

30.7.1915.

Brot und Mehl.**Das neue Roggenbrotmehl.**

Wien, 29. April.

Gegenüber der in dem offiziellen Organe der Bäcker-genossenschaft verbreiteten Mitteilung, daß vom Mehl-abgabeamte der Stadt Wien den einzelnen Bäckern nur je 14 Sack Mehl per Woche abgegeben werden, wird aus dem Rathause amtlich gemeldet, daß diese Behauptung den Tatsachen durchaus widerspricht. Es muß der Bäcker-genossenschaft, die doch in reger Fühlung mit ihren Mit-gliedern steht, bekannt sein, daß von der Amtsstelle zur Regelung der Mehlversorgung sehr bald nach Beginn ihrer Wirksamkeit, den Bäckereibetrieben 50, 100, 300 und noch mehr Sack Mehl per Woche ausgegeben werden und daß für die Zuweisung die amtliche Erhebung über den Betriebsumfang maßgebend ist. Bäckereibetriebe, die in der Woche 14 Sack oder noch weniger beziehen, sind auffallend wenige. Während bisher Mehl im Ver-teilungsverhältnisse von einem Sack Weizengerste-mehl (50 zu 50 Prozent) zu drei Säcken Maismehl abgegeben wurde, erhalten die Bäcker von morgen (Freitag) angefangen zu je zwei Säcken Maismehl einen Sack reinen Roggenmehls. In dem neuen Mischungsverhältnisse hergestellte Brote enthalten daher gegen 32 Prozent an reinem Edelmehl.

Nach dem Gutachten des Marktamtes und dem Ur-teile von Sachverständigen sind die Bäcker nunmehr in die Lage versetzt, gutes bekömmliches Brot herzustellen. Allerdings wurde vom Markt-amte konstatiert, daß in einzelnen Bäckerei-betrieben unverhältnismäßige Mengen von Futtermehl zur Teigbereitung ver-wendet wurden, wodurch der vielfach be-klagte bittere Geschmack des Brotes her-vorgerufen wurde. Das Marktamt setzt seine Be-mühungen fort, die Bäcker von der Verwendung von Futtermehl abzubringen. Die Gemeinde hat niemals Futtermehl, sondern ausnahmslos nur tabelloses Misch-mehl und Maismehl in den Verkehr gebracht.