

Die Lebensmittelversorgung.**Honigbrot und Weißgebäck.**

Das „Honigbrot“ — so heißt uns der Vorsteher der Zuckerbäcker-Gesellschaft Josef Rosenberger mit — prangt jetzt in großen Mengen in allen Auslagen der Gemischtwaren-, Delikatessen- und Zuckerwarenerleiher, was um so auffällender ist, als zur Broterzeugung das Mehl nur in äußerst knappen Mengen zugeführt werden kann. Dieses sogenannte „Honigbrot“ ist gewöhnlicher Brotteig mit Sacharin versüßt; von einem Honigzusatz ist keine Rede. Trotz des strengen Verbotes, Edelmehl zur Herstellung von Zuckerbäckerwaren zu verwenden, wird das „Honigbrot“ in großen Mengen aus reinem Weizenmehl in Wien von gewerbestremden Elementen erzeugt, von Agenten vertrieben und unter den Augen der Marktbehörde und des Kriegswucheramtes zu dem Wucherpreise von zwanzig Kronen per Kilogramm feilgeboten. Die tatsächlichen Herstellungskosten betragen unter Zugrundelegung eines höheren Mehlpreises rund 6 K.

Dieselben Personen erzeugen auch die weißen Bäckereien, die jetzt in allen Kaffeehäusern auf-

tauchen; sie sind aus reinem Weizen-Mittelsmehl hergestellt! Der Bevölkerung mangelt es an Mehl für das tägliche Brot, die Zuckerbäcker dürfen kein Edelmehl verarbeiten; den Schleich- und Kettenhändlern aber stehen Edelmehl und Zucker zur wucherischen Ausbeutung der Verbraucher in unglaublich großen Mengen zur Verfügung. Werden doch diese Produkte der Zuckerbäcker-Gesellschaft täglich wagenweise zum Preise von 26 bis 28 Kronen angeboten! Wucher und Betrug treiben die üppigsten Blüten.