

Das neue Wiener Brot.

Das städtische Mehlamt hat in den letzten Tagen bereits mit der Ausgabe von Maismehl an die Bäcker begonnen. Ein Fünftel der den Bäckern zugemessenen Mehlmenge wird auf Grund der letzten Mehlfreistellungsverordnung, die eine 20prozentige Surrogierung der

Brotmehle verfügt, in der Folge aus Maismehl bestehen. Kleinere Bäckereien haben bereits heute mit Mais surrogiertes Brot in Verkehr gesetzt. Es scheint auch, wie eine uns vorliegende Brotprobe offensichtlich zeigt, bei kleineren Bäckern das Bestreben vorzuherrschen, die Streckung der Brotmehle in einem höheren Prozentsatz als dem behördlich eingeräumten vorzunehmen, offenbar, weil sie mit den Edelmehlen noch anderes anzufangen wissen, das rentabler ist, als die Brotbereitung. Hier müßte ein Kontrollapparat eingreifen. Da nun schon Maismehl in Verkehr ist, dürfte auch die Versorgung des Konjums mit dem von vielen Bevölkerungsteilen sehnlichst erwarteten Maisbrot nicht mehr allzulange ausbleiben. Maismehl ist vorläufig nur für die Brotbereitung in Aussicht genommen. In der nächsten Woche dürfte die Maisurrogierung der Brotmehle allgemein in Erscheinung treten. Doch wird das neue Brot, da das zur Verwendung gelangende Maismehl hochqualitativ ist, an Wohlgeschmack nichts einbüßen.