

## Die Approvisionnement in der Kriegszeit.

### Abgabe von Mehl an Bäcker.

Gegenüber der in dem offiziellen Organe der Bäckergenossenschaft verbreiteten Mitteilung, welche auch in sämtlichen Tagesblättern Aufnahme gefunden hat, daß vom Mehlabgabeamt der Stadt Wien den einzelnen Bäckern nur je 14 Säcke Mehl pro Woche abgegeben werden, wird amtlich gemeldet, daß diese Behauptung den Tatsachen durchaus widerspricht.

Es muß der Bäckergenossenschaft, die doch in reger Fühlung mit ihren Mitgliedern steht, bekannt sein, daß von der Amtsstelle zur Regelung der Mehlerverförgung sehr bald nach Beginn ihrer Wirksamkeit den Bäckereibetrieben 50, 100, 300 und noch mehr Säcke Mehl pro Woche ausgegeben wurden und daß für die Zuweisung die amtliche Erhebung über den Betriebsumfang maßgebend ist. Bäckereibetriebe, die in der Woche 14 Säcke oder noch weniger beziehen, sind auffallend wenige. Während bisher Mehl im Verteilungsverhältnis von 1 Sack Weizengerstemehl (50 : 50 Prozent) zu 3 Säcken Maismehl abgegeben wurde, erhalten die Bäcker von heute (Freitag) angefangen zu je 2 Säcken Maismehl 1 Sack reinen Roggenmehls. In dem neuen Mischungsverhältnisse hergestellte Brote enthalten daher gegen 32 Prozent an reinem Edelmehl.

### Gegen die Verwendung von Futtermehl zum Brotteig.

Nach dem Gutachten des Marktamtes und dem Urteile von Sachverständigen sind die Bäcker nunmehr in die Lage versetzt, gutes bekömmliches Brot herzustellen. Allerdings wurde vom Marktante konstatiert, daß in einzelnen Bäckereibetrieben unverhältnismäßige Mengen von Futtermehl zur Teigbereitung verwendet wurden, wodurch der vielfach beklagte bittere Geschmack des Brotes hervorgerufen wurde. Das Marktamt setzt seine Bemühungen fort, die Bäcker von der Verwendung von Futtermehl abzubringen. Die Gemeinde hat selbstverständlich niemals Futtermehl, sondern ausnahmslos nur tadelloses Mischmehl und Maismehl in den Verkehr gebracht.