

15./V. 1915.

**Mehl und Brot.****Die Brotarten für die nächste Woche.**

Mit dem heutigen Tage erfolgt die Ausgabe der für die Woche vom 16. bis 22. d. gültigen Brotarten, die in violetter Farbe gehalten sind. Bei den Brotkommissionen werden heute auch schon die Erklärungen derjenigen Parteien entgegengenommen, die einen Teil ihrer Brotmarken zugunsten der Brotzubußen für die ärmeren Bevölkerungsschichten zur Verfügung zu stellen bereit sind.

**Die Mehlabgabe durch die Gemeinde.**

In der gestrigen Obmännerkonferenz der Gemeinderatsparteien berichtete Magistratsrat Dr. Zamöck über die neue Verordnung der Statthalterei betreffend Änderungen in der Gebahrung mit den Brotarten; insbesondere die Verwertung der Brotartenreste an solche Personen, die mit der bisherigen Ration das Auslangen nicht gefunden haben, wurde eingehend besprochen und die Anträge des Referenten gutgeheißen.

Im Anschluß an dieses Referat teilte Bürgermeister Dr. Weiskirchner mit, daß bisher von der Gemeinde an die mehlarbeitenden Gewerbe 998 Waggons Mehl abgegeben worden sind, das sind also 9,980,000 Kilogramm. Seit 30. April werde zur Broterzeugung Roggen und Mais abgegeben, und zwar im Verhältnis von 1 zu 2. Nach den Wahrnehmungen der Marktorgane habe sich die Qualität des Wiener Brotes hierdurch gebessert.

Gemeinderat Leitner stellte die Bitte, daß an die Detailhändler die Abgabe von Misch- und Maismehl in einem günstigeren Verhältnis als derzeit erfolgen soll. Der Bürgermeister versprach nach Maßgabe der einlangenden requirierten Mengen Edelmehl diesem Wunsche Rechnung zu tragen.

Eine sehr eingehende Debatte entwickelte sich über den Bericht des Oberphysikus Dr. Böhm wegen der Qualität des aus Neumais erzeugten Mehles, und die Obmännerkonferenz einigte sich dahin, daß heute der Bürgermeister mit den Obmännern Dr. Sein, Reumann und Leopold Steiner beim Ackerbauminister vortreten soll, um die Uebelstände, die sich bisher gezeigt haben, der Regierung zur Kenntnis zu bringen und auf eine entsprechende Kontrolle des eingelagerten Maises sowie des aus ihm erzeugten Mehles zu dringen.