

**Das Brotmehl der kommenden Woche.**

In der letzten Zeit waren zur Broterzeugung an die Brotfabriken und Bäcker Wiens Hafer- und Gerstenmehle und andere Eriakmehlgattungen verteilt worden; für die Broterzeugung der kommenden Woche ist Weizen gleichmehl bestimmt worden. Es ist nur zu wünschen, daß dieses Mehl ebenso schmackhaftes und bekömmliches Brot abgibt, wie es beim früher mit Unrecht so unterschätzten Hafermehl der Fall war.

Für die spätere Zeit wird zur Broterzeugung Maismehl zur Verteilung gelangen, da wir aus Rumänien hauptsächlich Mais beziehen werden. Es ist anzunehmen, daß die berühmte Wiener Brotbackkunst unumkehrbar, nachdem sie sich die Technik des Haferbrotbackens so vorzüglich anzueignen verstanden hat, auch die Kunst des Brotbackens aus Maismehl beherrschen werde. Im ersten Maismehljahre (1915) war dies bekanntlich im allgemeinen noch nicht der Fall, von einzelnen Bäckereien abgesehen. Allerdings gingen damals die Bäckereien noch unwillig an das ungewohnte Werk; auch war ihnen anfangs vielfach bereits verdorbenes Maismehl zugestellt worden. Inzwischen sind die Ausflüchte von damals: „das ist nichts für den Wiener“, „das ist der Wiener net“ u. dgl. von der Wirklichkeit längst Lügen gestraft worden. Der Wiener ist heute, wie jedes andere Menschenkind, alles, was halbwegs essbar ist, mitunter leider sogar noch ganz andere Dinge. Und wer früher zu jenen „Wienern“ gehörte, die „so was nicht essen“, mußte im Kriege seine Eßvorurteile gründlich revidieren und umlernen. Wenn man künftig dem Wiener nur richtig gebackenes Maismehlbrot, so wie man es in unseren südlichen Kronländern, im rumänischen Osten der Monarchie und in Rumänien selbst herzustellen pflegt, vorsetzen wird, wird er zufrieden sein und höchstens „noch einmal daselbe!“ rufen.