

Abgabe von Weizenbrotmehl.

Die Lagerbestände der Gemeinde Wien an d e u t s c h e m Weizenmehl sind erschöpft. Es wird daher vom 22. d. M. angefangen den Bäckern zur Broterzeugung aus den städtischen Vorräten Weizenbrotmehl zur Verfügung gestellt; die bisherige Abgabe von 50 Prozent Roggenmehl bleibt bis auf weiteres aufrecht. Durch die Abgabe von Weizenbrotmehl für die Bäckereibetriebe wird der Uebergang von Mehlen alter Ernte zu den Mahlprodukten neuer Ernte reiflos vollzogen und es bietet auch das neue Mischungsverhältnis volle Gewähr, daß der Wiener Bevölkerung auch fernerhin ein durchaus schmackhaftes Brot geboten wird.

Gleichzeitig mit der Abgabe von Weizenbrotmehl für die Broterzeugung wird auch den Bäckern Weizenlochkornmehl für die Abgabe an den Detailverkehr für Kochzwecke zur Verfügung gestellt, um auch den Bäckern den Mehlverkauf, wenn auch vorläufig in bescheidenem Rahmen, zu ermöglichen. An die Abgabe von Weizenlochkornmehl an die Bäcker muß jedoch die Bedingung geknüpft werden, daß das gesamte zur Verfügung gestellte Quantum ausschließlich im Kleinverkehr abgegeben wird und daß jede Verwendung dieser Mehlsorte bei der Broterzeugung oder zur Herstellung von Kuchen, Strudeln und anderen Mehl-speisen unterbleibt. Uebertretungen in dieser Richtung würden mit der sofortigen Einstellung des Bezuges von Kochmehl geahndet werden müssen. Da die Bäcker in Zukunft also nur Weizenlochkornmehl im Detailverkehre abgeben können, wird zur Information der Konsumentenkreise neuerlich festgestellt, daß der Abgabepreis für diese Mehlsorte im Detail 67 Heller per 1 Kilogramm nicht übersteigen darf.