

Allgemeine Nachrichten.

Bericht über die Konferenz mit den Vertretern der Bäckergenossenschaft in Angelegenheit der Brotfrage vom 4. Mai 1915.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner: Meine sehr geehrten Herren! Ich habe mir erlaubt, in dieser für das Wiener Bäckergewerbe so ernsten Stunde die berufenen Vertreter des Gewerbes in das Rathaus zu bitten und ich danke Ihnen verbindlichst für Ihr Erscheinen. Ich anerkenne voll und ganz die Schwere der Zeit, die insbesondere auf dem Bäckergewerbe lastet, und es bedarf wohl des Aufgebotes aller Kräfte und der Betätigung vollen Gemeinfinnes, um durchzuhalten. Ich glaube, ich kann mir mit ruhigem Gewissen das Zeugnis ausstellen, daß ich im Laufe des Krieges alles getan habe, um gerade diesem Gewerbe, das ich als eines der angesehensten des bürgerlichen Mittelstandes betrachte, zu helfen und seinen Mitgliedern die Möglichkeit zu geben, die Kriegszeit zu überdauern. Ich muß aber wirklich mit Bedauern konstatieren, daß mein Entgegenkommen mir nicht viel Dank gebracht hat und daß insbesondere die letzten Angriffe in der offiziellen „Bäckerszeitung“ mir sehr wehe getan haben. Daß einzelne Ihrer Berufskollegen, die ich auch öffentlich gebrandmarkt habe, ungenießbares Brot erzeugen, hat der Herr Vorsteher-Stellvertreter Giles offen zugegeben. Ich verwahre mich neuerlich dagegen, daß ich verallgemeinernd spreche. Aber einzelne Ihrer Kollegen haben bis zu 50 Prozent Futtermehl beigemischt. Futtermehl, meine Herren, wird jetzt nicht wie im Frieden gemahlen, es empört sich das Publikum und da kann ich als Bürgermeister nicht ruhig zusehen. 10 Prozent Futtermehl werden gewiß nicht schaden. Das haben die Bäcker auch in normalen Zeiten hie und da beigemischt, was aber heute geleistet wird — mir wurde Brot aus Haarlinfensehl vorgelegt — wie kann man der Bevölkerung zumuten, solches Brot zu essen! Ich habe gestern auch im Bürgerklub Gelegenheit gehabt, mit Kollegen, die Bäckermeister sind, darüber zu sprechen. Sie mußten zugeben, daß leider in der Genossenschaft sich nicht jene Solidarität befand, die im Interesse des Gewerbes und der Brotversorgung wünschenswert wäre. Ich habe die früheren Protokolle durchgelesen und finde, daß wir schon am 1. August 1914 in der Obmänner-Konferenz über die Zusammensetzung des Brotes gesprochen haben. Die Sache ist an der Profitwut einzelner Ihrer Kollegen gescheitert. Wäre sie durchgeführt worden, so hätten Sie die Vorräte gestreckt und wären entschieden besser gefahren. Es ist sehr leicht, den Bürgermeister als Sündenbock hinzustellen, es wurde aber amtlich konstatiert, daß Bäckermeister das Mischmehl, welches sie von der Gemeinde zur Brot-Erzeugung erhalten, für Gulaschen und Kuchen verwenden und dann Mais mit Futtermehl mischen. Wenn sich das Publikum beschwert, wird einfach erklärt: das ist das Mehl vom Bürgermeister. Meine Herren, dazu gebe ich mich nicht her, und ich bedauere, daß Ihr offizielles Organ den Bürgermeister mit solchen Unwahrheiten angreift. Es wäre gescheiter, die Bäcker würden zum Bürgermeister kommen und gemeinsam mit ihm arbeiten. Was soll es heißen, daß heute wieder im „Neuen Wiener Tagblatt“ Angriffe gegen mich stehen. Das Bäckergewerbe steht in einer schweren Schicksalsstunde, und ich weiß nicht, wenn nicht eine

Änderung eintritt, ob es überhaupt die Kriegszeit überdauern wird. Ich habe Sie daher zu mir gebeten und komme Ihnen mit vollem Vertrauen entgegen. Meine Tür stand Ihnen stets offen, und meine Kollegen wissen, wenn geholfen werden kann, bemühe ich mich, zu helfen. Daß ich dafür diesen Dank von Ihnen ernte, muß ich wohl bedauern. Ich bitte nun den Herrn Markt-Direktor, auseinanderzusetzen, wie er sich die Abhilfe vorstellt.

Markt-Direktor Kommerzialrat Bauer: Aus allen Kreisen der Bevölkerung kommen in jüngster Zeit Beschwerden über die schlechte Qualität des Brotes. Das Brot ist bitter, krümelig, in vielen Fällen nicht ausgebacken und ungenießbar. Nicht nur auf dem Tisch des Herrn Bürgermeisters, sondern auch auf meinem Tisch erscheinen täglich massenhaft Briefe mit Beschwerden. Mit und ohne Brotprobe. Wenn in den Markt-Abteilungen die Tür aufgeht, so sind es meist Frauen mit solchen Beschwerden. Im Auftrage Seiner Exzellenz habe ich jeden Einzelfall genau untersucht und kann folgendes sagen. Wenn ich eine Beschwerde über eine Bäckerei bekomme, wird ein Beamter hingeschickt, der die Vorräte besichtigt. Wenn wir ein Brot vorzeigen, so wird immer gesagt, das ist Brot aus dem Mehl vom Rathaus. Ich habe aber in den Bäckereien ganze Mengen Futtermehl Nr. 8 licht und dunkel gefunden. Es wurde konstatiert, daß das Mischmehl in vielen Fällen zu andern Bäckereien verwendet wurde, während das Brot aus Maismehl und durch übermäßigen Zusatz von Futtermehl hergestellt wird. Vor mir habe ich eine Anzeige aus dem IX. Bezirk, daß ein Bäckermeister nahezu 50 Prozent Weizenmehl Nr. 8 verwendet. Wie kann da das Brot aussehen. Es ist bitter und ungenießbar. Es wurde auch konstatiert, daß das Maismehl, das aus dem Lagerhaus bezogen wurde, in einen unterirdischen Keller gelagert wurde und dort verdorben ist. Wenn sich dann die Bevölkerung entrüstet, so sagt der Bäcker, ja wir können nicht anders backen, das ist das Mehl aus dem Rathaus. Aus dem Rathaus bekommen die Herren vorzügliches Mischmehl und Maismehl. Es wird aber ganz unverständigerweise Futtermehl in den Teig hineingearbeitet. Ich sage das nicht im allgemeinen, aber in vielen Fällen wurde das konstatiert. Ich habe nun nachgedacht, wie kann man diesem Übel steuern. Die Sache wird ja immer ärger und man weiß nicht, was noch geschehen wird. Schon im Oktober hat sich Herr Vize-Bürgermeister R a i n bemüht, die Beimischung von Kartoffelmehl zu propagieren, aber leider eine Ablehnung erfahren. Heute komme ich wieder darauf, daß das einzige Mittel ist, Kartoffelmehl beizumengen. Ich habe Brote gesehen mit einem Zusatz von 10 Prozent Futtermehl und 20 Prozent Kartoffelmehl. Es war ein molliges, wohlchmeckendes, saftiges Brot. Heute bleibt das Brot nicht länger als 24 Stunden im Haushalt. Es ist also nicht zu fürchten, daß es durch den Zusatz von Kartoffeln verdorben wird. Ich würde also vorschlagen, daß unbedingt ein Zusatz von Kartoffeln beigemengt wird. Mit 20 Prozent Kartoffelmehl und 10 Prozent Futtermehl wäre das Brot bekömmlich.

(Es werden hierauf einige Kostproben vorgenommen.)

Markt-Direktor Bauer: Durch einen Zusatz von Kümmel oder Anis oder Diamant wird das Aroma wesentlich verbessert.

Kommerzialrat Brenning: Wir bekommen das Mehl erst seit Freitag. Diese Fälle betreffen die früheren Tage. Für einzelne Fälle kann doch die Vorstehung nicht verantwortlich sein. Wir