

Die neue Mehlmischung für die Wiener Bäcker und für den Kleinhandel.

Große Vorräte an deutschem Weizenmehl.

Wien, 28. Juli.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner hat in der heute stattgehabten Konferenz der Obmänner der gemeinderätlichen Parteien Mitteilung über das Ergebnis einer im Ministerratspräsidium erfolgten Besprechung in Angelegenheit der Versorgung der Stadt Wien mit Eodmehl gemacht. Die Gemeinde ist im Besitz einer größeren Menge deutschen Weizenmehls und stellt von heute ab eine Mischung dieses mit Weizen-Mullermehl alter Type im Verhältnis von 1:1 für den Detailhandel zur Verfügung.

Vom 30. d., also von Freitag ab, erhalten die Bäcker auf je einen Sack Roggen- und Gerstenmehl zwei Säcke deutsches Weizenmehl. In kürzester Frist wird auch das Gerstenmehl ausgeschaltet werden.

Der Bürgermeister gab schließlich die Erklärung ab: „Der Forderung der Gemeinde Wien nach Aufhebung des derzeitigen Mischungsverhältnisses und Ausschaltung der Surrogatmehle, insbesondere des Maismehles, wird ebenso Rechnung getragen wie der sozialpolitischen Forderung nach einer Verbilligung des Brotmehles.“