

[Brotersatz] Jetzt sind wir also wieder einmal glücklich so weit. In der morgen beginnenden Brotwoche entfällt auf den Kopf nur die halbe Ration. Mit dem halben Brotlaib kann auch der schwächste Esser unmöglich sein Auslangen finden. Schon mit der vollen Ration muß man sehr hausälterisch umgehen, darf höchstens drei Schnitten täglich essen, wenn man nicht am Wochenende ein bis zwei Tage völlig brotlos sein will. Ab und zu findet man ja mitleidige oder despektische Seelen, die wenig Brot essen und einem von ihrem Ueberfluß überlassen, auch im Gasthaus wird an vertrauenswürdige Stammgäste unter Discretion und unter der Serviette ein Stück Brot verabfolgt, und wenn man noch dann und wann bei lieben und hamsternden Freunden eingeladen ist, die zu Hause backen, so kann man sich schon durch die Woche freiten. Aber jetzt, wo ganz Wien im Zeichen des halben Brotlaibes steht, sind solche Gefälligkeitszubußen sehr fraglich, und es bleibt nichts übrig, als sich nach einem halbwegs genießbaren und sättigenden Brotersatz umzusehen. An „Ersätzen“ ist ja kein Mangel und von der Galosche bis zum Saamwuchsmittel gibt es fast für jeden Gebrauchsgegenstand einen mehr oder minder tauglichen Stellvertreter. Nur ein Brotersatz, der ist am schwersten aufzutreiben. Sinnend bleibt man vor dem Blech- und Flaschenstillleben der Delikatessenauslage stehen: Honigbrot, 10 Dehs 2 Kronen. Im Lande, wo Milch und Honig fließt, ist dieses Brot bestimmt nicht gebacken worden. Es schmeckt weder nach Honig, noch nach Brot, schmeckt weder salzig noch süßlich, eher bitterlich: es stillt den Appetit zwar nicht, aber es vertreibt ihn wenigstens. Ein naher, aber besser situierter Verwandter des Honigbrotes ist das Früchtenbrot. Die darin enthaltenen Früchte müssen sehr weit vom Stamme gefallen sein, denn ihr Charakter ist nicht mehr zu erkennen. Als Bindemittel wird eine dem Syndetikon freundlich ähnelnde Substanz verwendet und das Ganze ist von einer dünnen Teigschichte umgeben. Unmöglich damit Paradiesjauch- oder Gulaschsaft auszutunken, und dazu dient doch das Brot heute in erster Linie. Da ist es gescheiter, sich Backweiz zu kaufen: Ruck- oder Mohnbeugel, Stangerln, Kekes, Brezeln, die sich ironisch Appetitbrezeln nennen, und sonstige Dinge, die als Miniaturen einen hohen Sammlerwert haben. Die Preise für das Stück schwanken zwischen 80 Heller und 2 Kronen, aber gewöhnlich schwanken sie hinauf. Besonders starke Brotesser greifen in ihrer Verzweiflung nach mystischen Ruckstangen, Makronen, Feigen und gedörrten Birnen. Aber je mehr man von dem Zeug isst, desto heftiger wird die Sehnsucht nach einem Bissen gewöhnlichen wirklichen Brotes. Nein, es gibt keinen Ersatz dafür, und alle Surrogatversuche enden schließlich doch direkt oder indirekt im beliebten Café „Schleich“. Dort ist immer Brot zu haben, der Laib zu 10 bis 20 Kronen. Dort weiß man nichts von Lawinstürzen, Verkehrsstörungen, Zufuhrstockungen und Stürzungen. Dort wird nie die Ration heruntergesetzt, lieber setzt man die Preise hinauf. Wir sind ja doch die Stadt mit der originellsten Approvisionierung: auf den Kopf bekommt man nichts, unter der Hand alles. . . .