

Das verbesserte Kriegsbrot.

Die Wiederverwendung von Weizenmehl bei der Brotbereitung ist bereits gestern in einer Anzahl Backstuben erfolgt. Im Publikum war mit großem Interesse dem erstmaligen Verkauf des verbesserten Brotes entgegengekommen worden, und da man nicht wußte, welche Verkaufsstellen es zuerst auf den Markt bringen würden, wurden förmliche „Nachfragekouriers“ in allen Bezirken unternommen. Soweit an Proben festzustellen war, wies das Brot eine etwas hellere Farbe der Schnittflächen und eine besser als bisher gelungene Mischung des Teiges auf. Dadurch war auch der Geschmack ein zusagenderer, und manche Kenner behaupteten, daß es schon „beinahe so gut“ sei wie das frühere Brot. Immerhin genügte schon die begonnene Verbesserung, um einen verstärkten Brotkonsum zu verurursachen. In den Kaffeehäusern wurde vielfach die wie gewöhnlich dargebotene süße Bäckerei nur „bedingt“ genommen, und häufig hörte man Gäste sagen: „Wenn Sie schon das neue Brot haben, dann wäre es mir lieber.“