigen Brot- und Mehлverteilungsregimes dürfte auch die neue Backordnung in Kraft treten, durch die das Aufhören jedes Kleingebäcks verfügt wird und derzufolge nur mehr eine einzige Art Kriegsgebäck aus Mischmehl hergestellt werden darf. Die Zusammensetzung des Mischmehles wird auch in entsprechender Weise verfügt werden, wobei vor allem auf eine größere Verwendung von Maismehl hingearbeitet werden wird. Denn Maismehl ist unsere allerwichtigste Reserve, deren Erschöpfung dank der glänzenden ungarischen Maisernte absolut nicht zu befürchten ist. Allerdings kann mit der Massenproduktion von Maismehl eigentlich erst in den nächsten Tagen in Oesterreich begonnen werden. Dies auch der Grund, warum die neue Backverordnung nicht sofort in Kraft treten kann, weil erst für die Sicherstellung der entsprechenden Maismehlvorräte gesorgt werden muß. Es ist nicht zu zweifeln, daß das Publikum sich rasch auch an diese einschneidende Aenderung gewöhnen wird. Die Kunst der Wiener Bäcker wird dafür sorgen, daß dieses neue Kriegsbrot möglichst schmackhaft hergestellt wird, wobei noch immer, um vielen alten Vorurteilen zu begegnen, betont werden muß, daß dieses neue Kriegsgebäck leicht verdaulich und unbedingt sehr nahrhaft ist. Es besteht bei manchen Leuten eine irrige Anschauung über Schwerverdaulichkeit von Schwarzbrot, die im großen und ganzen nicht richtig ist, wenn auch nicht geleugnet werden kann, daß in Einzelfällen und bei bestimmten Dispositionen der Genuß des Schwarzbrottes, namentlich wenn es im Uebermaß geschieht oder allzu frisch genossen wird, Verdauungsstörungen erzeugt. Dies sind aber nur Ausnahmefälle und ändern nichts an der von ärztlichen Autoritäten wiederholt auf Grund eingehender Forschungen ausgesprochenen Meinung, daß ein aus Roggen, Weizen, Gerste oder Maismehlmischungen erzeugtes Brot den entsprechenden Nährwert besitzt und nicht die Gefahr irgendwelcher Erkrankungen in sich birgt, und zwar muß weiter daran festgehalten werden, daß der Geschmack, sich gewiß bald an das neue Brot gewöhnen wird und daß nach allen Erfahrungen, sobald der Geschmack sich gewöhnt hat, auch selbst