

Ein besseres Brot. Das städtische Mehlabgabeamt ist nunmehr in der Lage, Mehl in besserer Mischung als bisher den Bäckern anzuweisen. Der Zusatz von Maismehl wird nunmehr auf fünfzig Prozent verringert und durch Zuweisung von Weizenmehl wird eine weitere Verbesserung der Brotqualität ermöglicht werden. In der nächsten Zeit soll also das Publikum schon ein besseres und bekömmlicheres Brot erhalten. Aber immerhin wird Wien noch zur Hälfte Mais im Brot essen! Es wird jedoch aufmerksam gemacht, daß mit Beginn der nächsten Woche wahrscheinlich erst ein Teil der Wiener Bäckereien in der Lage ist, die neue Mischung zu verwenden. Da für das Mehl nur zwei Abgabestellen bestehen, wird die Versorgung aller Bäder mit dem besseren Mehle erst in einigen Tagen später möglich sein. Um Geduld ist gebeten! An eine Erzeugung von Kleingebäck ist dormalen noch nicht zu denken.