

**Die Approbationierung im Kriege.****Die neue Mehlmischung.**

Von der Vorstehung der Wiener Bäcker-genossen-  
schaft erhalten wir folgende Mitteilung:

Infolge der dankenswerten Bemühungen des  
Bürgermeisters Dr. Weiskirchner ist das städtische  
Mehl abgabebeamt nunmehr in der Lage, den Bäckern  
Mehl in besserer Mischung als bisher anzu-  
weisen. Der Zusatz von Maismehl wurde nunmehr  
auf 50 Prozent verringert und durch Zuweisung von  
Weizenmehl eine weitere Verbesserung der Brot-  
qualität ermöglicht. In der nächsten Zeit soll also das  
Publikum schon ein besseres und bekömm-  
liches Brot erhalten.

Die Vorstehung dankt dem Bürgermeister noch-  
mals für seine erfolgreichen Bemühungen um die  
Brotversorgung der Bevölkerung und macht gleich-  
zeitig die Konsumenten darauf aufmerksam, daß mit

Beginn der nächsten Woche wahrscheinlich nur ein  
Teil der Wiener Bäckereien schon in der  
Lage ist, die neue Mischung zu verwenden. Da für  
das Mehl nur zwei Abgabestellen bestehen, wird die  
Versorgung aller Bäcker mit dem besseren Mehle erst  
in einigen Tagen später möglich sein. Zur  
Vermeidung von Mißverständnissen wird hiemit die  
Bevölkerung auf diesen Umstand aufmerksam gemacht  
und um Geduld gebeten.

Die Bäckermeister Wiens werden dank der  
Hilfe des Bürgermeisters Dr. Weiskirchner ehebaldigst  
in der Lage sein, den Konsumenten wieder ein Brot  
zu liefern, daß dem Rufe der Erzeugnisse der Wiener  
Bäckerei wieder entspricht.

Schließlich sei noch darauf aufmerksam gemacht,  
daß an eine Erzeugung von Kleingebäck dormalen  
noch nicht zu denken ist, da derselben noch heute  
die Statthaltereiverordnung vom 25. März d. J.  
entgegensteht.