

Die Reichsfleischkarte.

Die vom Präsidenten des Kriegs-Ernährungsamtes bereits angekündigte Einführung der „Reichsfleischkarte“ ist nunmehr, nach vorherigen Beratungen mit Vertretern der Reichsfleischkarte, für Stadt und Land im ganzen Reich beschlossen worden. Die Einführung kann aber, um alle Vorbereitungen sorgsam treffen zu können, erst zum September erfolgen. Bis dahin soll durch Uebergangsvorschriften auf eine einigermaßen gleichmäßige Deckung des Fleischbedarfs nach Möglichkeit hingewirkt werden.

In Zukunft wird also jeder, der in einer Gastwirtschaft Fleischspeisen zu sich nehmen will, zunächst seine Fleischkarte abgeben müssen, damit die Fleischkarte abgetrennt werden kann. Ähnliches haben wir ja schon im Abtrennen der Brotmarken, wenn Brot gefordert wird. Die Fleischkarten und -marken erfordern jedoch eine etwas andere Handhabung, weil die Fleischkarte und damit auch die Marke stets auf Rohfleisch mit Knochen ausgestellt ist, während dem Gast das Fleisch meist ohne Knochen und im gebratenen oder gelochten Zustande vorgelegt wird.

Da das so zubereitete Fleisch bis zu 50 Prozent an Gewicht verliert, wird der Gast für eine Fleischkarte, deren Rohgewicht 100 Gramm wert ist, also bedeutend weniger Gewicht verlangen können. Aus nachstehender, der „Sanftmütigen Gastwirts-Zeitung“ entnommener Aufstellung ist das Rohgewicht ersichtlich, zugleich aber auch, wieviel zubereitetes Fleisch für jede 100 Gramm auf der Fleischkarte gegeben werden dürfen.

Die Zahlen sind nach der amtlichen Münchener Aufstellung für je 100 Gramm Rohgewicht berechnet.

Danach ergeben:

Je 100 g Rohfleisch (mit Knochen) der Fleischkarte:	Art der Zubereitung:	Restig zubereitete Speisen in Gramm
100 g	Rostbraten, Leinwandbraten, Schmelz, Cula'ci, Roastbeef, Brestead (ohne Knochen)	60 g
100	Gelochtes Rind, Kalb, Schweinefleisch (ohne Knochen)	45-50
100	B Pfefferportjast (mit Knochen)	65-70
100	Kalbs-, Schweine- u. Hammelsteletts (mit Rippenknochen)	70-75
100	Rinder-, Schweine- und Hammelbraten (ohne Knochen)	45-50
100	Piere, Kalbsmilch, Ciru	65
100	Rohees Hackfleisch	65
100	Hackbraten mit Brotzusatz	80
100	Natur Braten, gelochter Schinken, gelochte Mäntelchen (Kochfleisch)	50-55
100	Salte Koteletts	60
100	Hoher Schinken, Dagerwerk	65
100	Tripple Wurst, Braunschweig, reiner Leber (nicht trockene) Wurst	80