

Die Mehlausgabe.**Die Beschränkung aufgehoben.**

Bekanntlich wurde die Mehlausgabe durch das städtische Mehllamt im Anfang sehr eingeschränkt. Es wurden nur kleinere Quantitäten Mehl bis zu vierzehn Säcken für die Bäcker angewiesen. Diese Beschränkung wurde nun in letzter Zeit aufgehoben. Die Bäcker erhalten vom Marktlamt im Rathhaus einen Ausweis, aus dem zu ersehen ist, wie groß der Betrieb der Bäckerei ist, wie viel Maschinen im Betrieb sind und wie groß der Wochenbedarf an Mehl ist. Mit diesem Ausweis erhalten die Bäcker im Mehllamt die Anweisung auf größere Quantitäten Mehl, je nach dem Bedarf. Es werden jetzt Anweisungen auf 70, 100, ja 300 Säcke Mehl ausgegeben. Leider fehlt es noch immer an den nötigen Edelmehlen zu Mischwecken. Die Preise im Mehllamt sind in dieser Woche: Mischmehl R. 60.10, Maismehl R. 48.—.

Der junge Mais, der jetzt aus Ungarn auf der Donau nach Wien gekommen ist, muß erst in den Mühlen vermahlen werden. Dann aber muß er so rasch als möglich in den Konsum gebracht werden, denn das neue Maismehl hält sich — wie von Sachleuten versichert wird — höchstens vierzehn Tage. Das Mehllamt wird daher große Quantitäten des neuen Maismehls an die Bäcker abgeben, damit es sofort verbraucht wird. Wenn das Mehl nicht sehr rasch in Verwendung kommt, verdirbt es leicht.

Mangel an Mischmehl.

Die Bäcker klagen nach wie vor über den herrschenden Mangel an Mischmehlen. Die Gemeinde müsse sich bemühen, vor allem die notwendigen Quantitäten Edelmehle aus Ungarn zu erhalten. Auf den Vorwurf des Bürgermeisters, daß die Bäcker Futtermehl Nr. 8 verwenden, wird in Bäckerkreisen erwidert, daß dieses Mehl in geringen Quantitäten schon in Friedenszeiten als Bindemittel verwendet worden sei. Unangenehm sei nur der bittere Geschmack des Brotes, das sehr dunkel aussehe. Wenn mehr Edelmehle vorhanden wären, würde die Erzeugung des schlechten Brotes sofort eingestellt werden.