

**Wiener Brot ausschließlich aus Mehlsorten
neuer Ernte.**

Die Lagerbestände der Gemeinde Wien an deutschem Weizenmehl sind erschöpft. Es wird daher vom 22. d. 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 Übergang von Mehlen alter Ernte zu den Mahlprodukten neuer Ernte restlos vollzogen und es bietet auch das neue Mischungsverhältnis volle Gewähr, daß der Wiener Bevölkerung auch fernerhin ein durchaus schmackhaftes und bekömmliches Brot geboten wird.

Gleichzeitig mit der Abgabe von Weizenbrotmehl für die Broterzeugung wird auch den Bäckern Weizenkochmehl für die Abgabe an den Detailverkehr für Kochzwecke zur Verfügung gestellt,

um auch den Bäckern den Mehlerwerb, wenn auch vorläufig in bescheidenem Rahmen, zu ermöglichen.

An die Abgabe von Weizenkochmehl 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 Mehlspeisen unterbleibt. Uebertretungen in dieser Richtung würden mit der sofortigen Einstellung des Bezuges von Kochmehl geahndet werden müssen. Da die Bäcker in Zukunft also nur Weizenkochmehl im Detailverkehr 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.