

Die Streckung der Mehlvorräte.

Die Frage der M e h l s t r e c k u n g bildete Gegenstand einer Diskussion in der letzten Vorstandssitzung des Landesverbandes der Bäcker in Wien. Der Vorsteher der Kremser Bäcker, Geisgenauer, beantragte eine Eingabe an die Kriegsgetreideverkehrsanstalt, in der für eine möglichst gleichmäßige Verteilung eingetretet werden sollte für den Fall, als eine Streckung der Vorräte mit M a i s m e h l geboten erscheinen würde. Die Eingabe wurde beschlossen. Die Bäckergenossenschaft hat nun eine Reihe von Voraussetzungen aufgestellt, die bei einer eventuellen Streckung mit Maismehl die Gewähr für die klaglose Verwendung desselben als Surrogatzusatz bieten würden. Diese Vorbedingungen lauten:

1. Eine günstigere Ausmahlung des Maismehls, welche dessen Haltbarkeit nicht beeinträchtigt. 2. Die Mischung des Produktes mit Maismehl schon vor der Abgabe an die Verbraucher, damit es überall gleichmäßig zur Verwendung komme. 3. Eine rechtzeitige Vorbereitung der Maßnahmen bei gleichmäßiger Verteilung des Surrogates.

Die Bäckergenossenschaft verlautbart weiter: In der jüngsten Zeit mehren sich die Stimmen, welche auf die Notwendigkeit der Streckung mit Maismehl hinweisen und es wird uns versichert, daß bereits Vorbereitungen für solche Maßnahmen getroffen werden. Man hoffe, heißt es, mit einem Zusatz von zwanzig Prozent das Auslangen zu finden. Wenn sich der Zusatz wirklich nur auf zwanzig Prozent erstrecken sollte, dann wäre es noch immer möglich, gutes und schmackhaftes Brot herzustellen, das das Maisbrot des Vorjahres an Qualität weit übertrifft.