

Die Brotmehlmischung.

Die Mehlerversorgung befindet sich derzeit in einem Uebergangsstadium, da die Vorräte aus der Ernte 1915 sich erschöpfen und die Ergebnisse der neuen Ernte noch nicht in zureichender Menge greifbar sind. Es unterliegt daher auch das von der Statthalterei allwöchentlich bestimmte Mehlmischungsverhältnis für die Broterzeugung natürlichen Schwankungen, die durch die Menge und Art der jeweils zur Verfügung stehenden Mehle bedingt werden. Es ist daher — wie eine Mitteilung aus dem Rathause besagt — unter den gegebenen Verhältnissen die Bereitstellung einer vollkommen gleichmäßigen Brotmehlmischung undurchführbar und es könnte, allerdings nur vorübergehend, in Erscheinung treten, daß das Brot auch einen größeren Prozentsatz an Surrogat (Mais)mehl wie bisher aufweist. Es sei jedoch ausdrücklich bemerkt, daß die Gemeinde Wien die Mehlaufendung an die Bäder nur in dem Ausmaße und in dem Mischungsverhältnisse vornimmt, in welchem sich die allwöchentlichen Zuweisungen der Kriegsgetreideverkehrsanstalt an die Gemeinde Wien bewegen.

Nach dieser Mitteilung wäre also eine stärkere Verwendung von Maismehl zur Broterzeugung in Sicht. Diese Verschlechterung der Qualität soll indessen, wie die erwähnte Mitteilung besagt, „nur vorübergehend in Erscheinung treten“. Da nach Einbringung der neuen Ernte durch eine rationelle Zuweisung der Vorräte die Erzielung eines besseren Mischungsverhältnisses ermöglicht werden soll, ist denn auch eine Verbesserung der Güte des Brotes zu erwarten.