

Volkswirtschaft und Sozialpolitik.

Erste Mahnung.

Die Erfahrung, welche die Einwohnerschaft Wiens in der letzten Woche beim Brot- und Mehlbezug gemacht hat, soll nicht lange mehr vorwalten und sich nicht mehr wiederholen. Unser Brot ist über die Not hinaus schlecht und gesundheitschädlich gewesen, es muß darauf hingearbeitet werden, daß der Mais besser nach Wien komme, sorgfältiger behandelt und in zuträglicherer Mischung verarbeitet werde.

Mais ist uns keine gewohnte und zusagende Brotfrucht, wenn man von einigen südlichen Gebieten absieht, aber sonst in der Welt mehr genossen als der Roggen; er ernährt nebst dem Reis heute die größte Anzahl Menschen. Sein durchschnittlicher Nährgehalt ist hoch, er besteht im Vergleich mit dem Weizen aus 13.35 (13.37 vom Hundert aus Wasser, 9.45 (10.93) an Stickstoffsubstanz, 4.29 (1.65) an Fett, 69.33 (70.01) an Kohlenhydraten, 2.29 (2.12) an Holzfaser und 1.29 (1.92) an Aschenbestandteilen, ist also wohl ärmer an Stickstoff, Holzfaser und Asche, dafür aber reicher an Fettstoff. Die Nachteile des Maises — vor Wohlgeschmack abgesehen, der zum Teil Gewöhnungssache ist — sind folgende: Erstens besitzt der Mais in frischem Zustand einen hohen Wassergehalt, der bis an ein Viertel des Gewichtes (bis zu 23 vom Hundert) reicht; dieser Wassergehalt setzt diese Körnerfrucht der Gefahr des Verschimmelns und Muffigwerdens aus, läßt sich aber durch künstliches Dörren bis auf 4.68 vom Hundert herabdrücken. Hierzu dienen eigene Maisbarren. Wegen dieses Wassergehaltes muß der Mais mit besonderer Sorgfalt aufbewahrt werden, er muß sehr küstig, trocken und in geringen Mengen übereinander gelagert und oft umgeschauvelt werden. Zweitens zerfällt das in größerer Menge vorhandene Fett in der Masse und Wärme leicht und wirkt dann übelwärmend und schädlich. Drittens aber sieden sich unter der gelben Schale bald Pilze an, die das Korn zerlegen, Gärungen erzeugen (das Maismehl wird warm), giftig wirken und schwere Krankheiten hervorrufen können. Dagegen schützt einzig und allein eine solche Vermahlung, daß mit der Schale (Kleie) auch die darunter befindlichen Stärkemehlschichten entfernt werden.

Aus diesem Grunde haben wir schon einmal mit allem Nachdruck gefordert, daß der dem Volkskonsum zugeführte Mais in keiner höheren Ausbeute als 70 vom Hundert Mehl und 30 vom Hundert Kleie vermahlen werde. Darauf ruht nach wie vor das Hauptgewicht! Außerdem muß — von der selbstverständlichen Vorsicht bei der Verfrachtung und Lagerung nicht zu reden — der Mais vor der Vermahlung in Maisbarren getrocknet werden.

In der jüngsten Zeit scheint man die letztere Forderung leichter genommen zu haben, man beginnt sich auf die Jahreszeit zu verlassen und sagt sich: Die Keimzeit ist vorbei, das Wetter trocken, die Zeit vorgeritten, der Mais ist ohnehin dürr. In dieser Woche hat der Erfolg diese optimistische Annahme widerlegt. Der alte Vorrat der Gemeinde, der gut war, war erschöpft, sie hat in dieser Woche Mais von der Maiszentrale (nicht von der Kriegs-Getreideverkehrsanstalt) bezogen und dieser Mais war nicht gut! Beim Bezug selbst wurden Abnehmer des Mehles darauf aufmerksam gemacht, daß es binnen vierundzwanzig Stunden verarbeitet sein müsse! Diese Zumutung ist unmöglich, denn kein Abnehmer kann in einer Millionenstadt die Garantie übernehmen, daß er sein Maismehl in vierundzwanzig Stunden zu verschleifen imstande sein wird. Bis er die Bezugsmenge austreift, auf Lager bringt, zuwägt und im Detail abgibt, sind mindestens zwei bis drei Tage erforderlich, können aber auch vier und fünf vergehen; ohne sein Verschulden erhalten die Abnehmer dann Maismehl von schlechtem Geruch und Geschmack. Die Verarbeitung zu Brot zieht sich noch länger hin, da keine Bäckerei saubere Weise zuführen kann. Verarbeiter und Verschleifer sind unter diesen Umständen schuldlos an der schlechten Qualität.

Es muß also noch einmal die erste Mahnung an Kriegs-Getreideverkehrsanstalt, Maiszentrale und Mehlabgabeamt der Gemeinde gerichtet werden, nur gedörrten Mais und Mehl aus solchem in Umsatz zu bringen, ferner trotz aller Sorge, ob die Menge auch ausreicht, einen Vermahlungsprozeß mit siebzig vom Hundert Höchstaussbeute vorzuschreiben. Die Volksgeundheit steht in Frage und bedarf der gewissenhaftesten Berücksichtigung derjenigen Vorschriften, die die Wissenschaft kraft ihrer Erfahrungen bei der Pelagrabekämpfung als unumgänglich bezeichnet hat.