

~~173~~  
173

WIENER RATHAUS KORRESPONDENZ.  
Wien, Samstag, 17. April 1915. Abends. NR 144.

---

Aufnahme der Vorräte an Schweinefett u.s.w. in Wien.

Der Bürgermeister hat die Aufnahme der Vorräte an Schweinefett, Speck, Dauerwurst und Dauerfleisch angeordnet. Diese wurde mit dem 1. April d.J. als Stichtag durchgeführt; aufgenommen wurden die Vorräte bei allen Mitgliedern der Genossenschaft der Fleischselcher und Selchwarenverschleißer, bei den bedeutenderen Delikatessen-, Salami- und Krakauerwursthändlern, bei den Großhändlern mit Fettwaren, bei den Konsumvereinen und endlich in den Magazinen der Lagerhäuser und Verkehrsunternehmungen Wiens. Das Ergebnis dieser Vorratsaufnahme liegt nunmehr vor; sie ergab, daß bei den genannten Gewerbetreibenden und Unternehmungen am 1. April eingelagert waren: an Schweinefett 376.473 kg, an Speck 313.085 kg, an Dauerwurst (Salami, Braunschweiger-, Krakauer-, Dürre-Wurst u. dgl.) 134.636 kg und an Dauerfleisch (gepöckeltes, luftgetrocknetes Fleisch u. dgl.) 273.201 kg.

---

Bitterschmeckendes Brot. Gegenüber den Klagen über den bitteren Geschmack des Brotes muß neuerlich darauf hingewiesen werden, daß die Gemeinde Wien aus ihren Vorräten nur tadellosen Weizenmehl ( 50 % Weizen, 50 % Gerste ) und durchaus einwandfreies Maismehl an die Bäcker und an den Detailverschleiß abgibt. Wenn trotzdem vielfach der bittere Geschmack des Brotes und des Kochmehles beanstandet wird, so ist diese Erscheinung auf Grund der vom Marktante gemachten Beobachtung lediglich darauf zurückzuführen, daß die Bäcker bei der Broterzeugung dem Mischungsverhältnis nicht entsprechende Mengen von oft bitter schmeckenden, schwarzen Weizenmehlen (Futtermehlen) aus den eigenen Vorräten verwenden. Im Magistrat finden Beratungen statt, ob nicht die Verwendung von Futtermehlen zur Broterzeugung überhaupt zu verbieten sei.

---