

3/4, 278

WIENER RATHAUS KORRESPONDENZ.

Wien, Donnerstag 29. Juli abends NR 278.

Löbliche Redaktion!

Der heutigen Abendausgabe liegt eine Kundmachung über die Ernte 1915 im Original bei.

Die Mehlerversorgung Wiens. Bürgermeister Dr. Weiskirchner berichtete heute im Stadtrate über das Ergebnis der am vorigen Samstag im Ministeratspräsidium abgehaltenen Konferenz betreffend die Sicherstellung der Mehl- und Brotversorgung für die Reichshauptstadt Wien. Mit Rücksicht darauf, dass das effektive Ergebnis der Ernte in ~~ist~~ Oesterreich noch nicht ermittelt ist handelte es sich bei dieser Besprechung um eine provisorische Regelung. Der Stadtrat nahm den Bericht des Bürgermeisters zur Kenntnis und gab der Erwartung Ausdruck, dass die k.k. Regierung, sobald das Ergebnis der Ernte zuverlässig festgestellt ist ohne Verzug auch die dauernde Versorgung Wiens mit Mehl bis zur nächsten Ernte 1916 gewährleisten werde.

Weiterw nahm der Bürgermeister die Gelegenheit wahr, über eine Unterredung mit den Vertretern der Wiener Bäcker-Genossenschaft zu berichten, welche heute Vormittags im Rathause stattgefunden hatte. Zusammenfassend ergab sich Folgendes: Für den Detailhandel mit Mehl sind bereits 40 Waggons deutschen Weizenmehles zur Verfügung gestellt und werden ^{is/} denselben im Laufe des heutigen Tages, morgen und Samstag den einzelnen Detailisten zukommen. Sobald diese Verteilung durchgeführt ist werden neuerlich 40 Waggons desselben Mehles dem Verkehre übergeben und in diesem Tempo fortgefahren werden. Den Bäckern wird bis auf weiteres eine Mischung von 1 Sack Roggen- 1 Sack Gerste- und 2 Säcken deutschen Weizenmehles zur Broterzeugung angewiesen. Heute bereits wurden im städtischen Mehlabgabeamt an 350 Parteien derartige Anweisungen ausgefolgt und kann die Abfuhr Freitag und Samstag, beziehungsweise Montag erfolgen. Da in den Säcken des deutschen Weizenmehles 100 Kilo enthalten sind, während die Roggen und Gersten Säcke nur 80 Kilo enthalten, hat der Bürgermeister über Ersuchen der Bäcker-Genossenschaft gestattet, dass die Bäcker bis zu 20 % deutschen Weizenmehles im Detail an ihre Kunden verkaufen dürfen. Ebenso erfolgt die Abgabe an die hiesigen Konsumvereine und Lebensmittelmagazine. Die Preise für den Detailhandel wurden gebunden, und zwar für die Mischung deutsches Weizenmehl und Mullermehl alter Type mit 80 Heller pro Kilo, für deutsches Weizenmehl allein mit 70 Heller pro Kilo.

Der Bürgermeister konnte im Stadtrate mitteilen, dass die Vorstehung der Bäcker-Genossenschaft der Gemeindeverwaltung den Dank dafür ausgesprochen habe, dass sie für die Uebergangszeit bis die neue Ernte voll und ganz dem Konsum zugeführt werden kann, durch die Beschaffung ~~des deutschen~~ von 1000 Waggons deutschen Weizenmehles eine so dankbare dankenswerte Verbesserung der Brotmischung und andererseits durch die Abgabe von Mischmehl im Detailverkauf eine grosse Befriedigung im Publikum hervorgerufen wurde. Hiedurch ist es möglich vom Beginne der nächsten Woche an das Maismehl bei der Broterzeugung völlig auszuschalten. Um dies vollständig sicherzustellen hat der Bürgermeister zugesagt, etwaige bei den Bäckern noch vorhandene Vorräte an Maismehl zurückzunehmen und sie anderweitig ausserhalb Wiens zu verwerten, beziehungsweise den Bäckern freigestellt, dass sie selbst eventuell nach auswärts Maismehl verkaufen.

Der Wiener Stadtrat nahm diesen Bericht des Bürgermeisters Dr. Weiskirchner mit grosser Befriedigung zur Kenntnis und dankte ihm, dass es seinen Bemühungen gelungen ist, durch die Beschaffung des deutschen Weizenmehles endlich der Wiener Bevölkerung eine verbesserte Mehlerversorgung zu bieten.