

Weniger Buckergebäck.

Was die Zuckerbäcker zur neuen Verordnung sagen.

Im heutigen Morgenblatt haben wir die neue Verordnung über die Einschränkung der Erzeugung von Zuckerbäckerwaren veröffentlicht. Es kann nicht behauptet werden, daß die Verordnung das Wiener Publikum schwer trifft. Unter allen Einschränkungen, die uns der Krieg auferlegt, ist sie vielleicht am leichtesten zu ertragen. Sie bringt nicht mehr als den Abschied von einer Reihe angenehmer Näscherlein, die übrigens noch immer zu Hause hergestellt werden können. Verboten ist nur ihre gewerbsmäßige Erzeugung.

Andererseits stellt sich freilich das Verbot vom Interessenstandpunkt der Zuckerbäcker dar. Sie sind gewiß schwer betroffen und fühlen es um so schwerer, als sie glauben, daß das Verbot nicht aus ihrem Verschulden nötig wurde. Der Vorstand der Zuckerbäcker Genossenschaft Josef Rosenberger sagt uns darüber folgendes:

„Ich war heute mittags in der Statthalterei, wo man mir gesagt hat, daß das Verbot, soweit es sich auf die Zuckerbäckerwaren bezieht, durch das Verhalten vieler Wiener Bäcker provoziert wurde. Bisher war es den Zuckerbäckern erlaubt, täglich Surrogatmehle zu verbäcken, aber nur zweimal wöchentlich, am Mittwoch und Freitag, Edelmehle. Die gleiche Bestimmung galt für Bäcker, die sich mit der Herstellung von Zuckerbäckerwaren befassen. Aber während die

Zuckerbäcker die Verordnung einhielten, haben es die Bäcker nicht getan. Das liegt in der Natur der Sache. Die Zuckerbäcker erhielten jeder ihr kleines Quantum Edelmehl zugemessen, die Bäcker aber Edelmehl in Hülle und Fülle. Freilich sollten sie daraus Brot erzeugen. Sie zogen es aber vor, auf Kosten der Broterzeugung ihr Mehl zu Kuchen zu verbäcken. Das Geschäft florierte. In den Kaffeehäusern konnte man Milchbrote und Weizenkuchen kaufen so viel man wollte und so viel man bezahlen konnte. Ein Stückchen von etwa vier Dekagramm wurde hier um 40 und 50 Heller verkauft. Daß der Anreiz für die Bäcker sehr groß war, gegen die strenge Vorschrift zu verbäcken, ist begreiflich. Nun hatte die alte Verordnung durch die Bestimmung, daß nur zweimal wöchentlich Kuchen gebacken werden dürfen, der Bevölkerung den Kuchengenuß zwar nicht ganz entziehen, aber einschränken wollen. Hätten sich alle Bäcker daran gehalten, so hätten in der letzten Zeit solche Unmengen von Kuchen nicht zum Vorschein kommen können. Auch wäre es den Bäckern deshalb nicht möglich gewesen, an zwei Tagen wöchentlich große Edelmehlmengen zu verbäcken, weil das Produkt altbacken geworden wäre und für das Publikum keinen Anreiz gehabt hätte.

Die Behörden haben sich nun, das muß zugegeben werden, alle Mühe gegeben, die Backstube zu kontrollieren. Aber es war unmöglich. Fand man bei einem Bäcker am Dienstag frischen Kuchen, so erzählt er, der Kuchen sei schon am Freitag gebacken, aber aufgewärmt worden. Ein Gegenbeweis ließ sich da schwer führen.

Um diesen Unfug abzustellen, ist nun das Verbot erlassen worden. Wir Zuckerbäcker wollen gern auf die Edelmehlverbäckerung verzichten, wenn es im allgemeinen Interesse notwendig ist. Man möge uns aber erlauben, täglich Surrogate verbäcken zu dürfen. In diesem Sinn bin ich heute in der Statthalterei vorstellig geworden. Unser Gewerbe zählt heute in Wien 660 Betriebe mit 5000 Arbeitern und Arbeiterinnen. Wir sind wohl eines Schutzes wert.

Was nicht mehr erzeugt werden darf.

Wenn die heute in der Wiener Zeitung veröffentlichte Verordnung aufrecht bleibt, so werden fortan weder Bäcker noch Zuckerbäcker Kuchen herstellen dürfen. (Verbot der Germteigerzeugung.) Ferner kein Buttergebäck. Aus Surrogaten können dagegen die Zuckerbäcker die üblichen Tortenteige herstellen, so wie wir es im vergangenen Frühjahr und zu Beginn des Sommers taten. Entfallen werden heuer durch die neue Verordnung auch die Faschingskräpfen, die aus Weizenmehl bestehen und überdies viel Butter erfordern.