

## Die Regelung des Rindfleischverkaufs.

### Das Inkrafttreten der Neueinführungen.

Die gestrigen Mitteilungen über die heute in Kraft tretende Regelung des Fleischbezuges haben unter den Verbrauchern naturgemäß großes Aufsehen erregt. Es galt nun, sich mit den geänderten Verhältnissen abzufinden, und da zur Ordnung dieser Angelegenheit nur ein Zeitraum von 24 Stunden zur Verfügung stand, mußte das sofort geschehen. Trotz des fleischlosen Tages wurden die Fleischhändler bestürzt, da jeder einzelne bestrebt war, irgendein Uebereinkommen mit seinem Lieferanten zu treffen. Schlimmer daran waren die weniger bemittelten Kunden jener Fleischhändler, die von nun an nur Extremsfleisch verkaufen werden, da es sich für sie um die Wahl eines neuen Lieferanten handelte. Einen solchen zu finden, war nicht immer leicht, da die Lieferanten zuerst ihre alten Kunden zu befriedigen trachteten.

Die Verordnung sieht zunächst eine Rayonierung der Detailkunden bekanntlich nicht vor; trotzdem haben die Fleischhändler, und zwar mit vollem Recht, auf eigene Faust Eintragungen in eine Kundenliste, also eine Art „freiwillige Rayonierung“ vorgenommen. Die Hausfrauen, denen es gestern gelang, mit einem Fleischhändler ein diesbezügliches Uebereinkommen zu treffen, haben nun wenigstens die Hoffnung auf eine leidlich befriedigende Lösung der „Fleischfrage“; ob sich die Hoffnungen erfüllen werden, bleibt freilich erst abzuwarten.

Dem heutigen Tag sieht man mit einer gewissen Spannung entgegen; leider sind die Nachrichten, die aus St. Marx kommen, recht ungünstig. An anderer Stelle des Blattes wird über die Enttäuschung berichtet, die die erste Sendung „böhmischen Einheitsfleischs“ den Hochleuten gebracht hat. Dieses Fleisch ist so minderwertig, daß es sich höchstens zum Verwärten eignet. Den Fleischhändlern bemächtigte sich gestern große Erregung, da sie erklären, der behördlichen Vorschrift, die nur eine Zuwage von 15 bis 20 Prozent gestattet, angefaßt dieses Knochenreichtums dieses böhmischen Fleisches ganz einfach nicht entsprechen zu können.

Es wäre bedauerlich, wenn sich diese Mißstände nicht beseitigen ließen; mit einem absolut minderwertigen Fleisch ist natürlich den Verbrauchern nicht gedient, wenn es selbst zum festgesetzten, verhältnismäßig niedrigen amtlichen Preis zu haben ist. Es wird sich jedoch empfehlen, einige Tage Geduld zu haben und abzuwarten, ob dieser schlechten Sendung nicht eine bessere folgt. Geflügel-, Lamm- und Schafffleisch haben sich gestern neuerlich im Preis erhöht und kommen für den allgemeinen Konsum kaum noch in Frage; um so begrüßenswerter wäre das billigere Rindfleisch.

Eine erhebliche Rückwirkung wird die Neuregelung auch auf die Gasthausgäste üben; den Wirten wurden bekanntlich nur 40 Prozent der von ihnen angesprochenen Menge Einheitsfleisch zugestanden; eine wesentliche Beschränkung der Speisefarie wird die unausbleibliche Folge sein. Sie wird besonders jene Gäste treffen, die ihr Beruf zu einer späteren Speisestunde zwingt.

### Andauernd knappe Zufuhren.

#### Ausgebliebene Lieferungen aus Ungarn.

Trotz der besseren Belieferung des gestrigen Rindermarktes sind, wie die „Rathauskorrespondenz“ mitteilt, auch in dieser Woche die zur Verfügung stehenden Rindfleischmengen noch sehr knapp. Ungarn hat nämlich die zugesicherte Anzahl von Rindern noch nicht geliefert, und die österreichischen Kronländer senden nur Rinder mit sehr geringer Fleischausbeute, zum großen Teil nur Wurstvieh.

Wenn auch die fortschreitende Aufbringungsorganisation in Ungarn die baldige bessere Belieferung Wiens mit ungarischen Rindern erwarten läßt, so hat doch der Bürgermeister sich an den Präsidenten des Gemeinsamen Ernährungsausschusses telegraphisch mit der dringenden Bitte gewendet, bei den zuständigen ungarischen Stellen die rascheste Erfüllung der von Ungarn gemachten Zusage insbesondere für die Osterwoche zu erwirken.

Weiter hat der Bürgermeister abermals bei dem österreichischen Ministerpräsidenten die Forderung erhoben, daß die österreichischen Kronländer mit allen zu Gebote stehenden Mitteln verhalten werden, die ihnen auferlegten Rinderkontingente nicht nur der Stückzahl nach tatsächlich abzuliefern, sondern auch Rinder mit guter Fleischausbeute im Verhältnisse zwischen ihrem Eigenbedarfe und dem Wiener Kontingente nach Wien zu senden.

### Der kontrolllose Verkauf.

#### Ein halbes Kilogramm für „einen“ Käufer.

Die Verteilung der verfügbaren Fleischmengen wird in der Weise erfolgen, daß für Kriegs- und Gemeinshaftsküchen und Konsumentenorganisationen eine durchschnittliche Wochenquote von 30 Dkg. per Kopf bestimmt wird; für die in Gasthäusern verpflegten Personen dürfte sich ungefähr die gleiche Ziffer ergeben, doch ist eine genaue Festsetzung undurchführbar.

Nach Deckung des Bedarfes für die rayonierten Großabnehmer kommen die Detailkunden an die Reihe, und zwar wird eine ungefähre Menge von 1/2 Kg. an einzelne Kunden abgegeben werden. Diese vollkommen unklare

Bestimmung — wenn man diesen Ausdruck überhaupt gebrauchen und nicht von einer bloßen „Beifung“ reden will — ist der „Pferdefuß“ der ganzen Neuregelung. Wenn jeder Käufer 1/2 Kg. erhält, so ist es einer zehnköpfigen Familie möglich, sich in den Besitz von 5 Kg. Fleisch zu setzen, wofür jedes Familienmitglied einzeln einkauft; kauft jedoch eine einzige Person für alle, bekommt die ganze Familie nur 1/2 Kg. Jede Kontrolle fehlt; der Fleischhändler, selbst in einer Zwangslage, ist verpflichtet, Fleisch so lange abzugeben, als er etwas hat, eine ungerechte Verteilung ist somit, von allerlei heimlichen Bevorzugungen ganz abgesehen, unvermeidlich.

Der Einkaufsschein als vorläufiger Beleg für den Fleischbezug ist eine unabwiesbare Notwendigkeit. Der Verkauf von Marmelade, die in recht erheblichen Mengen vorhanden ist, wurde an diesen Schein gebunden — warum nicht das knapp verfügbare Fleisch? Das Ernährungsamt sagt zur Begründung: Eben weil es knapp vorhanden ist und darum auch die kleinste feste Menge nicht garantiert werden kann. Das ist eine seltsame Begründung; denn daß die Knappheit dadurch behoben wird, daß man den „wildem Handel“ förmlich züchtet, kann das Ernährungsamt doch nicht ernstlich vermuten.

Auf der anderen Seite gibt das Ernährungsamt wieder der Hoffnung Ausdruck, daß, falls die Zufuhren aus Ungarn den jetzigen Stand behaupten, für jeden Konsumenten 30 Dkg. Rindfleisch per Woche als gesichert betrachtet werden können. Warum wird, wenn dem so ist, diese Ziffer nicht amtlich festgelegt und jeder Kunde auf Grund seines Einkaufsscheines diese Menge versprochen? Selbst auf die Gefahr hin, daß das Versprechen nicht immer eingehalten werden kann, worauf die Verbraucher von vornherein aufmerksam zu machen wären.

### Die neuen Preise.

#### Extremsfleisch, Einheitsfleisch und Innereien.

Die neuen Preise, die, wie berichtet, heute Mittwoch in Kraft treten, wurden folgendermaßen festgesetzt:

#### Extremsfleisch:

1. Rindfleisch: für 1 Kg. Vorderes mit höchstens 15 Prozent Zuwage 18 K., für 1 Kg. Hinteres mit höchstens 20 Prozent Zuwage 20 K., für 1 Kg. Bratenstück (Beiried, Lungenbraten und Rostbraten) unausgelöst, aber ohne Zuwage 25 K., für jede andere als die vorangeführten Fleischsorten für 1 Kg. 18 K. — Rindszunge: für 1 Kg. Rindszunge (frisch) 20 K., für 1 Kg. Rindszunge (gepöfelt) 22 K., für 1 Kg. Rindszunge (gefelt) 24 K. — Rindsinnereien: für 1 Kg. Rindsbeuschel (Lunge) 8 K., für 1 Kg. Rindsleber, Milz oder Herz 8 K., für 1 Kg. Rindshirn 16 K., für 1 Kg. Rindsniere 8 K. 60 H., für 1 Kg. Kuhenter (roh) 4 K., für 1 Kg. Kuhenter (gekocht) 8 K., für 1 Kg. Fleckzeug (ungeputzt) 2 K., für 1 Kg. Fleckzeug (geputzt) 4 K.

#### Einheitsfleisch.

Rindfleisch: Für ein Kilogramm Vorderes mit höchstens 15 Prozent Zuwage 7 K. 20 H., für ein Kilogramm Hinteres mit höchstens 20 Prozent Zuwage 8 K. 40 H., für ein Kilogramm Bratenstück (Beiried, Lungenbraten und Rostbraten) unausgelöst, aber ohne Zuwage 12 K., für jede andere als die vorangeführten Fleischsorten für ein Kilogramm 7 K. 20 H. — Rindszunge: Für ein Kilogramm Rindszunge (frisch) 10 K., für ein Kilogramm Rindszunge (gepöfelt) 11 K., für ein Kilogramm Rindszunge (gefelt) 10 K. — Rindsinnereien: Für ein Kilogramm Rindsbeuschel (Lunge) 5 K., für ein Kilogramm Rindsleber, Milz oder Herz 5 K., für ein Kilogramm Rindshirn 8 K., für ein Kilogramm Rindsniere 5 K., für ein Kilogramm Kuhenter (roh) 2 K. 60 H., für ein Kilogramm Kuhenter (gekocht) 5 K., für ein Kilogramm Fleckzeug (ungeputzt) 1 K. 60 H., für ein Kilogramm (geputzt) 3 K.

Der Verkauf von vorderem und hinterem Rindfleisch ohne Zuwage und von ausgelösten Bratenstücken ist verboten.