

Das Maisbrot.

Der Magistrat hat an die Wiener Bäcker-Genossenschaft nachfolgende Zuschrift gerichtet: „Es wird der Genossenschaft der Bäcker eröffnet, daß ihren Mitgliedern zur Broterzeugung ab 17. d. von der Amtsstelle zur Regelung der Mehlerverförgung Mehl in dem Verhältnis 20 Prozent Mais-, 20 Prozent Roggen- und 60 Prozent Weizenmehl zugewiesen wird. Jeder Verkauf des zur Broterzeugung bestimmten Mehles ist unstatthajt.“ — Die Bäcker-Genossenschaft verlaubbart unter einem in bezug auf die neue Brotmischung: Wir geben allen unseren Kollegen den eindringlichstén Rat, das bezogene Maismehl im vorgeschriebenen *Ausmaße* zu verarbeiten. Dies ist im Interesse jedes einzelnen gelegen, da er anwachsende Vorräte von Maismehl sonst nicht mehr zu verwerten in der Lage wäre. Wir erinnern noch alle unsere Kollegen daran, daß mit dem Maismehlzusatz auch das Auftreten von sogenanntem „fadenziehenden“ Brote in den Bereich der Möglichkeit gerückt ist. Das konsumierende Publikum muß daher aufmerksam gemacht werden, daß das Brot nicht in verschlossenen Blechkästen (wie dies vielfach in Wiener Stücken der Fall ist) sondern in luftigen Räumen aufzubewahren ist.