

**Der Fleischmarkt.**

Durch die nun durchgeführte Rayonierung der Abgabe von Rindfleisch wurde endlich auch da, insoweit Ordnung geschaffen, als das Anstellen nun bei den Fleischern im allgemeinen abgeschafft wurde. Das ist zwar zunächst nur theoretisch der Fall, denn es gibt auch da noch Mengfische, die befürchten, selbst die eingeschränkte Menge von fünfzehn Dekagramm für den Kopf nicht erhalten zu können. Diese Furcht ist nicht ganz unbegründet, denn es gibt auch jetzt noch Fleischabgabestellen, die nicht ausreichend Fleisch für die eingeschriebenen Kunden zur Verfügung haben. Erst bis die Aufteilung gleichmäßig vor sich geht und den Durchstechereien mancher Fleischer gesteuert werden wird, wird auch da das Gedränge bei den Abgabestellen aufhören und damit wieder ein Lebensmittel mehr ohne Anstellen erhältlich sein. Nur in der Fleischhalle beim Hauptzollamt geht es ohne Gedränge nie ab, weil viele Leute hoffen, dort eine Zubuße zu dem kleinen Stückchen Fleisch zu erhalten, das ihnen jetzt in der Woche zukommt. Deshalb stellten sich gestern dort schon in den ersten Morgenstunden Käufer an, die eine arge Enttäuschung erlebten. Das erhoffte gesalzene Schweinefleisch war nicht da und es gab nur etwa 500 Kilogramm Schaffleisch für den Kilogrammpreis von 25 Kronen, das in kurzer Zeit vergriffen war. Auch die kleinen Mengen Schaffleisch, es sollen an vierzig Tiere ausgeschrotet worden sein, reichten nur kurze Zeit, obwohl der Kilogrammpreis nun zwischen 21.50 und 22.50 Kronen steht und wieder höher geworden ist. Manche Bezirksfleischhauer verlangen bis zu 25 Kronen und mehr. Viele Leute zahlen das willig, weil nun Pferdefleisch ebenso teuer ist. Dennoch bekommt man es nicht immer mühelos. Würste für 38 Kronen waren in der Halle erhältlich. Sie bieten nur einen mäßigen Sonntagsgenuß und gingen stellenweise langsam ab. Auch die jetzt unansehnlichen Blutwürste, die aus Rinderblut bestehen, wenig Geschmack haben und gefocht eine feuchte Zugabe brauchen, damit man sie hinunterbringt, bleiben nicht selten einige Tage unverkauft. War früher der Inhalt aller Würste durch Bindemittel fest und wohlschmeckend, so findet man nun alle möglichen Fleischabfälle darin. Manche Würstel bleiben pappig weich und ihr vorwiegender Bestand sind Sehnen. So verfaßt alle Hindigkeit, irgendwo einen Ausweg aus der Fleischnot zu finden. Es gibt für die Unbemittelten nichts mehr, als sich überwiegend von Rüben zu nähren, denn die Preise für nichtrayonierete Fleischwaren sind unerschwinglich hoch. Fertgänse erreichten jetzt Kilogrammpreise bis zu 60 Kronen und mehr, und es ist gar nicht unwahrscheinlich, daß sie noch auf 100 Kronen kommen werden, wenn keine Regelung erfolgt. Kostet doch heute ein Kilogramm magerer polnischer Gänse 27 Kronen, an denen man nicht viel hat. Fische und Wild bekommt man jetzt gleichfalls im freien Handel nicht.