

**Die Verbesserung des Kriegsbrotes.**

Die Magistratsdirektion hat an die Vorstehung der Wiener Bäcker Genossenschaft nachstehende Zuschrift gerichtet:

„Nach hierortlichen Wahrnehmungen verarbeiten nicht wenige Wiener Bäcker das zugewiesene Mehl nicht in dem verbesserten Mischungsverhältnisse. Es ist daher vielfach eine wesentliche Verbesserung der Qualität des Brotes nicht zu beobachten. Im Gegenteile, ungeachtet der Abgabe von Weizenmehl ist eine Qualitätsverschlechterung des Brotes eingetreten, welche offenbar darauf zurückzuführen ist, daß manche Bäcker die Verbesserung des Mischungsverhältnisses dazu benützen, um ihre alten Vorräte an

Maismehl zu verarbeiten und dasselbe im Verhältnisse bis zu 70 Prozent zu 30 Prozent zu verarbeiten. Diese Erscheinung findet ihre Bestätigung in der weiteren Feststellung, daß entgegen dem bestehenden Verbote einzelne Bäcker das Weizenmehl verkaufen oder für die Erzeugung von Zuderbäckwaren verwenden.

Die Genossenschaft wird daher aufgefordert, ihren Mitgliedern auf das nachdrücklichste einzuschärfen, daß die Verarbeitung des zugewiesenen Mehles unter allen Umständen nur nach den von der Behörde festgesetzten Verhältnissen erfolgen darf, widrigenfalls der Magistrat genötigt wäre, zur Erzwingung dieser Anordnung geeignete Maßnahmen zu ergreifen. Der Magistratsdirektor.“

Die Bäcker Genossenschaft hat diese Zuschrift mit einer Eingabe beantwortet, in welcher den Behauptungen entgegengetreten und erklärt wird, daß derzeit die mindere Qualität des den Bäckern zugewiesenen Mehles die Ursache schlechten Brotes ist.