

\* (Die letzte Kriegsbrotwoche.) Die aus dem Rathause erfolgte Ankündigung der ausschließlichen Abgabe von Edelmehlen ab 30. Juli bei vollständiger Ausschaltung der Vermischung mit Maismehl hat der Aera des Kriegsbrottes ein Ende gesetzt. Das „Zeitalter“ des Maismehles hat besonders den Bäckern infolge der gänzlich neuen Bedingungen der technischen Verarbeitung Schwierigkeiten bereitet, die nun allerdings durch die verbesserten Mischungen teilweise überwunden waren. Wie das neue Brot aussehen wird, hängt nach Mitteilungen von Fachleuten zunächst von der Beschaffenheit des Mehles ab. Vielfach war man schon bei der kürzlichen Einführung der 50prozentigen Edelmehlzusätze der Meinung, daß das Brot nunmehr viel „weißer“ werden müsse. Dies war jedoch irrig, denn bekanntlich gibt es Weizenmehle, die vermöge der verschiedenen Art der Ausmahlung eher schwärzlich aussehen und die Farbe des Brotes nicht wesentlich beeinflussen. Die Skala der Ausmahlung des Weizens umfaßt Nummern vom blendend-weißen „Nuller“ bis zum „Achter“mehl schwärzlicher Farbe. Die Bäcker werden nach Maßgabe der gelieferten Mehle bestrebt sein, gemischtes „Tafelbrot“ und reines Roggenbrot zu erzeugen, doch muß vorerst unbedingt abgewartet werden, welche Art von Mehlen von der Gemeinde zur Verfügung gestellt werden wird. Von der Kleingebäckerzeugung ist vorläufig noch nicht die Rede. Einer solchen stünde das bestehende Verbot entgegen, und abgesehen von dem Personalmangel in den Bäckereien käme es auch diesbezüglich auf die spezielle Beschaffenheit der in Aussicht stehenden Weizenmehle an, deren Klebergehalt immerhin dem Brote ein schöneres, gefälligeres Aussehen verleihen muß. In ganz Wien wurde die Aussicht auf die bevorstehende letzte Kriegsbrotwoche lebhaft besprochen.