

Zeitschriften der Stadt Wien

Die 5 Heller-Brote in den Gasthäusern.

Die Vorstehung der Genossenschaft der Gastwirte in Wien bringt ihren Mitgliedern neuerlich zur Kenntnis, daß auf Grund einer Statthaltereiverordnung ab Sonntag den 18. d. eine Erhöhung der Brotpreise eintritt. Von diesem Tage an kostet jede Portion Brot in den Gasthäusern nunmehr fünf Heller. Um Gewichtsabweichungen bei der Abgabe des Brotes hinauszuhalten, ist es vorteilhaft, sich von den Brot liefernden Bäckern portionenweise geteilte Becken à 70 Gramm pro Portion oder Laibchen zu 280 Gramm für vier Portionen liefern zu lassen. Beide Gebäckformen erscheinen für die Gastwirte aus dem Grunde vorteilhaft, als bei den Laibbrotten diese nur in vier Teile zu teilen sind, während bei den geteilten Becken jeweils die gesetzlich vorgeschriebenen Brotportionen einfach abgetrennt werden können. Nachdem die Bäcker zur Brotabgabe in vollem Gewichte gesetzlich verhalten sind, wird dadurch auch gleichzeitig jedem unliebsamen Vorkommnis mit den Gästen hinsichtlich einer Gewichtsabweichung vorgebeugt. Um die Genossenschaftsmitglieder vor einer eventuellen Geldstrafe zu schützen, wird in ihrem eigenen Interesse nochmals darauf aufmerksam gemacht, daß Brot ohne Brotmarken nicht verabreicht werden darf.

Jenen Mitgliedern, welche noch nicht im Besitze der Vormerkbücher und Bezugsbestätigungen für die Mehl- und Gebäcklieferanten sind, wird bekanntgegeben, daß dieselben in der Genossenschaftskanzlei während der üblichen Amtsstunden erhältlich sind.

Tagesbrotarten für die Hotelgäste in Wien.

Zur Vermeidung von Irrtümern wird vom Gremium der Hoteliers und Pensionsinhaber mitgeteilt, daß die gelben Tagesbrotarten für die Hotelgäste nach wie vor in Geltung bleiben, nur die Wochenbrot- und Mehlarten werden laut Verfügung der niederösterreichischen Statthalterei in wechselnden Farben ausgegeben.

Bitterschmeckendes Brot.

Aus dem Rathause wird gemeldet: Gegenüber den Klagen über den bitteren Geschmack des Brotes muß neuerlich darauf hingewiesen werden, daß die Gemeinde Wien aus ihren Vorräten nur tadelloses Mischmehl (50 Prozent Weizen, 50 Prozent Gerste) und durchaus einwandfreies Maismehl an die Bäcker und an den Detailvertrieb abgibt. Wenn trotzdem vielfach der bittere Geschmack des Brotes und des Roggmeles beanstandet wird, so ist diese Erscheinung auf Grund der vom Marktamt gemachten Beobachtung lediglich darauf zurückzuführen, daß die Bäcker bei der Broterzeugung dem Mischungsverhältnis nicht entsprechende Mengen von oft bitter schmeckenden, schwarzen Weizenmehlen (Futtermehlen) aus den eigenen Vorräten verwenden. Im Magistrat finden Beratungen statt, ob nicht die Verwendung von Futtermehlen zur Broterzeugung überhaupt zu verbieten sei.

Das Maisbrot.

Die von uns veröffentlichte Zuschrift einer Hausfrau über den abgeordneten Verkauf von Mais- und Weizenmehl hat in Kreisen unserer Hausfrauen großen Beifall und allgemeine Zustimmung gefunden. Die uns im Zusammenhang damit zugekommenen Zuschriften und persönlichen Anfragen beweisen am besten, daß es sich hier um eine Frage handelt, die die breite Öffentlichkeit wirklich in sehr hohem Maße interessiert. Vielleicht wäre es doch möglich, innerhalb der gesetzlich zugemessenen Mehlrationen einen vollkommen getrennten Verkauf von Mais- und Weizenmehl durchzusetzen, zumal ja selbst Fachleute zugestehen, daß Mais- und Weizenmehl eine ganz verschiedene Behandlung erheischen. Es wäre erfreulich, wenn der vielseitig geäußerte Wunsch unserer Hausfrauen, die ja in dieser Sache entschieden das erste Wort haben, der Erfüllung nähergebracht werden könnte.