

Das neue Brot und das Ende des Schlagobers.

Selbstverständlich gibt es heute in allen Haushaltungen zwei besondere Gesprächsthemen: das neue Brot und die Bitternis, die über alle Schlechtmäulchen hereingebrochen ist, indem mit dem heutigen Tage die Zeit ohne Schlagobers beginnt. Was das letztere betrifft, so darf man nun freilich noch einige Zeit in Geduld zuwarten, bis sich wird beurteilen lassen, wie der Lauf der Welt ohne Schlagobers sich gestalten wird. Gewiß ist jedenfalls, daß, wenn wir so manche Entbehrung ohne Schaden ertragen haben, auch die Epoche ohne Schlagobers an uns ohne weitere Wirkungen vorübergehen wird. Was aber die Brotfrage betrifft, so kann man nur mit Genugthuung konstatieren, daß das neue Brot sich bisher des allgemeinen Beifalles erfreut.

An dem gestrigen Tage ist bei einigen Bäckern das neue Brot in der von uns bereits berichteten Mischung von 50 Prozent Weizenmehl deutscher Provenienz, 25 Prozent Roggenmehl und 25 Prozent Gerstenmehl zum Verlaufe gebracht worden. Es war nicht bei sämtlichen Bäckern erhältlich, da die

Ausgabe von den Edelmehlorten auf Grund der vom Magistrat den Bäckern gegebenen Bezugsscheine nur an einer einzigen Stelle erfolgte. Selbstverständlich war der Andrang seitens der Bäcker so groß, daß nicht auf alle Fuhrwerke verladen werden konnte. Ein bedeutender Teil der Bezugsberechtigten mußte infolge dieses Andranges bis zum nächsten Tage warten, so daß die neue Mehlmischung erst jetzt erst allen Bäckern zugemittelt wird. Wie verlautet, wird spätestens von Montag ab das maisfreie Brot in Wien allgemein erhältlich sein.

In den Bäckergeschäften, in welchen schon gestern das neue Brot, natürlich gegen Abgabe der entsprechenden Anzahl von Brotmarken, erhältlich war, drängten sich die Käufer. Es war ein berechtigtes Interesse, welches das Publikum der neuesten Phase der Brotzubereitung in der Kriegszeit entgegenbrachte. Vielfach wurden an Ort und Stelle Kostproben angestellt. Das neue Brot hat eine lichtere Farbe als das mit Maismischung erzeugte. Der Geschmack ist etwas säuerlich, was auf das Gerstenmehl zurückzuführen ist, trotzdem findet man das neue Brot nach den vielen Surrogatmischungen bedeutend besser. Von den Bäckern wird es auch als verdaulicher und nahrhafter bezeichnet. Dies wird um so begreiflicher, als die bis zuletzt bestandene Mischung nur aus 33 Prozent Roggenmehl, also einer Edelsorte, und 67 Prozent Maismehl, also einem Surrogatmittel, bestand.

Infolge der starken Nachfrage nach dem aus Edelmehl hergestellten Brot war dieses bereits in den ersten Nachmittagsstunden in Wien ausverkauft. Wer nicht in den Besitz dieses stark begehrten Artikels gelangen konnte, bemühte sich noch, bei Freunden oder Bekannten zumindestens eine Kostprobe zu erhalten. In Kaffeehäusern konnte man, namentlich zur Sausenzeit, bemerken, daß Gäste ein Stückchen Brot ihren Bekannten gaben. Das Urteil war immer das gleiche: Es ist besser als früher, und manche behaupteten sogar, es munde ihnen besser als das Brot vor Beginn des Krieges. Am gestrigen Tag war auch nach der bestehenden Vorschrift die Erzeugung von Feingebäck gestattet. Infolge des neuen Brotes ging aber der Konsum dieser aus gemischtem Weizenmehl hergestellten Erzeugnisse bedeutend zurück.

Seit langer Zeit konnte man gestern maisfreies Mehl auch bei Kaufleuten erhalten. Hier war der Andrang womöglich noch größer, ein Beweis, wie groß das Bedürfnis in der Bevölkerung ist, endlich nach vielen Monaten zu einer Mehlmischung zu kommen, die zwar nicht dem reinen Mullermehl gleichkommt, aber doch für die Bereitung von Mehlspeisen geeignet ist. Der Verkaufspreis im Detailhandel stellte sich auf 70 Heller pro Kilogramm Weizenmehl deutscher Provenienz, wie es auch in der vom Magistrat getroffenen Anordnung vorgeschrieben ist. Mehr als ein Kilogramm wurde an eine einzelne Partei nicht verkauft.

Im allgemeinen läßt sich sagen, daß der gestrige Tag einen bedeutenden Fortschritt in der Brot- und Mehlförderung für die Bevölkerung der Stadt Wien darstellt, und daß das neue Brot großen Beifall gefunden hat. Es ist zu hoffen, daß die neue Mischung die letzte Phase ist, die uns von der Herstellung des echten Kornbrotes, das mit dem Wiener Gebäck mit Recht Weltruf erlangt hat, scheidet.