

Fortdauer der vollen Brotquote

Wie wir erfahren, gelangt auch in der nächsten Woche die volle Brotration zur Ausgabe. Den Bäckermeistern wird auch diesmal lichtereres Brotmehl ausgefolgt werden. Dies rührt daher, daß seit Wiederaufnahme des Eisenbahnverkehrs die Lebensmittelfzüge der Entente nicht mehr Getreide, sondern Mehl nach Wien bringen. Das Brotmehl der Entente besteht nämlich in einem weniger ausgemahlten Mehl; sein Vermahlungsprozentsatz beläuft sich nur auf 72 bis 75 Prozent (gegenüber 80 bis 82 Prozent der hier gebräuchlichen Vermahlung), so daß Kleie und grobe Mahlprodukte wegfallen und das Mehl eine lichtere Färbung als das bei uns gewonnene Brotmehl aufweist.

In der Bevölkerung hat die Ausgabe der zweiten Hälfte der dieswöchigen Brotration gestern manche Enttäuschung verursacht, da nach Mitteilungen von authentischer Seite Lichtes, aus Edelmehl oder Feinmehl gebackenes Brot zu erwarten war. Tatsächlich scheint eine ganze Anzahl von Bäckermeistern sich um die amtlich vorgeschriebenen Mischverhältnisse beim Brotbacken nicht gekümmert und die behördliche Kontrolle versagt zu haben, denn es wurde an die Konsumenten vielfach dunkles, minderwertiges, ja sogar minder schmackhaftes Brot als sonst ausgegeben. Wenn kompetenten Orts darauf verwiesen wird, daß die Abgabe des weißen und des schwarzen Mehles sackweise und nicht kiloweise erfolgte und daher Ungleichmäßigkeiten unvermeidlich gewesen seien, so kann dieser Umstand doch nicht die große Zahl derartiger Fälle erklären. Es wäre äußerst wünschenswert, daß in der kommenden Woche die ohnehin so schmale Brotration, da uns ausnahmsweise ein Mehl besonderer Güte zur Verfügung steht, allenthalben in einer gleichmäßig guten Qualität zur Ausgabe kommt.