

Der erste Tag der Fleischregelung.

Gestern ist die neue Fleischverordnung in Kraft getreten, die schon, ehe sie wirksam geworden war, zu Erörterungen Anlaß gegeben hat, ob sie insofern sein werde, die Fleischsalami, die in den letzten Wochen in Wien geherrscht hatte, zu beheben oder wenigstens zu mildern. Durch den neuen Apparat soll die Gewähr geschaffen werden, das aufgebrauchte Rindfleisch möglichst gleichmäßig und gerecht zu verteilen und die Preiskontrolle wirksam ausüben zu können. Dies dürfte nach den Erfahrungen des gestrigen Tages wohl gelingen, doch ist ein abschließendes Urteil über die Zweckmäßigkeit der getroffenen Maßnahmen noch nicht möglich und es müssen wohl die Erfahrungen der nächsten Tage abgewartet werden, um sagen zu können, ob die getroffenen Verfügungen auch alle Beteiligten, Konsumenten, Verkäufer und Behörden, gleichmäßig befriedigten und ob tatsächlich eine Besserung in der Fleischversorgung zu erwarten ist.

Die erste Folge der Verordnung war die, daß sich Dienstag bereits kurz nach Mitternacht die Kauflustigen vor den Fleischläden anzustellen begannen, und in der Stadt gab es wohl kaum ein Fleischhauergeschäft, vor welchem nicht Anstellungen stattgefunden hätten. Da die Verkaufsbeschränkung für Rindfleisch ausdrücklich nur auf ein Quantum von einem halben Kilogramm lautet, eine Fleischkarte oder ein Einkaufsschein nicht eingeführt ist, ist es den Konsumenten, und namentlich den begüterten, möglich, sich eventuell bei mehreren Fleischhauern Fleisch zu beschaffen, wenn sich mehrere Familienangehörige oder Diensthoten anstellen. Dazu kommt noch, daß professionelle Ansteller die „Konjunktur“ auszunützen und den Schleihhandel mit Rindfleisch zu einem einträglichen Geschäftszweig zu machen versuchen. Vielfach waren gestern diesbezügliche Klagen von Frauen zu hören, die trotz der langen Zeit, die sie angestellt waren, bei ihrem Fleischhauer kein Fleisch mehr bekommen konnten.

Eine andre allgemein gehörte Klage bestand darin, daß viele Kauflustige von den Fleischhauern die Auskunft erhielten, sie könnten ihnen kein Rindfleisch geben, da sie verpflichtet seien, den Gastwirten, die in ihren Restaurants Einheitsfleisch verabreichen, ein Quantum dieses Fleisches zu liefern und dadurch ihre Kunden verkürzen müßten, und so kam es, daß viele Frauen, die sich wenigstens ein halbes Kilogramm Fleisch zu erschwinglichem Preise erhofft hatten, ohne ihren Bedarf decken zu können, die Läden verlassen mußten. Die Herabsetzung des Preises für vorderes Einheitsfleisch auf 7 K. 20 S. pro Kilogramm hatte aber auch zur Folge, daß zahlreiche Käufer, die in der letzten Zeit Pferdefleisch zum Preise von 8 bis 9 K. das Kilogramm gekauft hatten, nunmehr auch das billigere Einheitsfleisch zu kaufen bestrebt waren, und auch viele Frauen, die bisher notgeschlachtetes Fleisch, das Kilogramm zu 5 K., wenn es erhältlich war, zu kaufen gezwungen waren, die Differenz gern obfern würden, wenn sie nur die Gewißheit haben, Fleisch zu bekommen. So war die Nachfrage allgemein sehr lebhaft und sie konnte trotz der etwas besseren Beschickung des letzten Rindermarktes — es waren am Montag um 574 Stück Schlachtrinder mehr zu Markte gebracht als in der vorigen Woche — zumest nicht befriedigt werden.

Die Fleischhauer, welche zum Verkauf des „Extremfleisches“ zum Preise von 20 bis 25 K. pro Kilogramm berechtigt sind — ihre Zahl wurde bekanntlich in Wien stark herabgemindert und beträgt 58 —, führten Klage darüber, daß ihnen nur 10 Prozent der jeweils aufgebrauchten Rindfleischmenge zur Verfügung stehen und erst dann ihre Ware erhalten, wenn die zum Bezug des Einheitsfleisches berechtigten Konsumentenkreise mit Rindfleisch versorgt sind. Den Einheitsfleischhauern fällt es, wie uns aus Hausfrauentreisen gellagt wird, schwer, das ihnen zugewiesene Bratenfleisch mit 12 K. pro Kilogramm und die hinteren Fleischstücke mit 8 K. 40 S. pro Kilogramm den Hausfrauen zu verkaufen, und auch in diesem Falle berufen sich die Fleischhauer vielfach auf die Gasthäuser, denen sie dieses Fleisch, oft alten, guten Stammrunden, liefern müssen.

Der Verkauf in der Großmarkthalle.

Die Großmarkthalle war gestern, am ersten Tage der Neuregelung in der Fleischversorgung, etwas besser mit Rindfleisch versehen als in den vorhergegangenen Tagen. Den 72 Fleischhauern in der Halle waren gestern ungefähr 12.000 Kilogramm Rindfleisch zugewiesen. Die Anstellungen vor der Halle hatten bereits um 8 Uhr abends am Dienstag begonnen und waren noch stärker als an den Tagen vorher. Der Verkehr widelte sich sehr rasch ab, doch konnte auch hier die Wahrnehmung gemacht werden, daß sich manche Parteien vor verschiedenen Fleischständen ein zweites und drittesmal um die Halbkilogrammration anstellten und auch mehr als ihnen gebührte in manchen Fällen erhielten, was bei dem großen Andrang trotz der genauen Kontrolle, die übrigens das Publikum auch selbst ausübt, nicht verhindert werden konnte. Die Qualität des Fleisches war noch schlechter als in den vorhergegangenen Tagen, und man hörte von den unzufriedenen Käufern die Klage, daß das zur Ausschrotung gelangte Fleisch meist von Beinbleich und wenig ausgiebig sei.

Die Erfahrungen in den Gasthäusern.

Die Mittagsgäste, die sich in den erstklassigen Restaurants, in denen Extremfleisch verabreicht werden darf, zu Tisch einfanden, waren über die für das Rindfleisch geforderten Preise ziemlich enttäuscht. Für eine Fleischspeise, die Dienstag noch 3 Kronen gelostet hatte, mußte gestern, trotzdem sie nicht größer, eher kleiner geworden war, der Preis von 10 bis 12 Kronen entrichtet werden. Auch die Preise für Suppen und Zuspeisen waren erhöht worden. Die Restaurantinhaber, die Extremfleisch führen dürfen, berufen sich darauf, daß sie das Kilogramm Fleisch mit 25 Kronen bezahlen müssen und sich infolgedessen zu Preisaufschlägen von durchschnittlich 2 Kronen per Portion gezwungen sehen. Sie klagen auch darüber, daß sie nunmehr nur vierzig Prozent des früheren Quantums von Rindfleisch zugewiesen erhalten und daß ihnen die Versorgung ihres Personals, da es ihnen auch an andern Vorräten mangelt, zur Unmöglichkeit gemacht wird. Die Großbetriebe stehen vor einem ernstem Problem, wie erklärt wird, und befürchten, daß sie ihre Betriebe nicht werden aufrechterhalten können.

Die Inhaber kleinerer Gasthäuser, in denen Einheitsfleisch verabreicht wird, erklären, daß sie von den Fleischhauern das ihnen vorgeschriebene Einheitsfleisch nicht voll geliefert erhalten. Die Fleischhauer erklärten, nicht über die entsprechenden Vorräte zu verfügen. Auch in den kleineren Restaurants wurden gestern die Preise für den Mittagstisch durchschnittlich um ein bis zwei Kronen erhöht, was begreiflicherweise die größte Unlust bei den Gästen hervorrief, und man konnte vielfach die Beobachtung machen, daß viele Gäste — oder besser gesagt solche, die es werden wollten —, nachdem sie die Speisekarte studiert hatten, ohne den Mittagstisch einzunehmen das Lokal verließen.