

## Die trostlose Lage des Wiener Fleischmarktes.

Wien, 5. März.

Immer und immer wieder vollzieht sich der Entwicklungsgang der Verhältnisse in den einzelnen Ernährungszweigen nach einem und demselben Schema. Mit mathematischer Sicherheit läßt sich voraussagen, von welchem Zustand die augenblickliche Lage abgelöst werden wird. Man muß sich nur wundern, wie erstaunt alle Welt tut, wenn dann das neue Kapitel beginnt, zu dessen Vorhersage einfach ein Blick auf den Werdegang bei irgendeinem anderen Lebensmittel genügt, der schon über das zu untersuchende Stadium des ersteren hinaus gediehen ist. Ein Jahr ist es her, als die Einführung der Fleischkarte ernstlich „erwogen“ wurde. Schon vorher war sie wiederholt als unumsetzbar vor dem Erscheinen stehend angekündigt worden. Jedesmal erfolgte ein gewaltiger Hamsterrummel auf Dauerwürste, Fleischkonserven in gekochtem und geräuchertem Zustand, auf Sardinen, Pasteten und dergleichen. Bald sprach man von der Doppelversorgung in den Gasthäusern, die abgeschafft werden müsse, von der reduzierten Speisenfolge, vom Einheitsmenü, von der Gasthauskarte, bald von der Kundentapenierung, vom Bezugsbuch, aber kaum waren einige Wogen ins Land gegangen, einige Märkte besser beschickt, wurde es wieder ruhig und man begnügte sich mit der Ausschaltung des freien Handels, mit dem Marktaufkauf durch legitimierte Personen mit halbamtlichem Charakter, durch die Ausdehnung der Viehverwertungs-gesellschaften. Schon der schlechte Ausfall der Futtermittel- und Ferkelernte im Vorjahre rückte die Viehfrage drohend in den Vordergrund, und an den Fingern einer Hand war es auszurechnen, daß Ende Januar 1918 die Fleischknappheit beginnen müsse. Fleischschlachtungen en masse standen vor der Tür. Wieder hieß es: Der ungewollte Fleischsegen darf nicht ziellos verpufft werden. Alles auf den Markt kommende Fleisch wird erfasst und zu einem sehr erheblichen Teil eingeführt werden als Reserve für die kommende fleischarme Zeit. Mähhäuser wurden erbaut, Brauhäuser zu Gefrieranlagen adaptiert, aber eingeführt wurde nichts Bemerkenswertes, kaum so viel, um die Daseinsberechtigung dieser Anlagen nachzuweisen. Noch wiegte sich die Öffentlichkeit in verhältnismäßiger Sicherheit. Der Januar 1918 war gekommen und die Auftriebsziffern auf den Mindermärkten waren nicht unanständig. Mit einseitiger Stoffkraft vermag man bekanntlich

alles zu beweisen. Aber die Zahl der Rinder ist nicht allein ausschlaggebend; es handelt sich auch um ihren Mästungsgrad. Heute ist die Fleischausbeute bei einem Tier oft auf den vierten Teil und noch darunter gegen früher gesunken. Was beweist die Auftriebsziffer allein, zumal wenn der so im argen liegende Vorstewiechmarkt alles nach dem, wenn auch fettarmen Rindfleisch greifen läßt.

Möglichlich hieß es: Der Verkauf wird zentralisiert. Für alles nach Wien kommende Vieh und Fleisch besteht Anbotzwang an die hiezu ausschließlich befugte Uebernahmestelle, welche die Schlachtung durchführt, das Fleisch nach Extrem- und Normalqualität sondert, die Verteilung dieser Sorten an Gasthäuser und Großkonsumenten sowie an Fleischhauer vornehmen wird, für die ein unübersehbarer Preisstarif festgesetzt wird, wobei Normalfleisch tief unter dem gegenwärtig geltenden Marktpreis wird abgegeben werden müssen. Schon die bloße Ankündigung dieser neuen Zentrale hat prompt dieselbe Wirkung geäußert wie immer, wenn ein solcher Kristallisationspunkt ins Leben gerufen worden ist: Die Ware verschwand sofort vom Markt. Es kommt wenig Fleisch nach Wien, aber immerhin Zehntausende Kilogramm, die nicht spurlos verschwinden können. Und doch haben die Fleischhauer meist geschlossen oder sind ausverkauft, ehe noch der Kollbalken ganz in die Höhe gezogen worden ist. Es geht eben auch hier nach bewährtem Muster: Zigarren für den Aufhacker, Karten zu einer Operettenvorstellung für die Kassierin, vorher natürlich ein Besuch bei der „Gründigen“, der Gattin des Geschäftsinhabers, und so kommen zu dem offiziellen Schleichhandelspreis noch so viele Zuschläge, Sporteln und Nebengebühren, daß das Kilogramm Fleisch soviel kostet als ehedem eine ganze Sonntagsmahlzeit für eine große Familie samt Getränken. Und selbst der Schleichhandel nimmt nicht alles von dem nach Wien gebrachten Fleisch für sich in Anspruch. Wie auf ein Zaubervort waren mit dem Fleisch auch die Würste verschwunden; selbst die Dauerwürste fehlten ganz. Aber auch da wußte der genaue Beobachter früherer analoger Fälle auf anderen Gebieten, was sich vollziehen werde. Sie sind wieder da, die Würste nämlich, aber mit einer rot-weiß-grünen Schleiße geziert, mit einem 100prozentigen Tarazuschlag zu Vollblutmagyaren umgewandelt, ungarische Würste, für die der österreichische Höchstpreis nicht gilt. So war es mit den Kirichen und Zweifeln, so war es mit dem Gemüse, mit den Bäckereien, Zuckern, so ist es mit dem Honig, mit der Marmelade und den anderen Dingen, welche die Dreister und Delikatessenhändler, die Zuckerbäder und Kaffeehäuser, die Restaurants und die Spezialgeschäfte feilhalten. Und die Pointe dieses Nationalitätenproblems ist natürlich, es sind gar keine ungarischen Würste, es sind echt österreichische Würste, die ihre Herkunft gegen ein Aufgeld von 100 Prozent verleugnen, und das nur eine kurze Zeit. Hat sich das Publikum einmal daran gewöhnt, daß eine Wurst sehr fraglicher Qualität, für die hier ein Höchstpreis von 15 Hellern oder noch weniger festgesetzt ist, 30 Heller und darüber kostet, dann entfällt die Ursprungsbezeichnung von jenseits der Leitha. Auch das ist eine schon so oft gemachte Erfahrung, Vier Wogen im Höchstmaß wird eine Verordnung eingehalten, dann ist sie vergessen. Selten findet man heute mehr Preisansprechungen in den Schaufenstern. Der verängstigte Verbraucher wird auch beim Einkauf der Wurst bald nicht mehr fragen, woher sie kam der Fahrt.

Der freiwillige Ernährungsdienst ist eine sehr lobenswerte Einrichtung, aber seine Wirkungen sind bis nun nicht zu sehen und zu spüren. Die Marktpolizei der Gemeinde schwankt noch immer zwischen Wählerpolitik und Verbraucherinteressen und in diesem Kampfe sind nicht immer die Konsumenten die Sieger. Gerade in der Brotfrage hört man in diesen Tagen oft genug, wie durch behördliche Maßnahmen für die Bäcker eine Zwangslage geschaffen wurde, eine Zwangslage, die ihnen aber auch ermöglicht, im Brotgewicht nach Gutdünken zu schalten. Und so sehr man auf dem Papier die Fleischkarte herbeiführen mußte, die rechtzeitig eingeführt, manches hätte verhindern können, so fragt man andererseits, durch Erfahrungen besorgt gemacht: Würde die Fleischkarte auch wirklich honoriert werden? Die neue Zentrale für Fleischwesen hat sicher unter Vorurteilen zu leiden. Sie wird aber bald und energisch für die Versorgung der ganzen Bevölkerung mit Fleisch wirksam sein müssen, auch wenn es sich um kleine Wogenationen handelt, wenn sie beweisen will, daß das Vorurteil falsch ist. Fleisch und Brot sind im Augenblick zwei dunkle Punkte beim Ausblick auf den schwierigsten Abschnitt des Wirtschaftsjahres, dem wir uns nähern.