

## Brot und Mehl.

## Das Kriegsbrot.

Die auf Anregung der Regierung vom Sachexperten Prof. Dr. Bernhard mit Mitgliedern der Bäckergenossenschaft vorgenommenen Versuche zur Verbesserung der Qualität des Kriegsbrottes werden fortgesetzt. Im Laufe des heutigen Tages werden wieder mehrere Back- und Kostproben veranstaltet. Neuestens wurden auch Versuche mit dem von den Oesterreichischen Finalwerken in Fischamend hergestellten Finalmehl unternommen, die zu einem günstigen Resultat führten.

Im Laufe des gestrigen Tages erschien der Landeshauptmann von Görz Monsignore Faidutti beim Zentralreferenten für Approvisionnementangelegenheiten im Ministerium des Innern Sektionschef R. v. Simonelli und überreichte diesem ein in einem häuerlichen Betrieb in der Nähe von Görz hergestelltes Maisbrot, das nicht nur schmackhaft war, sondern auch in bezug auf die Form und Haltbarkeit nichts zu wünschen übrig ließ.

Wenngleich die zwangsweise Einführung eines einheitlichen Brotes sympathisch zu begrüßen wäre, so ist dessen Herstellung an die Voraussetzung geknüpft, daß die notwendigen Mengen von Mehl und Weizenmehl gleichmäßig vorhanden sein müssen. Bis jetzt ist dies aber nicht der Fall gewesen. Soffentlich werden durch die Maislieferungen aus Ungarn die Gegensätze baldigst auszugleichen sein. Die Einführung eines einheitlichen Kriegsbrottes nach einer bestimmten Mischvorschrift würde gewiß auch qualitätsverbessernd wirken, und die schlechten Broterzeugnisse schon deshalb verschwinden lassen, weil die Zumischung von Weizenmehl (Zuttermehl) unbedingt verboten und die Beimischung eines höheren Prozentsatzes von Edelmehl zu dem Brotweizenmehl vorgesehen werden würde.

Die Regierung, die sich von der schlechten Qualität des in so vielen Wiener Bäckereibetrieben hergestellten Brotes eingehend unterrichtet hat, erwägt, wie wir vernehmen, Verbesserungsmaßnahmen, deren Durchführung nicht mehr lange auf sich warten lassen dürften.