

285

WIENER RATHAUSKORRESPONDENZ
Wien, Samstag 22. August 1914.

=====

Mehleinkäufe. Beim Marktamt wurden in jüngster Zeit aus Konsumentenkreisen vielfache Beschwerden laut, daß das Mehl mitunter einen leichten dumpfigen Geruch aufweise. Im Hinblick auf diese Beschwerden macht die Direktion des Marktamtes auf folgendes aufmerksam: Vom heurigen Getreide frisch gemahlene Mehl erfordert hinsichtlich der Lagerung eine ganz besondere Behandlung; eine solche kann aber nur in geeigneten Räumen durch fachliche Lüftung erfolgen. Die Hausfrauen haben selten in ihren Wohnstätten und Küchen einen geeigneten, größere Mengen Mehl gut erhaltenden Aufbewahrungsraum. Ein Dumpfigwerden des Mehles wäre aber für die Hausfrauen schon unannehmlich und würde ihnen nur zum Schaden gereichen. Es empfiehlt sich daher unter keinen Umständen, größere Mengen Mehl zu kaufen, wenn dieselben nicht an gut geeigneten Orten aufbewahrt werden können.
