

**Die Approbationierung im Kriege.****Neuerungen in der Bewirtschaftung  
des Fleisches.**

Der heutige Tag ist fleischlos in dem strengen Sinne, in welchem es bisher der Freitag war, so daß nur die billigen Leber-, Blut- und Preßwürste, sonst aber keine fleischartigen Speisen zum Verlaufe und Genusse zugelassen sind. Vorläufig erschwert dieses Verbot den Hausfrauen die Bestellung des Tisches sehr, weil die Natur noch wenig vegetabilische Nahrungsmittel hervorbringt, doch wird es diesbezüglich von Tag zu Tag besser. Die Unterjagung der sonst an Dienstagen erlaubten Verwendung von Schaffleisch hat die Gemeinde Wien unangenehm betroffen, denn diese hatte zu den Feiertagen größere Mengen Schaffleisch auf den Markt gebracht, die wegen ihres außerordentlich hohen Preises nur wenig Absatz fanden, und die Gemeinde hatte gehofft, dieses Fleisch am Dienstag wegen der mangelnden Konkurrenz anderer Fleischsorten los zu werden. Damit ist es nun nichts. Bekanntlich kostet das Schaffleisch der Gemeinde 21 K. für Vorderes und 22 K. für Hinteres. Diese Preise sind, selbst wenn man sie neben jene des extremen Rindfleisches oder des wahrhaft nicht billigen Geflügels hält, viel zu hoch, und so ist es kein Wunder, daß dieses Schaffleisch liegen bleibt, obwohl wir keinen Ueberfluß an Fleisch haben.

Seit dem gestrigen Tage unterstehen auch Kälber und Schafe der ausschließlichen Bewirtschaftung durch die L. V. Uebernahmestelle. Besonders rücksichtlich der Kälber ist dies sehr wichtig, denn bisher ist der größte Teil des Kalbfleisches verschwunden, um in Wirtshäusern aufzutauhen. Allerdings darf man nicht erwarten, daß nun reichlich Kalbfleisch zu haben sein wird, denn dazu müßten wir viel mehr Kälber haben, aber die Spitäler werden besser als bisher versorgt werden, und die Großmarkthalle, die doch der verlässlichste Markt ist, wird öfter in der Lage sein, Kalbfleisch an die Verbraucher abzugeben. Während Kälber ausschließlich aus dem Inland kommen, wurden Schafe meist aus Ungarn zugeführt. Für die Zukunft dürfen wir auf diese Zufuhren keine großen Hoffnungen setzen, und es wird Schaffleisch auf den Wiener Märkten selten werden. Schweinefleisch darf von nun an nur zu 1/2 Kilogramm verkauft werden. Sonst sind die Bedingungen für den Verkauf dieser Fleischsorten unverändert geblieben, nur plant man, den Verkauf auf bestimmte Tage zu verlegen, damit es dem Publikum kein Geheimnis bleibe, an welchem Tage es bei seinem Gelde auf Schweinefleisch zählen kann.

Die bisherige zentrale Bewirtschaftung des Rindfleisches hat zwar ihren Zweck, die gleichmäßige Aufteilung, noch nicht voll erreicht, doch ist immerhin festzustellen, daß durch sie weit mehr Parteien als in den vorangegangenen Wochen zu einem Stückchen Rindfleisch kamen. Allerdings geschah dies auf Kosten jener Familien, die vordem trotz der allgemeinen Not Rindfleisch in beliebigen Mengen verzehrten. Besonders die Großmarkthalle war in der abgelaufenen Woche reichlicher als sonst mit Rindfleisch versehen. Zu wünschen wäre, daß Ausnahmen, welche die zentrale Bewirtschaftung durchbrechen, nicht zugelassen werden, denn erfahrungsgemäß beeinträchtigen sie die Versorgung.

Der heutige Auftrieb auf dem Rindermarkt ist nach der Zahl der Rinder befriedigend, nach ihrer Qualität aber ist er es nicht. Daß vom Inland sehr minderwertiges Vieh geliefert wird, ist man schon gewöhnt, doch ist diesmal auch die ungarische Zufuhr, die bisher aus Mastochsen bestand, von sehr mäßiger Qualität.