

Die Kürzung der Mehlorquote.

Die Gasthausmehlloft bleibt ungekürzt. — Nur „Schwarzes“ Mehl — keine „Luzumehlspeisen“ mehr.

Von der Kürzung der allgemeinen Mehlorquote bleiben die Gasthäuser unberührt. Die Zuweisung geschieht hier durch die von der Genossenschaft organisierte Verteilungsstelle. Die Gasthäuser sind nun bereits verständigt worden, daß die Aufteilung im bisherigen „Quotenschlüssel“ auch weiterhin erfolgen wird, wonach je nach der Größe des Betriebes Mehl von zwanzig Kilogramm per Woche aufwärts (bei ganz kleinen Lokalen auch weniger) abgegeben wird. Bei jeder Mehlorzuteilung wird in der Regel ein fünfzig Kilo-Sack Kartoffeln zugewiesen. Wie wir erfahren, wird jedoch nur mehr „schwarzes“ — sogenanntes Einbrennmehl — den Gasthäusern verabfolgt. Diese sind nun gezwungen, die „Luzumehlspeisen“, das heißt aus weißem Hochmehl hergestellte süße Speisen zumeist einzustellen und „schwarze Nockerl“ als Universalgericht zu servieren.

Ein Teil der größeren Restaurants ist wohl noch in der Lage, „weiße“ Mehlspeisen zu bieten, doch ausschließlich dank „unter der Hand“ erworbener, aus Ungarn stammender Mehlorvorräte, die in den letzten Tagen einen effektiven Preissturz von 15 auf — 9 Kronen per Kilo im Schleichhandel aufzuweisen hatten.