

Die Approvisionierung Wiens.

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 Verkaufe des verbesserten Brotes entgegengeesehen worden und da man nicht wußte, welche Verkaufsstellen es zuerst auf den Markt bringen würden, wurden förmliche „Nachfragetouren“ in allen Bezirken unternommen. Soweit an Proben festzustellen war, wies das Brot eine etwas hellere Farbe der Schnittflächen und eine bessere 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. Wohl in allen Bäckerläden Wiens gab es gestern nur eine ständige Frage: „Haben Sie schon das neue Weizenmehl?“ Die Antwort fiel zum Teile verneinend aus, denn erst in den nächsten Tagen wird die Mehlerverteilung einheitlich beendet sein und so wird es einige Zeit währen, bis die Verbesserung des Brotes allgemein durchgeführt ist. Immerhin genügte schon die begonnene Verbesserung, um einen verstärkten Brotkonsum zu verursachen.