

29./IV. 1915.

Besseres Brot für Wien.**Ausgabe von Roggenmehl an Bäcker.**

Seitdem die Mehlversorgung Wiens der Gemeinde obliegt, wurde mit allen Mitteln danach gestrebt, wenigstens für die Broterzeugung ein entsprechendes Quantum von Edelmehlen sicherzustellen, die vermöge ihres Klebergehaltes die Herstellung eines schmackhaften, bekömmlichen Brotes gewährleisten. Zufolge der durch die Regierung angeordneten Requisitionen ist die Gemeindeverwaltung nunmehr in die Lage versetzt, mit der Ausgabe von Roggenmehl an die Bäcker zu beginnen.

Der Bürgermeister Dr. Weiskirchner hat die Amtsstelle für die Regelung der Mehlversorgung beauftragt, von Freitag den 30. d. M. angefangen an Bäcker Mehlbezugsanweisungen im Verhältnis von einem Sack reinen Roggenmehls zu zwei Säcken Maismehl auszugeben. Hierdurch wird nicht nur das bisherige Mischungsverhältnis (1 Sack Weizenmischmehl zu 3 Sack Maismehl) bedeutend verbessert, durch die Ausgabe von Roggenmehl wird auch die Teigbindung vorteilhaft beeinflusst. In dem neuen Mischungsverhältnisse hergestellte Brote enthalten daher gegen zweifunddreißig Prozent an reinem Getreidemehl.