

Die ersten neuen Brotarten.

Gestern sind an sämtliche Brotkommissionen Wiens die ersten neuen Brotarten zur Uebernahme eingelangt und unmittelbar darauf begann die Prozedur des „Einfüllens“ der fünffach verschiedenen, für je vierzehn Tage bestimmten Arten, die, in jedes der Kuberts zu drei Stück (violett, grün und orangefarbig) verpackt, nunmehr auf sechs Wochen — bis zum 1. April — den Brotbezug und die Mehration regeln.

Schon äußerlich erscheinen die neuen Brotarten, die kleiner, länglich und handlicher sind, als die alten, ziemlich verändert. Bemerkenswert ist, daß sie auch bereits das neue Wappen aufweisen. Die fünf vorgesehenen Karteneemplare werden je nach den zutreffenden Verhältnissen für zuhause Verköstigte (Brot- und Mehllarten), für Mehلبesitzer (geminderte Karte ohne den rechten Abschnitt), für Schwerverarbeiter (volle Karte mit Zusatz von „Stamm“ und rechter Hälfte einer zweiten Karte), ferner für Gasthausverköstigte („Junggesellenkarte“), die nur die linke Kartenhälfte mit ihrem Stamm erhalten, und für „Störbrotesser“, Leute, die ihr Brot selbst backen oder backen lassen, als Karte mit zwei Mehlabteilungen und den dazugehörigen Stämmen ohne Brotmarken, ausgegeben.

Die Ablieferung der Abschnitte durch die Geschäftsleute wird von nun an gleichfalls nur alle vierzehn Tage stattfinden. Von Wichtigkeit für das Publikum erscheint der Hinweis darauf, daß man in Zukunft für Brot, als auch für Mehllarten Brot erhalten kann, Mehl jedoch nur für die Mehlabchnitte.