

## Brot und Mehl.

## Abgabe der Hauslisten.

Nach der Durchführungsvorschrift für die Brotkarten sind die Hauslisten jeden Montag bis 4 Uhr nachmittags bei den zuständigen Brot- und Mehll Kommissionen abzugeben. Sollte dies in einzelnen Häusern nicht geschehen sein, so sind die Listen unverzüglich zu überreichen. Es liegt im Interesse der Parteien, sich bei der Hausinhabung zu vergewissern, ob die Hauslisten schon abgegeben sind. Gelegentlich der Abgabe der ausgefüllten Hauslisten bei der Brot- und Mehllkommission sind neue Hauslisten für die nächsten Wochen zu verlangen, falls solche nicht mehr vorrätig sind. Die in der nächsten Woche zur Ausgabe gelangenden Brotkarten sind rot.

## Ausnahmen für Kranke und alte Personen.

Da es in der letzten Zeit wiederholt vorgekommen ist, daß leidende Personen und die höheren Alters, denen der Genuß von Weizenbrot und Weizenmehl abträglich ist, sich wiederholt um Gestattung des Bezuges von reinem Weizenmehl an die magistratischen Bezirksämter oder direkt an die Statthalterei gewendet haben, sei hier darauf hingewiesen, daß der § 3 der Statthaltereiverordnung vom 10. d., die den ausschließlichen Gebrauch von Weizenmehl anordnet, diesbezüglich folgendes verfügt: Die politischen Bezirksbehörden sind ermächtigt, auf ärztlich bestätigtes Ansuchen begründete Ausnahmen von den Bestimmungen dieser Verordnung für leidende und alte Personen sowie für Spitäler, Krankenanstalten usw. zu gewähren. In Wien sind derartige Ansuchen nicht an die zuständigen magistratischen Bezirksämter, sondern ausschließlich an den Magistrat, Amtsabteilung IX, zu richten.

Bisher hat eine verhältnismäßig geringe Anzahl von Wiener Bäckereibetrieben bei der Statthalterei um die Berechtigung angefragt, für Kranke und leidende Personen fernerhin Weizengebäck, Wasserzwieback oder Grahambrod herzustellen. Für diejenigen Bäcker, die Krankengebäck für Spitäler und Krankenanstalten liefern, haben die Anstaltsleitungen diese Bewilligung eingeholt.

## Weitererzeugung des Karlsbader Wasserzwiebacks.

Magen-, Nieren- und Leberleidende sowie ältere Personen, die das Kriegsgebäck weder essen noch verdauen können, und deren bisherige Ernährungsgrundlage der Karlsbader Wasserzwieback gebildet hat, mußten schon seit Monatsfrist auf dieses für sie wichtige Nahrungsmittel verzichten, da die Erzeugung dieses Zwiebacks von der Firma Doman u. H. S. Nachfolger Jos. W. Breunig infolge mangels genügender Vorräte an Weizenmehl eingestellt worden war. Nun hat, wie wir erfahren, der Firmeninhaber, der auch in Karlsbad eine Filiale besitzt, die niederösterreichische und die Prager Statthalterei ersucht, ihm die Weitererzeugung des Karlsbader Wasserzwiebacks zu gestatten und ihm das nötige Mehl hierzu zuzuwenden.

## Die Brotkarte im Schankgewerbe.

Beim Kaffee- und Schankgewerbe wäre es im Interesse des Publikums allerdings gelegen, wenn seitens der Bäckereien an diese Betriebe ausschließlich ein in Portionen von je 70 Gramm leicht teilbares Brot abgegeben werden würde. Beim Ausschneiden von Brot ist es bei Konzerten usw. — namentlich wenn ein großer Andrang von Gästen herrscht — nicht immer gut möglich, die Leistung der Laibe ohne unständliches, die Bedienung verzögerndes, genaues Abwiegen derart zu vollziehen, daß jedes Stück Brot auch genau dem einer Brotkarte entsprechenden Gewicht von 70 Gramm gleichkommt. Daraus könnten für die betreffenden Gewerbetreibenden Unannehmlichkeiten und Verdrießlichkeiten deshalb entstehen, weil das durch eine verminderte Brotabgabe benachteiligte Publikum — wie es in so manchen Fällen auch schon geschehen ist — gegen diese einfach die Anzeige bei der zuständigen Behörde erstattet.

Infolge dieses Umstandes macht man in vielen kleineren und mittleren Gastwirtschaften, besonders in den einzelnen Vorstädten und auch in der Provinz, die Wahrnehmung, daß es diese Gastwirte lieber sehen, wenn die bei ihnen verkehrenden Gäste Brot selbst mitbringen. In einzelnen Gastwirtschaften sind bereits Anschläge angebracht, die an das Publikum dieses Ansuchen stellen. Dies ist hauptsächlich in der Provinz der Fall, wo sich, wie wir vernahmen, die Gastwirtegenossenschaften mit dem Plartragen, die Brotabgabe an die Gäste entweder bedeutend einzuschränken oder gänzlich einzustellen.

Bei den Wiener Stadtgeschäften und in vornehmeren Restaurants würde eine derartige Maßnahme auf erhebliche Schwierigkeiten stoßen. Die Wiener Gastwirtegenossenschaft stellt es daher ihren Mitgliedern frei, die Brotabgabe nach ihrem Ermessen und den Erfordernissen ihres Geschäftes zu regeln. Es dürfte daher in diesen Betrieben hinsichtlich des Brotes beim alten bleiben.

Einzelne Gastwirtschaften verweigern die Entgegennahme der ausgegebenen Tagesbrotkarten, die die Hotelgäste in ihren Absteigquartieren erhalten und die auf einen bestimmten Tag lauten. Es wird aufmerksam gemacht, daß nur die Wochenrot- und Mehlkarten ihre Farbe wechseln, daß jedoch die Tagesbrotkarten (gelb) auch weiterhin in Geltung bleiben.

## Die Brotarten und die Kaffeefieder.

In einer kürzlich abgehaltenen Sitzung der Kaffeefiedergenossenschaft besprach Vorsteher Egger die Ungleichheit des Gebäcks in der Güte, die zu vielen Unannehmlichkeiten mit den Gästen führe. Seitens der Mehlerzeugungskommission solle darauf gesehen werden, daß an alle Bäcker gleichmäßige Mischungen verteilt würden. Bedauerlicherweise sei seitens der Bäckergenossenschaft nicht darauf gedrungen worden, daß zur Beratung der ganzen Brotfrage auch Angehörige des Schankgewerbes beizuziehen seien. Es wurde beschlossen, an die Bäckergenossenschaft wegen Herstellung eines in Bezug auf Güte und Form gleichmäßigen Brotes heranzutreten, und zwar solle dieses derart beschaffen sein, daß man die Teile nicht zu schneiden brauche, sondern leicht abbrechen könne.

## Gegen die Preistreiberien in Konditorwaren.

Die große Nachfrage nach Frühstück- und Hausgebäck in den Konditorien seit Inkrafttreten der Brotkarte hat in den letzten Tagen zu ungerechtfertigten Preistreiberien in Zuckerbäckereiwaren geführt. 30- bis 40-, ja sogar 50prozentige Preissteigerungen in billigen Bäckereierorten sind fast allgemein eingetreten. Wie wir hören, beabsichtigt die städtische Approvisionierungskommission, sich in der nächsten Sitzung mit dieser Angelegenheit zu befassen und Abwehrmaßnahmen gegen grundlose Preiserhöhungen vorzunehmen.

## Ohne Kleingebäck — keine Gesellenprüfungen.

Die Mödlinger Bäckergenossenschaft teilt mit, daß zwar am 5. Mai in ihrem Rahon das quartalmäßige Freisprechen stattfindet, daß hingegen infolge der gänzlichen Einstellung des Kleingebäcks die Gesellenprüfungen bis auf weiteres nicht vorgenommen werden.

## Einführung der Brotkarte in Görz.

Aus Triest wird uns berichtet: In einer dieser Tage in Görz unter Vorsitz des Landeshauptmannes Monsignore Faidutti abgehaltenen Sitzung sprachen sich die Sitzungsmitglieder für die Einführung von Brotkarten in Görz und Gradisca und in den größeren Städten und Orten der Provinz aus, während in den Landgemeinden vorläufig von der Einführung der Brotkarten abgesehen wird. Für diese Landgemeinden wird von der Statthalterei in Triest ein bestimmtes Maximalquantum festgesetzt und die Ueberwachung der strikten Einhaltung dieses Maximalquantums den Gemeindeämtern übertragen werden.