

Die Brotkarten.

Verbesserung der Brotqualität.

Wie am vorigen Wochenende, so war auch am gestrigen Samstag die Nachfrage nach Mehl eine gesteigerte. Auch Kollgerste und Grieß wurden von den Parteien für die im Laufe der Woche ersparten Coupons begehrt. Wieder zeigte es sich, daß die Nachfrage nach Mehl größer war als die vorhandenen Vorräte, so daß eine Reihe von Mehlkartenabschnitten uneingelöst blieb.

Zahlreiche Bäckereibetriebe haben sich die Erfahrungen der neuen Backart mit Mischmehl zunutze gemacht. Erfreulicherweise kann festgestellt werden, daß dieser Umstand zu einer Verbesserung der Qualität des Brotes geführt hat. Und jetzt erlebt man das Schauspiel, daß auch die Bäckereigeschäfte, von denen das Publikum weiß, daß ihr Broterzeugnis schmachhaft ist, genau so wie die Filialen der großen Brotsfabriken von den andrängenden Parteien belagert werden. Auch dort sind jetzt Wachleute zur Aufrechterhaltung der Ordnung postiert.

Das sogenannte Achtermehl, das allein in geringeren Mengen vorrätig war und von spekulativen Händlern auf den Markt gebracht wurde, scheint, nach Erhebungen der Behörden, nur mehr in den seltensten Fällen zur Brotbereitung verwendet zu werden. Die Erlassung eines Verbotes seiner Verwendung zur menschlichen Nahrung, wiewohl es ein ausgeprochenes Futtermehl ist, schien deshalb nicht gut tunlich, weil sein Genuß nicht gesundheitschädlich ist.

Die Brotpreiserhöhung, die mit 18. d. in Kraft trat, wurde nach den im Laufe der Woche gesammelten Erfahrungen nicht allgemein von den Bäckereibetrieben eingeführt. Ein Großteil der größeren Bäckereibetriebe gibt das Brot noch immer um den Preis von 4 Heller pro 70 Gramm an den Konsum ab.