

#### Eine Besichtigung der deutschen Kühlhäuser.

Die vom Oesterreichischen Verein für Kälteindustrie veranstaltete Studienreise, an der neben vier Vertretern dieses Vereins auch noch fachkundige Delegierte der Städte Wien, Graz, Brünn und Mährisch-Osterau sowie die Präsidentin der „Rohö“ teilnahmen, hat in der Zeit vom 18. bis 30. Oktober stattgefunden und hat den Teilnehmern einen genauen Einblick in die für die Fleischprovisionierung der deutschen Städte getroffenen Maßnahmen, insbesondere die Einlagerung von Gefrierfleisch und dessen Behandlung, geboten.

In den zahlreichen Kühl- und Gefrierräumen der deutschen Städte sind Millionen Kilogramm von Fleisch und Speck dauernd eingelagert, die trotz der mehr als einjährigen Aufbewahrung infolge der sorgfältigen Behandlung sich in tadellosem Zustand befinden und nach erfolgtem sachgemäßen Auftauen von dem konsumierenden Publikum ebenso gern, ja oft noch lieber aufgenommen werden als frisches Fleisch. Die Teilnehmer an der Studienreise konnten sich auch gelegentlich eines von der Stadt Breslau gebotenen Probeessens von der vorzüglichen Qualität des eingelagerten Hammel- und Schweinefleisches überzeugen.

Durch diese Maßnahmen ist es möglich, daß die Fleischpreise in den deutschen Städten derzeit oft nicht viel höher sind als in normalen Friedenszeiten, jedenfalls weit niedriger als die in Oesterreich. Man erhält in den meisten deutschen Städten ein Kilogramm gutes Rindfleisch zum Preise von 1.60 bis 2.— Mark, ein Kilogramm Schweinefleisch zum Preise von 2.60 bis 3.— Mark, ein Kilogramm Rindenspeck für 3.— bis 3.60 Mark. Dies ist dadurch möglich, daß die städtischen Verwaltungen das

eingelagerte Gefrierfleisch zum Selbstkostenpreis an die Bevölkerung im Wege der Fleischer abgeben, die zur Deckung ihrer Regiekosten bloß 8 bis 10 Pfennig pro Pfund zuschlagen dürfen. Auch wird vielfach der Fleischverkauf durch Kriegerfrauen auf Rechnung der Stadtgemeinde durchgeführt. Da überdies der Auftrieb auf den Viehmärkten ein normaler, in den Herbstmonaten jedoch ein besonders starker ist, da auch namhafte Mengen von geschlachtetem Fleisch aus dem neutralen Ausland eingeführt werden, brauchen die großen Vorräte von eingelagertem Gefrierfleisch nur selten angegriffen zu werden, ja sie werden zumeist noch vermehrt und ergänzt. Die umfassende Organisation der mit einem Kapital von 300 Millionen Mark gegründeten *Central-Einkaufsgenossenschaft* mit dem Sitz in Berlin, die alle verfügbaren Kühl- und Gefrierräume im ganzen Deutschen Reich sich gesichert hat, ermöglicht eine Zentralisation des gesamten Fleischverkehrs sowie auch des Handels mit Fett, Butter, Eiern und Konferven. Sie ermöglicht es allen Städten und Körperchaften, sich jederzeit mit Gefrierfleisch und anderen Lebensmitteln im benötigten Umfang preiswürdig zu versorgen.

#### Notwendige Einführung in Oesterreich.

In Oesterreich besteht leider nur eine geringe Anzahl von Kühlhäusern in den Schlachthöfen, und es ist bloß ein einziges Kühlhaus in Wien vorhanden. Es scheint daher dringend notwendig, auch in Oesterreich den Bau und die Erweiterung von Kühlhäusern durchzuführen, wozu die Stadt Wien mit dem Bau des großen Fleischgefrierlagerhauses mit einem Fassungsraum von vier Millionen Kilogramm, dessen Inbetriebsetzung für die nächste Zeit bevorsteht, den Anfang gemacht hat. Wie zielbewußt in dieser Richtung in Deutschland vorgegangen wird, konnte die Studienkommission daraus entnehmen, daß die bestehenden Kühlhäuser durch provisorische Zubauten auf das Mehrfache ihrer Leistungsfähigkeit erweitert wurden, ja einzelne mächtige Kühlhäuser als Provisorium in der kurzen Zeit von ein bis zwei Monaten neu errichtet wurden.

#### Die Gemüseversorgung der deutschen Städte.

Auch auf dem Gebiet der Versorgung mit anderen Lebensmitteln, insbesondere mit Gemüse, konnte die Studienkommission wertvolle Anregungen erhalten. In den meisten deutschen Städten erfolgt der Großeinkauf von Gemüse durch die Stadt selbst, und es werden die Gemüse vorwiegend an die unbemittelte Bevölkerung gleichfalls zum Einkaufspreis abgegeben, wobei die Städte die Kosten der Verkaufsregie aus Eigenomtragen. So ist es ermöglicht, in den deutschen Markthallen die besten Gemüse zum Preise von 6 bis 8 Pfennig pro Pfund im Detailverkauf abzugeben.