

### Die Approvisionnement im Kriege.

#### Mehl-Abgabe an den Detailverkehr.

Gegenüber der in mehreren gestrigen Tagesblättern erschienenen Mitteilung, in welcher die Genossenschaft der nichtprotokollierten Handelsleute die Detailhändler mit Mehlbestellungen an das Bureau der Vereinigung der Mehl- und Kolonialwarengroßhändler, 4. Bezirk, Schwarzenbergplatz Nr. 16, verweist, wird aus dem Rathause gemeldet, daß eine Abgabe von Mehl an Detailverkäufer, Gemischtwarenhändler u. durch dieses Bureau nicht erfolgt. Die Detailhändler haben sich, wie in normalen Zeiten, wegen des Bezuges von Mehl an ihre Engrosverkäufer zu wenden, die von nun ab die Mehl-Abgabe zu normierten Preisen an den Detailverfleiß vermitteln werden. Eine Liste dieser Engrosverkäufer kann bei der zuständigen Genossenschaft eingesehen werden.

#### Die Verbesserung des Kriegsbrottes.

Wie uns die Leitung der vereinigten fachlichen Fortbildungsschulen der Genossenschaften der Gastwirte und Kaffeesieder in Wien mitteilt, haben die vom Arbeitsministerium eingeleiteten Versuche zur Verbesserung des Kriegsbrottes durch Verwendung von aufgeschlossenem Maismehl und Finalmehl, die auf Veranlassung des Ministerium des Innern eingeleitet wurden, zu günstigen Erfolgen geführt, so daß bereits demnächst in einigen Wiener Bäckereibetrieben hochprozentiges Maishrot unter Verwendung dieser Mehle in größerem Umfang hergestellt werden wird. Ein Teil des zur Herstellung des Brottes verwendeten Maismehles macht einen chemisch-physikalischen Aufschließungsprozeß mit, wodurch seine Verdaulichkeit gehoben wird. Zur Herstellung des Finalmehles werden die letzten Anteile des Weizen- und Roggenkornes (die Kleie) verwendet. Durch ein Mahlmahlverfahren auf besonderen Walzenstühlen wird eine so vollkommene Zerkleinerung der Zellen bewirkt, daß der darin befindliche Kleber und andre wertvolle Zellstoffinhalte den menschlichen Verdauungsfästen zugänglicher gemacht und voll ausgenützt werden. Der Kleienbrei wird auf geheizten Walzen getrocknet und nochmals vermahlen, so daß ein sehr glattes Mehl daraus entsteht. Durch die feine Vermahlung verliert die Kleie die Eigenschaft, mechanisch reizend auf den Darm zu wirken.

Die Beimengung des Finalmehles und aufgeschlossenen Maismehles bewirkt, daß die Teigbereitung erleichtert wird, weil diesen Produkten bindende Eigenschaft zukommt. Das unter Verwendung dieser Mehle hergestellte Brot trocknet auch nicht so leicht aus, als andre hochprozentige Maishrote.