

\* (Veränderungen bei den Wiener Zuckerbäckern.) Auf Grund der infolge der Zuckermangel reduzierten Zuckervertheilung an die Zuckerbäcker hat der Vorsteher der Wiener Zuckerbäckergenossenschaft Josef Rosenberger die Einstellung der Erzeugung aller mit Zuckerglasuren überzogenen Bäckereien und Torten verfügt. Die Schaufenster der Zuckerbäcker werden in Zukunft auch nur mehr Bonbons, Konditen usw. aufweisen. — In letzter Zeit machten die Laden die bei den Zuckerbäckern sehr viel Sorgen. Namentlich an den sogenannten „Basttagen“, wo die Waren ganz frisch in den Laden kommen, gibt es in den Wiener Konditoreien ein Rummelgeschäft. Die Läden sind voll von Gästen, ein Teil von ihnen nimmt sich die gekauften Waren mit, ein Teil gemischt die Bäckereien gleich an Ort und Stelle. Unter den letzteren Kundschaften befinden sich eben die, welche stets mehr verzehren, als sie bezahlen. Infolgedessen wird die Genossenschaftsvorsteherung in allen Konditoreien ein Plakat folgenden Inhalts anhängen: „Waren, die im Lokal genossen werden, müssen im Vorhinein bezahlt werden.“ — Gleich daneben wird ein zweites Plakat angebracht sein, mit welchem den Kundschaften kundgemacht wird, daß „in diesem Geschäft alle Bäckereien aus Surrogatmehlen erzeugt werden“. — Schließlich erwähnt der Vorsteher alle Wiener Zuckerbäcker in einem Zirkular eindringlichst Punkt 9 Uhr abends die Geschäftsläden zu schließen und sich strengstens an die Zuckerhöchstpreise zu halten. — Montag, den 19. d., findet in Wien eine große Zuckerbäcker-versammlung statt, die sich mit der Besprechung der allgemeinen Lage des Gewerbes beschäftigen wird.