

Die Approvisionierung in der Kriegszeit.

Die Bäcker-genossenschaft und die Brotqualität.

Die Bäcker-genossenschaft bespricht in ihren Mitteilungen die in der letzten Zeit bezüglich der Brotqualität gegen die Bäcker erhobenen Beschwerden und weist auf die Schwierigkeiten hin, mit denen gegenwärtig das Bäckergewerbe zu kämpfen hat. „Wir können nichts dafür,“ wird erklärt, „wenn Vorwürfe erhoben werden, die vor den Augen des Fachmannes unsinnig erscheinen. Genug, wenn wir uns beschränken, zu erklären, daß die Bäcker gegenwärtig gar nicht anders backen können, als sie backen. Die Bäcker sind auf die Zuwendungen des Mehlabgabbeamten der Stadt Wien angewiesen. Dort erhielt auch der größte Bäckereibetrieb nicht mehr als 14 Sack wöchentlich, nämlich 11 Sack Maismehl und 3 Sack Mischmehl, letzteres aus 50 Prozent Weizen- und 50 Prozent Gerstenmehl bestehend. Diese Mischung gestattet auch bei sorgfältigster und fachgemäßer Herführung nicht die Erzeugung einwandfreieren Brotes, trotz der ungetrübten tadellosen Qualität des Mehles. Nun ist aber auch die Menge des gelieferten Mehles in den meisten Fällen ungenügend und die Bäcker sind gezwungen, zu Ersatzmitteln zu greifen, um auch das von der Gemeinde erhaltene Mehl noch zu strecken. Solche Ersatzmittel stehen aber heute nur in sehr geringer Auswahl zur Verfügung. Reis-, Kartoffelwalz- und Kartoffelstärkemehl sind fast nicht mehr oder höchstens nur in geringen Qualitäten zu Phantastepreisen zu haben. Gerstenmehl ist gleichfalls aus dem Handel vollständig verschwunden. Aber selbst wenn ein Bäcker so glücklich ist, über derartige Surrogate zu verfügen, so braucht er doch noch ein ihm das Mischmehl ersetzendes Bindemittel und zu diesem Zweck kann er heute nichts anderes kaufen als Weizenmehl Nr. 8, das vielverlästerte Futtermehl. Leider ist die Qualität dieses Achtermehles sehr variabel. Manchmal wird ein „Achter“ von ausgezeichnete Backfähigkeit geliefert, mitunter aber ein Produkt, das den Namen „Futtermehl“ vollinhaltlich verdient. Bei Verwendung solcher Produkte kommt es dann vor, daß das hieraus erzeugte Brot bitter wird. Angesichts der erwähnten unleugbaren Tatsache und des Umstandes, daß in den gegenwärtigen schweren Zeiten gerade das Bäckergewerbe zu großen Opfern gezwungen ist und selbe auch willig auf sich nimmt, mußte es schmerzlich berühren, daß kürzlich in einer öffentlichen Versammlung von einer Persönlichkeit, deren hohe Stellung ihren Äußerungen ebensoviel Bedeutung verleiht wie die großen Verdienste derselben, uns Vorwürfe gemacht wurden, die nach vorstehenden Ausführungen als ungerechtfertigt bezeichnet werden müssen.

Brotarten für Zuderbäckerwaren.

Laut einer an den Präsidenten des Reichsverbandes der Zuderbäcker Oesterreichs eingetroffenen Nachricht hat die Bezirkshauptmannschaft in Neutitschein angeordnet, daß Kuchen und Gugelhupf in den Konditoreien nur gegen Verabfolgung von Brotmarken verkauft werden dürfen.

Kartoffelverkauf durch die Gemeinde.

Um einem Bedürfnis der minderbemittelten Bevölkerung entgegenzukommen, wird von der Gemeinde Wien in den nächsten Tagen eine größere Kartoffelmengende verkaufsweise abgegeben. Bezugsberechtigt sind Haushaltungen sowie Mitglieder der Genossenschaften von Lebensmittelhändlern. Die Kartoffel gelangen in Teilmengen von 50 Kg. zum Preise von 14 Kronen für 100 Kg. zur Abgabe. Bewerber haben sich ab Donnerstag den 29. d. in der Marktamt-Abteilung ihres Wohnbezirkes (magistratisches Bezirksamt) anzumelden, wo auch nähere Auskünfte über Anweisung des Bezuges erteilt werden. Der Verkauf findet nur gegen besondere Anweisung in der Zedlitzmarkthalle, 1. Bezirk, Zedlitzgasse, vom Samstag den 1. Mai d. J. angefangen jeden Werktag in der Zeit von 8 bis 12 Uhr vormittags und von 1 bis 5 Uhr nachmittags statt. Die Abgabe erfolgt nur gegen Barzahlung an der Verkaufsstelle, Säcke oder anderweitige Behältnisse für die gekauften Kartoffeln haben die Käufer selbst mitzubringen.