

Das Brot.

Die Absicht der Kriegsgetreideverkehrsanstalt, von Montag an für die Brotbereitung Maismehl und Edelmehl in gleichen Mengen auszugeben, wurde durch einen unvorhergesehenen Zwischenfall auf wenige Tage vereitelt. In der Bontwillermühle, die die Vermahlung der für Wien bestimmten Brotskräute zu einem großen Teile besorgt, ist Montag ein Gebrechen eingetreten, welches die Verfügungen hinsichtlich der Vermahlung und somit auch die hinsichtlich der Verteilung des Mehles über den Hausen warf. Um eine Unterbrechung in der Broterzeugung zu vermeiden, war man gezwungen, den Fabriken und Bäckereien zu geben, was gerade im Augenblick vorhanden war, und hierbei kam mancher Erzeuger übermäßig gut, mancher wieder sehr schlecht weg. Infolgedessen ist in den letzten Tagen das Brot von sehr ungleichmäßiger Beschaffenheit gewesen, aber die Menge des verwendeten Maismehles ist von Tag zu Tag kleiner geworden und betrug gestern nur noch 55 vom Hundert. Allerdings bestehen die ausgegebenen Edelmehle zu einem großen Teile aus Gerstenmehl und selbst aus Safermehl, und diese beiden eignen sich, wenn sie auch zweifellos dem Maismehl vorzuziehen sind, nicht gut für die Broterzeugung. Uebrigens hatten die Bäckereiarbeiter auf einmal zwei technische Schwierigkeiten zu überwinden, da sie nicht nur eine neue Mischung verarbeiten, sondern gleichzeitig auf Grund behördlicher Vorschrift die Laibe größer backen mußten. Es wird einige Tage dauern, bis die Arbeiter sich für die neue Größe der Laibe und die geänderte Mehlmischung eingearbeitet haben, und so entspricht bisher das Brot den Erwartungen der Verbraucher nicht. Indessen kann die Uebergangszeit nur wenige Tage dauern und auch das Gebrechen der Bontwillermühle wird zu Beginn nächster Woche behoben sein. Hoffentlich werden wir dann besseres und schöneres Brot bekommen. m. h.