

Der zweite Tag der neuen Fleischordnung.

Zu wenig Einheitsfleisch.

Der heutige zweite Tag der Neuregelung des Fleischverkehrs brachte den meisten Hausfrauen eine unangenehme Ueberraschung. Das Einheitsfleisch scheint schon „ausgegangen“ zu sein. Im 1., 4., 6. und 9. Bezirk hatten alle jene Fleischhauer, die gestern Einheitsfleisch verkauften, geschlossen. Ein Teil derselben war wenigstens so entgegenkommend, an den geschlossenen Rolläden Zettel mit der Aufschrift anzubringen: „Heute, am 21. März, findet kein Fleischverkauf statt.“ Die meisten Fleischhauer aber hatten diese Rücksicht nicht, und Hunderte und aber Hunderte stellten sich nun gerade vor diesen Geschäften an in der Hoffnung, daß sich endlich ihre Türen öffnen und der ersehnte Verkauf beginnen würde. In den erwähnten Bezirken hatten nur jene Fleischhauer ihre Lokale geöffnet, die Extremsfleisch verkaufen, und viele Hausfrauen, die kein Einheitsfleisch erhalten hatten, verlängerten die Polonaisen, die sich vor den Extremsfleischhauerläden ins Unendliche schlängelten. Und merkwürdig, sie alle konnten befriedigt werden, teures Fleisch war also leichter erhältlich als jenes billige, das dem Mittelstand und den Arbeiterklassen versprochen wurde.

In den äußeren Bezirken dagegen hatte die Großschlachterei ihre Verkaufsstände geöffnet, und die Frauen, die zu vier- und fünfhundert in Zweierreihen ganze Häuserblöcke umstellten, warteten geduldig, da sie wußten, daß jene, die kein Fleisch mehr erhalten, mit Innereien zu $\frac{1}{4}$ Kilogramm per Person beteiligt werden. Den Fleischhauern in den äußeren Bezirken war etwas Einheitsfleisch, aber keine Innereien zugeteilt worden.

Der Standpunkt der Einheitsfleisch-Gasthäuser.

In den Gasthäusern, die mit Einheitsfleisch belieft werden, herrscht große Mißstimmung über die mangelhafte Qualität desselben und sie erklären, daß sie die Preise eher erhöhen müssen, als sie zu vermindern, da sie aus einem Kilo „Interes“ absolut nicht mehr wie vier Portionen schneiden können. Das Einheitsfleisch ist ganz unausgiebig, weil es sehr jung ist. Knochen und Haut machen fast 40 Prozent des Gewichtes aus, und man bekommt scheinbar ein bestimmtes Quantum Fleisch, ohne doch je damit sein Auslangen finden zu können.

Bei einem Rundgang durch die Stadt bekommt man in den Gasthäusern so manches Rätsel zu lösen: Restaurants zweiten und dritten Ranges erklären, nur mit Extremsfleisch zu arbeiten, und man muß sich entweder wundern, daß die Behörde so einfachen Gastwirtschaften das Extremsfleisch zubillige, oder aber fordern, daß genaue Kontrolle darüber geführt wird, damit die Gasthäuser, die Einheitsfleisch beziehen, nicht jene Preise auf den Speisekarten rechnen, die Extremsfleisch entsprechen. So sahen wir in einem Gasthaus dritten Ranges Rindfleisch mit 3 K. 90 S., Rindszunge mit 5 K. 70 S., Rindsfilet mit 4 K. 60 S., Rumpsteak und Zungenbraten aber mit 7 K. 20 S. angeschrieben. Wenn das Einheitsfleisch noch so wenig ausgiebig ist und der Wirt wirklich nicht mehr als vier Portionen aus einem Kilogramm zu schneiden imstande ist, ist bei dem Preise von 12 K. für ein Kilogramm Bratenfleisch 7 K. 20 S. für eine Portion viel zu teuer.

Der morgige Tag ist fleischlos und für Samstag ist allen dazu berechtigten Fleischhauern Einheitsfleisch zugesagt. Es ist aber zu hoffen, daß ihnen auch für Sonntag solches zugewiesen oder aber schon Freitag mitgeteilt wird, daß für Sonntag keine Lieferungen in Aussicht stehen, damit das Publikum sich am Samstag anderweitig vorsehen kann und nicht Sonntag vormittag abermals unlieblichen Ueberraschungen ausgesetzt ist.