

2./II. 1918

L 70000

36

1918

2./II. - 11./IV.

Appt. E
Fleisch

24

Die verbotene Wurstaufuhr.

Wie wir bereits im Abendblatt meldeten, hat das Ernährungsamt den Wursterland aus Wien nach der Provinz verboten. Diese Maßnahme hat sich als notwendig herausgestellt, da der heimische Markt einen fortgesetzten Rückgang an Wursterwaren aufweist, während aber andererseits eine Reihe von Selschern, angereizt durch die auswärts bewilligten höheren Preise, einen ziemlich lebhaften Exporthandel mit hier erzeugten Wursterwaren betrieb, wodurch der heimische Konsum stark geschädigt wurde.

Aus fachmännischen Kreisen erhält einer unserer Mitarbeiter hierzu folgende Mitteilungen:

„Während die Wiener mit Recht darüber klagen, daß der Einkauf von Wursterwaren hier immer schwerer möglich wird, weil es an genügendem Angebot fehlt, um den Bedarf zu decken, haben einzelne Firmen gleichwohl die Konjunktur ausgenützt und einen leistungsfähigen Versandhandel betrieben. So unglaublich es auch klingen mag, ist es doch Tatsache, daß bis zum vorigen Jahre nicht unerhebliche Mengen von Rindsalami von hier ihren Weg nach Ungarn nahmen. Ein Ausführartikel, der auch jetzt noch in großen Massen nach Ungarn geht, ist die qualitativ hochwertige Krafauer Wurst. Sie wird zwar weniger in Wien, sondern hauptsächlich in Krafau und Sabusch fabrikmäßig erzeugt; jedenfalls aber ist sie am hiesigen Markt fast gar nicht mehr zu finden, da sie ihren Weg fast ausschließlich nach der jenseitigen Reichshälfte nahm.“

Die Herausgabe des Ausführverbotes, das sich nicht nur auf Wien, sondern auch auf Krafau und Prag bezieht, erscheint im Interesse der Versorgung des heimischen Fleischbedarfes um so mehr angebracht, als wir zwar bisher nach Ungarn exportieren konnten, andererseits aber die ungarische Regierung uns gegenüber einen sehr engherzigen Standpunkt einnimmt. Das ungarische Ernährungsministerium besteht nämlich darauf, daß die aus Ungarn nach Oesterreich eingeführte Wurst von dem uns zugestandenem Rinderkontingent in Abzug gebracht werde, und zwar in der Weise, daß für je 100 Kilogramm eingeführte ungarische Rindsalami 180 Kilogramm von unserem Rindereinfuhrkontingent gekürzt werden. Da nun unser Ernährungsamt auf den Standpunkt sich stellt, daß die Einfuhr von Rindfleisch für das allgemeine Ernährungsinteresse weit wertvoller ist als die Einfuhr von Wurst, und da ferner unser Ernährungsamt mit der von Ungarn geforderten Kürzung unseres Einfuhrkontingents sich nicht einverstanden erklärte, ist tatsächlich die Wursteinfuhr aus Ungarn schon seit einigen Monaten gänzlich unterbunden.

Wir hatten also in letzter Zeit keine nennenswerten Einfuhr mehr, wohl aber exportierten wir, und diesem Mißverhältnis soll nun ein Ende gemacht werden. Allerdings werden wir unter diesen Umständen auf die hochwertigen ungarischen Wursterwaren gleichfalls verzichten müssen. An Einfuhr verbleibt uns nur noch die jetzt in den meisten Delikatessenwarenhandlungen erhältliche Blochwurst, die äußerlich der Salami ähnlich sieht, weder an Nährwert noch an Geschmack jedoch der Salami gleichkommt. Diese Blochwurst stammt aus Holland, sie ist wenig nahrhaft, und infolge ihrer trocken-zähen, salzigen Eigenart sagt sie auch nicht sehr dem Wiener Geschmack zu.

Daß der Ausfall der ungarischen Wursteinfuhr sich fühlbar macht, geht aus folgender Tatsache hervor: Noch bis zum vorigen Jahre bezogen wir rund achtzig Waggons Wursterwaren jährlich aus Ungarn. Dagegen aber bezieht nur noch die „Dezeg“ ungarische Wurst, aber in verschwindend geringer Menge.“

* **Kein Fleischbeschauzwang für Hauschlachtungen.** Die Minister des Innern und für Landwirtschaft haben eine gemeinsame Verfügung über die erleichterte Durchführung der Fleischschau erlassen. Nach § 2 des Fleischbeschaugesetzes darf bei Schlachtieren, deren Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalt des Besitzers verwendet werden soll, sofern Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung fehlen, die Schlachtvieh- und Fleischschau unterbleiben. Eine gewerbsmäßige Verwendung von Fleisch, bei dem die Untersuchung unterbleibt, ist dagegen verboten.

Es waren nun Zweifel darüber entstanden, ob nach diesen Vorschriften auch solche Hauschlachtungen dem Beschauzwange unterliegen, bei denen bestimmte Fleischmengen auf Grund der Verordnung über die Regelung des Fleischverbrauchs an den Kommunalverband abgeliefert werden müssen. Im Einvernehmen mit dem Reichskanzler haben die zuständigen Minister bestimmt, daß die Abgabe von Fleisch an den Kommunalverband für die Abgabepflichtigen keinen Zwang begründet, sonst vom Beschauzwange befreite Schlachtiere der allgemeinen Schlachtvieh- und Fleischschau zu unterwerfen. — Dagegen erachten es die Minister für geboten, den Trichinenschauzwang bei Schweinen soweit irgendmöglich auf Hauschlachtungen der erwähnten Art auszudehnen, um der Gefahr vorzubeugen, daß trichinöses Fleisch in Verkehr gebracht wird. Für diejenigen Bezirke, in denen ein Trichinenschauzwang bei Hauschlachtungen von Schweinen bisher nicht besteht — es sind dies in Preußen nur noch sehr wenige Bezirke — sollen von den Regierungspräsidenten dahingehende Polizeiverordnungen erlassen werden.

Der Abend
4. 11. 1918

Bevorstehende Herabsetzung der Fleischpreise in Wien.

Einheitspreis für vorderes Rindfleisch K. 6.80, für hinteres K. 8.

Wie wir erfahren, ist schon für die allernächste Zeit eine Regierungsverordnung zu erwarten, die dem bisherigen unerhörten und unerträglichen Skandal der Wiener Fleischpreise ein Ende macht.

Mit Gültigkeitsdauer vom 20. Februar soll in Wien — von geringfügigen Ausnahmen abgesehen — ohne Rücksicht auf den Herkunftsort des Rindfleisches ein Einheitspreis in Kraft treten, der für Vorderes mit K 6.80, für Hinteres mit K 8. für das Kilogramm festgesetzt werden dürfte. In der Abgabe von Fleisch an Mindestbemittelte zum Preise von K 3.60 tritt keine Änderung ein.

Wohl haben auch gegenwärtig die Höchstpreise für inländisches Rindfleisch K 7.50 bis K 8.60 betragen, doch war und ist es bekanntlich fast ganz unmöglich, auch wirklich zu diesem, an sich genug hohen Preise den Bedarf zu decken. Teils aus dem Grunde, weil die Zufuhren aus Ungarn, wo selbstverständlich der Ausbeutung Wiens gar keine Schranke gezogen ist, tatsächlich überwiegen, teils deswegen, weil die heimischen Gewerbetreibenden — Fleischhauer, Selcher, Gastwirte — einträchtig und von keiner Behörde gehindert, alles aufgebraute Fleisch als ungarisches verkaufen, bzw. berechneten. So entwickelte sich der ungeheuerliche Notstand das Rindfleisch in Wien unter 13 bis 17 Kronen und auch darüber hinaus derzeit nahezu nicht erhältlich ist.

Zun. ersten Male seit Kriegsbeginn ist bezüglich eines der allernützlichsten Nahrungsmittel eine einschneidende Herabsetzung der Preise zu gewärtigen. Die Bevölkerung wird diese Tatsache mit um so größerer Freude begrüßen, als bei dem völligen Mangel an Getreide und der Verkürzung der Mehlgebühre Fleisch vielfach die einzige Nahrungsmöglichkeit darstellt. Es ist dies der große Verdienst des Ministers für Volksernährung, Generalmajor Söfer, daß er sich durch keinerlei Schwierigkeiten — und sie schienen mitunter ganz unüberwindlich — von der Erreichung des gesteckten Zieles abbringen ließ. Zielbewußt und rastlos arbeitete er an dieser Neuregelung.

Ohne staatliche Hilfe wäre allerdings eine so weitgehende Preisregelung bei dem Überwiegen der Einfuhr aus Ungarn unmöglich gewesen. Es müssen Zusätze erfolgen, aber deren Gewährung ist durchaus begründet, denn es war einfach eine Ungerechtigkeit, daß bisher die Käufer bei Unzulänglichkeit der österreichischen Vieherzeugung Wien allein aufgebürdet wurden.

Amliche Fleischübernahme.

Über die Entwicklung der geplanten Neuordnung erfahren wir folgendes: Wie bereits vor einiger Zeit berichtet, ist mit einem Kapitale von 5.000.000 Kronen die Gründung einer Gesellschaft im Zuge, deren Teilhaber einerseits die Gemeinde Wien und die Österreichische Vieh- und Fleischverkehrs-Gesellschaft, andererseits die Gesamtheit der Wiener Fleischhauer sein werden. Sehr erfreulicherweise wurde von der höchst überflüssigen, aber sonst leider üblichen Heranziehung von Banken zur Kapitalbeschaffung diesmal abgesehen. Die Fleischversorgung Wiens wird sich also ohne die durch nichts zu rechtfertigenden Zwischengewinne der Banken vollziehen, wofür die gesamte rechtlich und reinlich denkende Öffentlichkeit dem Minister Söfer zum größten Danke verpflichtet ist.

Zweck dieser Gesellschaft, die unter strenger staatlicher Aufsicht zu arbeiten haben wird, ist es, sämtliches nach Wien gebrachtes Schlachtvieh und Fleisch in einer Hand zu erfassen, das Vieh einheitlich zu schlachten, die Viehenerzeugnisse bestmöglich zu verwerten, um sodann das Fleisch nach gerechten Grundsätzen an die Fleischhauer und Fleischverarbeiter zu genauest festgesetzten Preisen abzugeben. Die Einführung der zentralen Schlachtung bedingt allerdings sehr bedeutende und zeitraubende Einrichtungen im St. Marger Schlachthaus, die von Staat und Gemeinde gemeinsam besorgt werden.

Um aber die Regelung des Fleischverkehrs nicht bis dahin aufschieben zu müssen, hat sich die Regierung über Vorschlag des Ministers Söfer entschlossen, mit Beginn vom 20. Februar die zentrale Bewirtschaftung des Fleisches für Wien im Wege einer amtlichen Übernahme durchzuführen, die also gewissermaßen als Vorläuferin der Großschlachtungs-Gesellschaft in h. S. anzusehen ist. In diese amtliche Übernahmestelle werden alles nach Wien eingeführte ausländische Rindfleisch und Schlachtvieh, also auch die Einfuhr der „Szeg“, ferner alles aus Ungarn und Kroatien, sowie aus der Provinz kommenden Zufuhren anzuliefern sein. Sie wird in einem Zusammenarbeiten mit der Marktkommission auf dem Zentralviehmarkte in St. Mary die durch Regierungsverordnung ausgesprochen amtlicher Charakter erhalten soll, die Schlachtungen vornehmen lassen und die Verteilung bewirken.

Einteilung der Fleischverbraucher. — Die Lugsushotels.

Bei unveränderter Aufrechterhaltung der Leistungen für Mindestbemittelte wird vom 20. Februar an in Wien

nur Einheitsfleisch verkauft werden und es ist geplant, den Preis mit K 6.50 für Vorderes und K 8 für Hinteres zu bestimmen. Bratenstücke sind ausgenommen für sie werden höhere Preise amtlich festgesetzt werden. Die Unmoral, daß in Wien bisher fast nur Ausnahmefleisch, richtiger gesagt: Fleisch zu Ausnahmepreisen, verkauft wird, verschwindet also. Nur eine ganz geringe Zahl von Fleischhauern und Geschäften der Großschlächtereien, deren Namen allgemein bekannt gegeben und die ausdrücklich bezeichnet werden, wird künftig ausschließlich allererstklassiges Rindfleisch verkaufen. Während bei den anderen Verkaufsstellen je nach den Zufuhren in verschiedener Mischung österreichisches, ungarisches oder ausländisches Fleisch zum Einheitspreise abgegeben werden soll, wird an den gekennzeichneten Stellen einheitlich bloß die Ausnahmsorte geführt werden, allerdings zu hohen Preisen die selbst über die derzeit geltenden noch hinausgehen dürften. Selbstredend wird aber den dort beziehenden Kunden, die sich in eine Liste eintragen lassen müssen, nicht etwa der Bezug von Fleisch unter allen Umständen verbürgt. Bei Verminderung der verfügbaren Mengen tritt vielmehr auch sofort für diese Schichte eine Einschränkung ein. Auch einzelne erstklassige Hotels und Gasthäuser können sich förmlich als Lugsushotels erklären; sie werden gehalten sein, Fleisch lediglich von den erwähnten Ausnahmestellen unter scharfer Überwachung zu beziehen und können die Preise dementsprechend einheben. Derartige Betriebe werden deutlich kennbar gemacht sein. Für alle übrigen Gast- und Schankgewerbetreibende wird bei Speisen, die aus Rindfleisch zubereitet sind, eine Ermäßigung der Preise angeordnet werden, auch für Würstwaren wird sich eine Herabsetzung der ungeheuren Preise ergeben.

Die amtliche Übernahmestelle soll durch ein sieben-gliedriges Direktorium, das seine Tätigkeit ehrenamtlich versteht, geleitet werden. Als Vorsitzender ist der bisherige Abteilungschef für Fleisch und Futtermittel im Ernährungsamte, Ministerialsekretär Hans Janko Dvorak, in Aussicht genommen. Zu Mitgliedern sollen ernannt werden: als Vertreter des Ackerbauministeriums: Regierungsrat Georg Stern, dem zugleich auch vom Finanzministerium die wirtschaftliche Überwachung der Stelle übertragen wird; als Vertreter der Gemeinde Wien Magistratsrat Dr. Wanschura; als Vertreter der Österreichischen Vieh- und Fleischverkehrs-Gesellschaft Direktor Engelbert Gensmann und Dr. Siegl, Landes-Tierzuchtsinspektor, und schließlich als Vertreter der Vorsteherung der Wiener Fleischhauergenossenschaft die Vorstellvertreter Heinrich Schedl und Gemeinderat Eder sowie Vorstandsmitglied Franz Kantner. Den finanziellen Dienst dieser neuen Stelle besorgt die Wiener Vieh- und Fleischmarktkasse unter Leitung des Direktors Salo Fischer.

Die Fleischknappheit auf dem Wiener Markte.

Bevorstehende Neuregelungen durch Einführung des Einheitsfleisches zu 8 Kronen.

Wien, 4. Februar.

Seit Mitte Januar tritt auf dem Markte in Wien in steigendem Maße Fleischknappheit in Erscheinung. Schweinefleisch und Kalbfleisch sind ja schon seit mehr als Jahresfrist sehr rar, aber ausgenommen einige Frühommerwochen des Jahres 1917 gab es Rindfleisch zur Genüge, und namentlich wer die enorm gestiegenen Preise nicht zu scheuen hatte, konnte seinen Bedarf mühelos decken. Im Herbst wurde wiederholt angekündigt, daß die schlechte Futterernte vom vorigen Jahre im Laufe des Winters Notschlachtungen zur Folge haben werde, daß über das Maß des zulässigen hinaus Eingriffe in den Rinderbestand werden gemacht werden müssen und daß sich als Folge der Massenschlachtungen bald nach Neujahr Fleischknappheit bemerkbar machen würde. Die Massenschlachtungen sind vorgenommen worden, im November und Dezember war der Markt oft mit Rindfleisch überflutet, allerdings ohne daß dies auch nur den geringsten Druck auf die Preise ausgeübt hätte. Es hieß, daß von Regierungen wegen bedeutender Quantitäten dieses Fleischüberschusses Konservierungszwecken zugeführt würden, um eine Aushilfe für die fleischarme Zeit zu haben. Nun ist sie da und wieder schieben sich alle in Betracht kommenden Faktoren und Kompetenzen einander gegenseitig die Schuld daran zu. Den Fleischhauern ist es unbequem, daß sie nicht mehr direkt das Vieh aufkaufen dürfen, sondern daß dies überall im Requisitionsweg geschieht und die Zuteilung des Viehs auf die einzelnen Fleischhauer nach einem allerdings selbst der Fleischhauergenossenschaft unbekanntem Schlüssel erfolgt. Die Viehverwertungs-gesellschaft macht für die geringe Marktbeschickung die sinkenden Zufuhren aus Ungarn verantwortlich. In Ungarn ist jetzt eine zentrale Neuregelung des Viehhandels in Kraft getreten und es ist möglich, daß das Ungewohnte der Situation tatsächlich Schuld trägt an der gegenwärtigen geringen Beschickung des Wiener Marktes. Eine wesentliche Besserung hätte man der Bevölkerung ferner durch die Einführung der zentralen Schlachtung in Wien versprochen, welche die Fleischhauer zu bloßen Fleischhändlern herabgedrückt und die zentrale Bewirtschaftung des Fleisches ermöglicht hätte, wodurch nicht nur eine bessere Verteilung, sondern auch eine entsprechende Herabsetzung der Preise erzielt werden sollte. Die Spannung zwischen Vieh- und Fleischpreisen hat schon in der Friedenszeit in Wien immer Anlaß zur Lage gegeben, weil sie viel zu groß war und nicht im Einklang mit den aus der Schlachtung und Vermarktung der Ware in Wien resultierenden Speizen stand. Es ist diesbezüglich trotz aller Höchstpreisverordnungen und Preistreiberbestimmungen im Kriege nicht nur nicht besser, sondern vielfach noch schlechter geworden, der Ueberpreis bildet bereits die Regel. Zwischen Fleischhauer und Verbraucher haben sich Zwischenhändler gedrängt, durch deren Mithilfe allein man das Fleisch erlangen kann, und so hätte allerdings die zentrale Schlachtung mit gleichzeitiger Einführung der Kundenlisten der immer schwieriger werdenden Situation den größten Teil der Härten genommen. Vorläufig scheint die zentrale Schlachtung aber noch in weite Ferne gerückt.

Inzwischen erfolgt eine amtliche Neuregelung der Fleischpreise mit Schaffung eines Einheitspreises ohne Rücksicht auf die Provenienz der Ware. Wir haben darüber bereits vor einiger Zeit berichtet. Der Preis für hinteres Rindfleisch wird in der Verordnung mit 8 K. für das Kilogramm bemessen, der für Vorderes mit 6 K. 80 H. Bratenfleisch wird gleichfalls einen amtlich festgesetzten, jedoch entsprechend höheren Preis erhalten. Neben diesem Einheitsfleischpreis wird es noch Luxusfleischhauerien geben dürfen, doch soll die Zahl derselben so gering sein, daß ihre Kontrolle tatsächlich möglich wäre. Diese dürfen nur allererstklassiges Fleisch verkaufen, dessen Preise sich noch höher belaufen werden als die jetzt in Geltung stehenden Phantastieforderungen, alle übrigen Fleischverkäufstellen werden aber verhalten, ausschließlich Einheitsfleisch zu Einheitspreisen feilzuhalten. Die Kundenliste, in die sich jeder Verbraucher bei einem ihm zugewandten Verkäufer eintragen mußte, soll eine Gewähr bieten, daß der Fleischkonsum gleichmäßig ist.

Würden wirklich alle diese Wirkungen der in Sicht stehenden Verordnung eintreten, dann würde dies gegenüber den jetzigen als unhaltbar zu bezeichnenden Zuständen eine Entlastung bedeuten, die mit Rücksicht auf die Lage des übrigen Lebensmittelmarktes nicht hoch genug zu veranschlagen wäre. Allein gerade in der Fleischfrage sind seit mehr als Jahresfrist schon so viele Ankündigungen erfolgt, so viele Preisfestsetzungen erlassen, so viele Klassifizierungsunterschiede in den Fleischqualitäten gemacht worden und doch blieb die Lage immer dieselbe, so daß mit dem Urteil über die Neuierung zurückgehalten werden muß, bis sie tatsächlich durchgeführt sein wird und man wird überblicken können, ob die neuen Vorschriften auch wirklich gehandhabt werden.

Die neue Verordnung über den Rindfleischverkehr in Wien.

Die Versorgung des Wiener Fleischmarktes kann, wie heute amtlich dargelegt wird, nicht allein aus den Anlieferungen der österreichischen Kronländer erfolgen, vielmehr muß der Bedarf fast bis zur Hälfte aus anderweitigen Zuschüben gedeckt werden. Da diese letzteren Fleischsorten weit teurer zu stehen kommen, ergaben sich im Kleinverfleisch tieferliegende Preisunterschiede. So kostete Vorderes je nach der Provenienz 7 K. 50 H. bis 12 K. 80 H., Hinteres 8 K. 60 H. bis 14 K. 60 H.; der Preis der Bratenstücke schwankte sogar zwischen 12 K. 50 H. und 17 K. 60 H.

Die Schaffung einer zentralen Vieh- und Fleischübernahmestelle.

Nunmehr soll eine Regelung der gesamten Preisverhältnisse Platz greifen, die um so eher geboten erscheint, als auch Ungarn an eine zentrale Bewirtschaftung des Fleisches gegangen ist. Voraussetzung einer solchen Regelung ist die Anlieferung des gesamten nach Wien eingeführten Fleisches und sämtlicher nach Wien gebrachten

Schlachttrinder an eine einzige amtliche Uebernahmestelle. Dem Direktorium dieser Uebernahmestelle in St. Marx, der sämtliches nach Wien und in die zum Marktrayon gehörenden Gemeinden wie überhaupt sämtliches nach Oesterreich eingeführte Schlachtvieh und Fleisch angeboten werden muß, gehören an: als Präsident der bisherige Leiter des Fleischdepartements im Amt für Volksernährung Ministerialsekretär Hans Janko Dvorak, ferner in Vertretung des Ueberbauministeriums Regierungsrat Georg Stern, für die Gemeinde Wien Magistratsrat Dr. Adolf Wanschura, in Vertretung der Wiener Fleischhauergenossenschaft die Herren Heinrich Schöbl, Ferdinand Eder und Franz Pantner, und für die Oesterreichische Vieh- und Fleischverkehrs-gesellschaft die Herren Direktor Engelbert Esmanu und Tierzuchtsinspektor und Leiter der Niederösterreichischen Vieh- und Fleischverkehrs-gesellschaft Dr. Hietl. In finanzieller Hinsicht wird diese amtliche Uebernahmestelle, welche lediglich als Vorstufe der im Prinzip bereits beschlossenen Wiener Großschlachtungs-gesellschaft gedacht ist, von der Wiener Vieh- und Fleischmarkt-kasse geführt werden.

Der Uebernahmestelle obliegt die Uebernahme des gesamten angelieferten Schlachtviehes und Fleisches, die Schätzung und Klassifizierung desselben durch streng objektive sachliche Kommissionen und schließlich die Zuweisung an die einzelnen Gewerbebetriebe, die sich mit der Schlachtung von Rindern und dem Verkauf von Rindfleisch befassen. Die Zuweisungen erfolgen nach den Anweisungen der Markt-kommission auf dem Zentralviehmarkt in St. Marx.

Die neuen Fleischpreise.

Gleichzeitig wird ohne Rücksicht auf die auch weiterhin aufrechterhaltene Mindestbemitteltenaktion eine weitgehende Verbilligung des Rindfleisches in Wien durchgeführt. Vom 20. Februar 1918 an werden die Preise für Einheitsfleisch in Wien von 6 Kronen 20 Heller bis 8 Kronen, Bratenstücke ausgenommen, festgesetzt werden, so daß die gesamte Bevölkerung mit Ausnahme besonders Wohlhabender sowie mit Ausnahme der erstklassigen Restaurants, für welche 10 Prozent der Primissimafleischmengen zu Preisen bestimmt sind, die noch höher sind als die bisherigen, des verbilligten Fleisches teilhaftig werden wird. Selbstverständlich soll Primissimafleisch durchaus nicht für die wohlhabende Klasse reserviert werden, es wird vielmehr, falls die Fleischmengen zur Dotierung der Einheitsfleischhauer nicht genügen, auch als Einheitsfleisch ausgegeben werden.

Die logische Folge dieser ganzen Regelung ist einerseits die Verteilung der aus Rindfleisch zubereiteten Speisen in allen Gasthäusern mit Ausnahme jener wenigen, die auf Grund der von den Extremsfleischhauern geführten Kundenlisten mit Extremsfleisch versorgt und deren Namen veröffentlicht werden, andererseits späterhin die Verbilligung der Wurstpreise. Für die Ueberwachung aller dieser Maßnahmen wird ein Kontrolldienst eingeführt werden, dessen Tätigkeit soweit als möglich durch den freiwilligen Ernährungsdienst unterstützt werden soll. Preisüberbietungen des Publikums werden ebenso strenge geahndet werden wie Preisüberhaltungen der Fleischverschleißstellen und der Gasthäuser. Verhängt werden Geld- oder Arreststrafen, ferner Entziehung des Gewerbes und Verfall der Waren; außerdem wird, um noch vor Durchführung des Strafverfahrens jede weitere Schädigung der Allgemeinheit zu verhindern, jenen Fleischverschleißern, die sich einer strafbaren Handlung schuldig machen, kein Fleisch mehr zugewiesen werden. Auch diese in die Wege geleitete Verbilligung des Fleisches kann ihren Zweck, den Konsumenten tatsächlich zu helfen, nur dann voll erreichen, wenn sich das Publikum mit in den Dienst der Sache stellt, wenn also jede, auch die kleinste Willkür sofort zur Kenntnis der Behörde gebracht wird.

Die Fettversorgung Oesterreichs aus Ungarn.

Das Programm des neuen Ernährungsministers.

Budapest, 2. Februar.

Im Landesernährungsamt fand heute unter Vorsitz des Ministers für Volksernährung Prinzen Ludwig Windisch-Graetz in Angelegenheit der Fettversorgung des Landes eine Enquete statt, an der auch Handelsminister Josef Sztterenyi sowie Vertreter der Interessentenkreise und Fachorgane der in Betracht kommenden Ministerien teilnahmen. Minister Prinz Windisch-Graetz führte in der Eröffnungsrede aus, als Ergebnis der Requisitionen stehe ein verhältnismäßig geringes Quantum Mais zur Verfügung. Andererseits müsse neben dem Fettbedarf des Landes auch jener des Heeres in Betracht gezogen werden, und man dürfe sich auch nicht dem Gesichtspunkte verschließen, daß Oesterreich, das jederzeit hauptsächlich in Ungarn seinen Fettbedarf gedeckt habe, im Rahmen des Möglichen diesbezüglich gleichfalls befriedigt werden müsse. Der Minister werde mit Rücksicht darauf, daß Ungarn die Versorgung des Heeres und die Aushilfe für Oesterreich übernehme, fordern, daß die in Betracht kommenden Faktoren, beziehungsweise ihre Vertreter und Organe, sich jedes Schrittes enthalten, welcher die ungestörte Abwicklung der heimischen Versorgung und überhaupt die zu bestimmende Ordnung in irgendeiner Weise nachteilig beeinflussen würde. Diesbezüglich halte er es übrigens schon jetzt für notwendig, hervorzuheben, daß diese Aushilfe an Oesterreich naturgemäß nur dann möglich sein werde, wenn der eigene Bedarf sowie der Bedarf des Heeres in vollem Maße sichergestellt sei. Für Zwecke der Schweinemästung werde voraussichtlich nur sehr wenig Futter zur Verfügung stehen. Deshalb werde es notwendig sein, daß die zur Mästung einzustellenden Schweine für den öffentlichen Gebrauch sichergestellt werden. Der Minister verwies auf die bei der Mästung bisher begangenen Fehler, denen nur durch ein einheitliches Vorgehen abgeholfen werden könne, und ersuchte schließlich, folgende drei Fragen eingehend zu erörtern: 1. Welche Art der Schweinemästung wäre die dem öffentlichen Interesse am meisten entsprechende? 2. Wie kann das diesbezügliche Interesse der Landwirtschaft ohne Gefährdung der technischen Durchführung der Mästung in entsprechender Weise gewahrt werden? und 3. Wie sollen die finanztechnischen und kommerziellen Beziehungen dieser großzügigen Unternehmung eingerichtet werden?

Ungarns Fettlieferungen an Oesterreich.

Aus Budapest, 3. d., wird telegraphiert: Im Landesernährungsamt fand heute unter Vorsitz des Ministers für Volksernährung Brinzen Ludwig Windischgrätz in Angelegenheit der Fettversorgung des Landes eine Enquete statt. Brinza Windischgrätz führte in der Eröffnungssprache aus, als Ergebnis der Requisitionen stehe ein verhältnismäßig geringes Quantum Mais zur Verfügung. Andererseits müsse neben dem Fettbedarf des Landes auch jener des Heeres in Betracht gezogen werden, und man dürfe sich auch nicht dem Gesichtspunkt verschließen, daß Oesterreich, das jederzeit hauptsächlich in Ungarn seinen Fettbedarf gedeckt habe, im Rahmen des Möglichen diesbezüglich gleichfalls befriedigt werden müsse. Diese Aushilfe an Oesterreich werde naturgemäß nur dann möglich sein, wenn der eigene Bedarf sowie der Bedarf des Heeres in vollem Maße sichergestellt sei. Für Zwecke der Schweinemästung werde voraussichtlich nur sehr wenig Futter zur Verfügung stehen. Deshalb werde es notwendig sein, daß die zur Mästung einzustellenden Schweine für den öffentlichen Gebrauch sichergestellt werden.

Die Neuregelung des Fleischverbrauches.

Von sachlicher Seite.

Wien, 5. Februar.

Vom 20. Februar 1918 an wird der Einheitspreis für Fleisch in Wien mit 6 K. 80 H. bis 8 K. für das Kilogramm festgesetzt! So wird offiziell verkündet. Welche Hausfrau würde diese Mitteilung nicht mit Freude aufnehmen? Bedeutet dies doch einen wesentlichen Abbau der bisherigen Fleischpreise! Aber diese Freude wird nach den Erfahrungen, die in dreieinhalb Kriegsjahren gemacht wurden, bald einer bangen Sorge weichen. Ist dies nicht bloß eine Verheißung, der die Wirklichkeit nicht entsprechen wird? Wird nicht vielleicht der Fleischpreis tatsächlich eine Ermäßigung erfahren, aber die Köchin oder die Hausfrau nach stundenlangem Anstellen — ohne Fleisch heimkehren? Wird nicht ein Schleichhandel in Fleisch entstehen und werden die Schleichhandelspreise nicht so hinausschnellen, daß nur mehr der allerzahlungskräftigste Teil der Bevölkerung in der Lage sein wird, Fleisch zu kaufen? Diese Besorgnis scheint sicher nach allem, was wir in dreieinhalb Kriegsjahren erlebt, doch nicht unbegründet! Vor allem aber die Befürchtung, daß wir mit allen behördlichen Eingriffen zu spät kommen. Die gegenwärtige Fleischknappheit dürfte nicht unerwartet kommen. Man mußte, daß insolge Futtermangels Notschlachtungen stattfinden mußten, daß in den Herbst- und ersten Wintermonaten die Beschickung der Schlachtviehmärkte eine bessere sein würde, daß also später mit einem um so stärker werdenden Rückgang des Schlachtviehauftriebes gerechnet werden mußte. In Deutschland bestehen schon längst Verfügungen, daß im Falle die Schlachtviehzufuhr auf den einzelnen Konsummärkten eine gewisse Höhe übersteigt, dieser Ueberschuß nicht in den Konsum gebracht werden darf, sondern zu Dauerfleisch verarbeitet werden muß. Tatsächlich war nun die Marktbeschickung in Wien in den Monaten Oktober, November, Dezember insolge des Futtermangels eine stärkere. Die Beratungen der kompetenten Behörden wegen Erzeugung von Konserven scheinen aber noch nicht zu einem Abschlusse gekommen zu sein — wenigstens hören wir nicht, daß Fleisch für Konserven aufgekauft und nunmehr in der Zeit der beginnenden Fleischnot dem Konsum Fleischkonserven zur Verfügung gestellt werden sollen.

Mit diesen wahrscheinlich berechtigten Vorwürfen gegen die Vergangenheit ist jedoch die gegenwärtige Not nicht beseitigt. Wohl aber scheint die Frage erlaubt: Sind die in Aussicht gestellten Maßnahmen geeignet, die Fleischnot zu mildern, einen Abbau der unerschwinglichen Fleischpreise herbeizuführen und gerechte Verteilung der vorhandenen Fleischvorräte zu sichern? Hierbei soll angenommen werden, daß neben allen Maßnahmen das sogenannte Volksrindfleisch für die ärmeren Volksschichten, für die zahlreichen Kriegsküchen vor allem gesichert bleibt.

Eine neue Zentrale wird gegründet, welcher das gesamte nach Wien eingeführte Fleisch und sämtliche nach Wien gebrachten Schlachtvinder „angeliefert“ werden sollen. War früher in allen schwierigen Lagen die Einberufung einer Enquete das bewährte Auskunftsmittel, so ist es jetzt die Errichtung einer Zentrale geworden! Einer Zentralstelle soll das für Wien bestimmte Schlachtvieh und Fleisch angeliefert werden! Das heißt also: Diese Stelle ist der einzige Fleisch- und Schlachtviehkauf in Wien. Denn

kein Fleischhauer wird Fleisch oder Schlachtvieh ankaufen, der Uebernahmestelle anbietet, wenn er nicht weiß, ob er das Fleisch wieder zum Verkauf zurückerhält! Es fallen aber sicher sehr viele Interessenten fort, welche bisher Fleisch und Vieh nach Wien gebracht haben. Wir wissen, daß die Uebernahmestelle eine große Rolle gespielt haben. Diese werden wohl verschwinden, denn welches Interesse hat der Fleischhauer, die Ställe der Viehzüchter aufzusuchen, dieselben zum Verkaufe zu animieren, wenn er auch dieses Vieh der Uebernahmestelle „anliefern“ muß. Wird schon aus diesem Grunde eine Verminderung der Fleischzufuhr nach Wien eine Folge dieser „Zentrale“ sein, so darf weiter nicht übersehen werden, daß die Zentralen sich einer großen Unbeliebtheit bei allen Produ-

zenten erfreuen. Die Beschickung des Wiener Marktes war sonst für viele Viehzüchter eine Notwendigkeit, weil außerhalb desselben ein gleich guter Käufer nicht zu finden war. Heute ist die Situation anders. Fleisch und Vieh ist auch außerhalb des Wiener Marktes eine gesuchte Ware und Fleisch und Vieh überall leicht verkäuflich. Der Bauer wird aus Scheu vor einer Zentrale versuchen, den Wiener Markt zu meiden. Wenn also die neue Zentrale nicht — alle bürokratischen Bedenken beiseite lassend — sich der Mitarbeit erfahrener Kommissionäre versichert, so wird ein wesentlicher Rückgang der Marktbeschickung die nächste Folge der neuen Entscheidung sein. Die Zentrale wird bestehen, die Ware, die die neue Zentrale zuteilen soll, wird verschwinden. Man wird an die Geschichte der „Geos“ erinnert, trotz deren Gründung nach der reichsten Aepfelernte, die je zu verzeichnen war, die Aepfel auf dem Wiener Markte zur Seltenheit wurden.

Auch eine Zentralisierung der Schlachtung soll durchgeführt werden. Wie oft wurde die Einführung eines Schlachtzwanges in einem Zentralschlachthause in Friedenszeiten verlangt! Im Interesse der Dekonomie der Arbeit, der besseren Verwertung der Abfallprodukte, der Verminderung der Regiepfeifen der Fleischhauer, welche heute die Fleischpreise unnötig und unmäßig belasten. Aber immer scheiterte das Projekt an dem Widerstande der Fleischhauer, welche nicht zu „Fleischhändlern“ herabsinken wollten! Es ist begreiflich, daß dieser Widerstand schwächer geworden ist durch die Kriegsereignisse, den Mangel an Personal, und überdies verbietet die allgemeine Not doch die Rücksichtnahme auf die Wünsche der Fleischhauer. Ob aber gerade jetzt die notwendigen Einrichtungen für die Zentralschlachtung baldigst beschafft werden können und ob jetzt im Kriege die Zentralschlachtung billiger wirtschaften wird als der Fleischhauer, ist nicht einmal sicher. Die Fleischnot wird aber hiedurch gewiß nicht gemildert, eine gerechte Verteilung des Fleisches hiedurch nicht gewährleistet. Auch die Kundenrationierung bei den einzelnen scheint eine unzweckmäßige Maßnahme zu sein. Zunächst weiß man nicht, nach welchem Schlüssel die Uebernahmestelle die Klassifizierung des Fleisches und die Verteilung an die einzelnen Gewerbebetriebe stattfinden soll. Insofern nicht eine Rationierung durchgeführt ist, haftet jeder solchen Verteilung der Charakter der Willkür und der Zufälligkeit an und Bevorzugungen ist Tür und Tor geöffnet. Der Konsument, der bei dem einen glücklichen Fleischhauer rationiert ist, wird Fleisch erhalten, derjenige, der für einen minder begünstigten Fleischhauer optiert hat, wird leer ausgehen. Eine Rationierung ohne Rationierung bleibt im vorhinein eine unglückliche Maßnahme, birgt die Gefahr der ärgsten Mißbräuche und sichert durchaus nicht eine gerechte gleichmäßige Verteilung. Auch wenn die Ueberzahlung von seiten des Kunden mit Strafe bedroht ist. Die Zigaretten für den Aufhackernecht, die Theatersitze für die Kassierin sind weder kontrollierbar noch strafbar!

Es gibt nur zwei Wege: entweder die Rationierung, wobei aber dafür gesorgt werden muß, daß jeder die zugebilligte Ration auch tatsächlich erhält, oder freier Markt, bei welchem noch immer eine Kontrolle der Preise, eine Bekämpfung der Preiserzesse nicht ausgeschlossen ist. Selbstverständlich — für den Fleischkonsum der Ueberbemittelten muß mit Opfern aus Staatsmitteln gesorgt werden; ist doch auch eine Post im Budget hierfür eingestellt worden. Aber eine Zentralisierung, die die Gefahr in sich birgt, daß die Fleisch- und Schlachtviehzufuhr auf dem Wiener Markt sinkt, welche nicht die geeignete Gewähr für eine gerechte, gleichmäßige Verteilung bietet, ist sicher nicht der geeignete Weg zur Milderung der Fleischnot, selbst wenn billigere Preise versprochen, vielleicht auch erzielt werden. Zumal die bedenkliche Hintertür mit der Klassifizierung gewisser Fleisch- oder Viehsorten als Luxusfleisch geöffnet wurde. Gutgehende Gasthäuser und jene Leute, bei welchen die Preise keine Rolle spielen, erhalten Luxusfleisch. Der Rest der Bevölkerung wird die Genugtuung haben, daß billige Fleischpreise notiert werden, er im Kundenverzeichnis der Fleischhauer steht, aber die Köchinnen und Hausfrauen werden nach stundenlangem Warten kein Fleisch, sondern wie bei den Rassen der Hoftheater nur den Zettel „Ausverkauf“ zu Gesicht bekommen.

Die Wurstnot.

Seit Beginn dieser Woche konnte man merken, daß in den Wurst- und Selchwarenläden leere Verkaufsstände waren, ja daß viele der Geschäfte frühzeitig sperren. Wir haben darauf bereits hingewiesen und erfahren nun aus der Genossenschaft der Fleischselcher folgendes:

Die Tatsache, daß in den Wurstgeschäften seit einigen Tagen keine Ware vorhanden ist, kann nur darauf zurückgeführt werden, daß eben die Selcher für die Woche ein Quantum zugewiesen erhalten, das in einem, manchmal sogar in einem halben Tag ausverkauft ist. So stehen die Selchwarenläden in den übrigen Tagen der Woche ganz ohne Ware da und sind gezwungen, aus Sparsamkeitsrücksichten ihre Geschäfte zu sperren, um wenigstens die Regie zu verringern. Man könnte zwar einwenden, daß das kleine zur Verfügung stehende Quantum für die ganze Woche aufgestellt werden soll, dem gegenüber aber steht die unverhältnismäßig große Speesenregie, wie auch die Notwendigkeit, dort nicht zu sparen, wo es nur möglich ist.

Vertreter der Genossenschaft waren gestern wieder im Amt für Volksernährung vorstellig, doch blieben die Bemühungen vergeblich, da das Amt für Volksernährung erklärte, nicht in der Lage zu sein, das Quantum Fleisch für die Wurstherzeugung bis auf weiteres zu erhöhen.

Da dieser Mangel sich auch bei den Fleischhauern fühlbar macht, so ist dies natürlich nur auf die Aufbringung von Fleisch für Wien zurückzuführen. Die Quantität des Viehs als solche ist beim Auftrieb zwar nicht in dem Maße zurückgegangen, als die Minderbelieferung an die Fabriken und Fleischhauer erfolgt, doch ist die Ausbeute des Viehs eine minimale. Eine Besserung in der Wurstherzeugung in der nächsten Zeit ist nicht zu erwarten.

Was die Verbilligung des Fleisches und damit auch der Wurstwaren betrifft, so ist eine solche wohl zu erwarten, doch wird damit das Ausgebot nicht größer werden, zumal gerade durch die billigeren Preise wieder die Nachfrage nach Wurstwaren bedeutend steigen wird.

Schleichhandel mit Butter. In dem Bezirk Amstetten wurden kürzlich die Milchpreise von 34 auf 48 Heller für den Liter erhöht, eine Maßnahme, die damit begründet wurde, daß man eine bessere Milchlieferung für den Wiener Markt erwartete. Wie uns nun von informierter Seite mitgeteilt wird, hat diese Preissteigerung auf die Milchsammlstelle in Amstetten fast gar keinen nennenswerten Einfluß geübt und die Milchlieferung blieb fast die gleiche wie vorher. Der Grund dafür ist darin zu suchen, daß auf dem Lande des Schleichhandel mit Butter sehr überhandgenommen hat, so daß, nachdem für ein Kilogramm Butter 30 bis 40 Kronen gezahlt werden, die Landwirte mit der Buttererzeugung auf jeden Fall mehr verdienen, als sie mit dem Milchverkauf auch bei den erhöhten Preisen hereinbringen können. Dieselben Klagen kommen übrigens auch aus Böhmen, wo die Milchlieferung in die Städte fortwährend aus demselben Grunde zurückgeht. Das ist natürlich auch kein Wunder, wenn man hört, daß in den böhmischen Kurorten für ein Kilogramm Butter im Schleichhandel bis zu 100 Kronen gezahlt werden. Auch in Wien wird Butter das Kilogramm zu 45 bis 50 Kronen verkauft, was die Verwendung der Milch zur Buttererzeugung noch immer einträglich genug erscheinen läßt. Für die Erzielung solcher Butterpreise kommt außer dem allgemeinen Fettmangel auch der Umstand zustatten, daß die Buttereinfuhr aus dem Ausland fast aufgehört hat. In Dänemark ist die Buttererzeugung insolge Futtermangels beträchtlich zurückgegangen und sie beträgt heute gegenüber der Friedenszeit kaum ein Fünftel. Da aber der Butterverbrauch im eigenen Lande steigt, weil es der Margarinefabrikation an Rohstoffen mangelt, so hat die Regierung die Ausfuhr in der Weise geregelt, daß Butter nur als Kompensationsartikel für andere dringend benötigte Waren

geliefert werden darf. Unter solchen Umständen werden also bei uns außerhalb des Marktes für Butter Phantapreise erzielt, was auf die Milchlieferung außer der vorhandenen natürlichen Knappheit ungünstig einwirken muß.

(Die neue Marktordnung in St. Marx.)
Im Zusammenhang mit der Neuordnung des
Rinder- und Rindfleischabzuges hat das Acker-
bauministerium im Einkommen mit dem
Amt für Volksernährung die bisherige Markt-
ordnung in St. Marx abgeändert. Außerhalb
des Marktes in St. Marx ist für das Gemeinde-
gebiet von Wien und die angrenzenden Umge-
bungsgemeinden der marktmäßige Verkauf von
zur Schlachtung bestimmten Großhornvieh
unter sagt. Alles Großhornvieh darf im Eisen-
bahnverkehr in das Gemeindegebiet von Wien
nur über den Zentralviehmarkt von St. Marx,
wo die Anlagen für die zentrale Schlach-
tung adaptiert werden, abbracht werden. Zur
Bemerkstellung der Verteilung des in St.
Marx für Wien und die angrenzenden Um-
gebungsgemeinden einlaufenden Großhorn-
viehes wurde laut heutiger Wiener Zeitung
eine Kommission eingesetzt, der angehören:
je ein Vertreter des Ackerbauministeriums, des
Amtes für Volksernährung, des Finanzmini-
steriums, des Kriegeministeriums, der Zent-
rale für Viehverwertung, der niederösterreichi-
schen Statthalterei und zwei Vertreter der Ge-
meinde Wien. Der Vorsitzende dieser Kom-
mission und dessen Stellvertreter werden vom
Leiter des Amtes für Volksernährung im Ein-
vernehmen mit dem Ackerbauminister bestellt.
Das gesamte auf den Wiener Zentralvieh-
markt in St. Marx oder etwa mit Bewilligung
der niederösterreichischen Statthalterei ander-
weitig nach Wien gelangende Schlachtvieh ist
von einer durch das Amt für Volksernährung
nach Anhörung der Gemeinde Wien zu errich-
tenden Uebernahmestelle für Vieh und
Fleisch käuflich zu erwerben und von dieser an
die von ihr bestimmten Käufer in lebendem
oder adalachtetem Zustand abzugeben.

(Ungarische Salami ist wieder da.) In einigen größeren Delikatessenhandlungen in der Innern Stadt sowie in einzelnen inneren Bezirken gab es gestern nach langer Zeit wieder einmal echte ungarische Salami. Sie wurde mit 44 Seller pro Dekagramm verkauft. Die letzte ungarische Salami, die in Wien erhältlich war, kostete im letzten Sommer noch 30 bis 32 Seller. Da jetzt Würste sehr knapp sind und ungarische Salami seit mehr als einem halben Jahre in Wien nicht mehr angeboten war, machte sich nach dieser guten Fleischwurst trotz des hohen Preises eine überaus rege Nachfrage geltend. Meist wurde sie in ganzen Stangen verkauft. Die Stangen sind aber dünner und kleiner angefertigt als in früherer Zeit. Wie verlautet, soll die „Dezeg“ bloß die Ausfuhrbewilligung für fünf Waggons ungarischer Salami erhalten haben. Die für Wien verfügbaren Mengen dürften daher bald vergriffen sein.

* Ferkel und Säuerschweine für die Hauschlachtung. Die mit Rücksicht auf die Sicherstellung der Brotgetreide- und Kartoffelversorgung zurzeit durchgeführte Verminderung der Schweinebestände hat bei den Landwirten die Befürchtung erweckt, die Maßnahme möchte die Selbstversorgung für das kommende Wirtschaftsjahr gefährden. Demgegenüber sei bemerkt, daß der Staatssekretär des Kriegsernährungsamts die Bundesregierungen ermächtigt hat, von der Enteignung neben allen wirklichen Zuchtschweinen auch die Ferkel und die Säuerschweine, die bereits für die Hauschlachtung im nächsten Winter angesetzt sind, auszunehmen, sofern sie am 1. Februar ein Lebendgewicht von 25 Kg. noch nicht erreicht hatten und der Nachweis geführt wird, daß ausreichendes zulässiges Futter (insbesondere auch Abfälle von Haushalten, Schlachthöfen usw.) zu ihrer Durchhaltung vorhanden ist.

* (Vom Viehmarkte.) Der heute in St. Marx abgehaltene Viehmarkt war noch schwächer als der vorwöchentliche Geschäft. Es langten heute mit circa 150 Stück Kühe und 110 Stück Weidener-Schweine weniger ein als in der Vorwoche. Die Preislage blieb vollkommen unverändert. Auf dem Markt für lebende Schafe, der viele Wochen ohne Auftrieb geblieben ist, waren heute 2100 Stück Schafe aufgetrieben.

Andauernde Fleischknappheit.**Weitere Schließung von Fleischgeschäften.**

Gestern wurde in dem Artikel der „Oesterreichischen Volkszeitung“, der die Fleischknappheit behandelte, der erste Absatz, wie die Leser wissen, konfisziert. Trotz des durch diese Konfiskation verursachten weißen Fleckes ist natürlich die Fleischzufuhr in Wien bisher nicht gestiegen und auch die Verteilung ist nicht besser geworden.

Der Fleischmangel dauert an und hat gestern sogar eine weitere Verschärfung erfahren. Die Zahl der gesperrten Fleischergläden wuchs, und die Fleischer, die offenhielten, taten das auch nur kurze Zeit, solange nämlich, als die knappen Vorräte reichten. Sobald diese verkauft waren, ließen auch sie die Kolläden herab und die später kommenden Käufer hatten das Nachsehen. Kein Wunder also, daß unter solchen Umständen die meisten Frauen schon recht früh am Platz zu sein trachteten und daß das Anstellen wieder einen außerordentlichen Umfang annahm.

Diesen Zuständen ein Ende zu machen, wird nunmehr Sache der neugeschaffenen Zentralübernahmestelle sein. Die diesbezügliche Verordnung, an der nicht weniger als vier Ministerien und das Amt für Volksernährung beteiligt sind und deren Inhalt im wesentlichen bereits bekannt ist, enthält die gestrige „Wiener Zeitung“. Danach wird die Abhaltung der Märkte auf dem St. Marger Zentralviehmarkt eingestellt; an Stelle des marktmäßigen Verkaufes tritt die Uebergangsstelle, von der einzig und allein von nun an Vieh und Fleisch käuflich erworben werden kann. Mit einem Wort: Zu den zahlreichen bisher bestehenden Zentralstellen tritt eine neue, und da sich die Zentralstellen bisher selten bewährt haben, ist es nicht zu verwundern, daß man auch der neuen in der Bevölkerung mit emtigem Mißtrauen begegnet. Die diesbezüglichen Besürchtungen werden noch durch den Umstand verstärkt, daß, wie bekannt, auch in Ungarn der Rinderverkehr zentralisiert wurde, der Wiener Markt derzeit aber mehr denn je von den ungarischen Zusüßen abhängt. Wie weit die Uebernahmestelle, der auch die Klassifizierung des Fleisches als „Einheitsfleisch“ und „Luxusfleisch“ obliegt, ihrer Aufgabe gerecht wird und ob sie eine Erleichterung der heute unendlich gewordenen Zustände bringt, wird sich in der alternächsten Zeit zeigen müssen.

Die letzten Zuweisungen an die Fleischhauer waren, wie von der Genossenschaft mitgeteilt wird, ganz und gar unzulänglich, daher die Schließung vieler Läden, die nicht — wie vielfach vermutet wird — aus prinzipiellen Gründen erfolgte und etwa eine Art „passiver Resistenz“ der Fleischhauer bedeutet. Was hätte es für einen Zweck, den Laden offen zu halten, wenn keine Ware vorhanden ist? Der gestrige Nachmarkt in St. Marx blieb ohne Auftrieb; die Aussicht, morgen Samstag Fleisch zu erhalten, ist daher sehr gering.

Die Fleischknappheit hatte naturgemäß auch zur Folge, daß die Nachfrage nach Würstzeug außerordentlich stieg. Dies im Verein damit, daß die Würstzeugung selbstverständlich von der Lage auf dem Fleischmarkt abhängt, und unter dem Fleischmangel leidet, läßt befürchten, daß sich die in den Fleischbänken beobachteten Erscheinungen über kurz oder lang auch auf die Selcher erstrecken werden. Eine weitere Folge der Knappheit sind die sich mehrenden Fälle von Preistreiberei, die, wie berichtet, das Kriegswucheramt bereits zum Einschreiten veranlaßt haben. Eine strenge Kontrolle wird hier unerlässlich sein, soll nicht das Fleisch, wie so mancher andere selten gewordene Artikel, eine Beute derjenigen werden, denen an Ueberpreisen nichts gelegen ist!

Eine Wiener Großschlachtungs-gesellschaft.

Im Stadtrate erstattete gestern Vizebürgermeister Hoff einen eingehenden Bericht über den Beitritt der Gemeinde Wien zu der zu gründenden Großschlachtungs-gesellschaft m. b. H. mit einer Stammeinlage von 100.000 K. Nach einer längeren Debatte, an welcher sich die Stadträte Knoll, Dechant, Angermayer, Spalowsky, Dr. Hein, Müller, v. Steiner, Högel und Bürgermeister Doktor Weiskirchner beteiligten, wurden die Anträge des Magistrats einstimmig genehmigt.

Wieder schlechtere Fleischversorgung. Man glaubt jede Woche auf dem tiefsten Stand der Nahrungsmittelzufuhren zu sein und sieht dann, daß selbst die schlimmste Zeit noch ärger werden kann. So hat man auf dem **Rindermarkt** am Montag um 520 Rinder weniger zum Verkauf gestellt als eine Woche früher. Wie weit soll man da mit den 1047 Rindern kommen (gegen 1564 vor einer Woche), wenn auch außer Markt die **Zufuhren** auf 993 zurückgingen, gegen 1332 vor acht Tagen? Nur die für die Verarbeitung auf **Vollsrindfleisch** bezogenen 359 Rinder steigen um 258 über die Menge der vorherigen Woche. Leider hat man für die **Rinderbemittele** die Fleischmenge wieder viel zu klein bemessen. Sie sollen diesmal bloß 95 Rinder zugewiesen erhalten, gegen 114 unmittelbar vorher. Das **Gesamtergebnis** der Rindermengen stellt sich daher in dieser Woche auf bloß 2495 gegen 3100 vor einer Woche. Ein so ansehnlicher Ausfall um 600 Schlachttiere muß sich daher sehr fühlbar machen.

Ungemein trostlos sah es gestern auf den **Fleischmärkten** aus. Die **Bahnzufuhren** nach dem **Wiener Zentralfleischmarkt** stellten sich im ganzen auf zwei **Waggons**, eine Menge, die natürlich für den Bedarf nicht genügt. In der **Fleischhalle** war das **Fleisch** bereits in den ersten Frühstunden ausverkauft und die **Abgabe** vollzog sich im dichten Gedränge langer **Anstellreihen**. **Schweinefleisch** wurde in geringen Mengen ausgegeben und war natürlich rasch vergriffen. **Rindfleisch**, das früher für das kaufkräftige Publikum in den besseren Sorten reichlich zu haben war, ist überhaupt so **knapp** geworden, daß es kaum mehr zu haben ist. Auch das früher ausreichende **Angebot an Schafen** hat nachgelassen, da die **Lieferungen aus Ungarn** immer kleiner werden. **„Innereien“**, wie sie von der ärmeren Bevölkerung gekauft wurden, sind jetzt seit vielen Wochen schon nicht mehr zu haben, und auch das **Angebot an Würstwaren** ist bedeutend kleiner geworden.

Besonderer Mangel herrscht jetzt an billigeren **Wurstwaren**, wie sie an fleischlosen Tagen zu haben waren. Dafür ist jetzt wieder **ungarische Salamis** aufgetaucht, die durch Monate hindurch verschwunden war, und wird zu dem **Phantasiereis** von 44 Heller das **Dekagramm** verkauft. Die Situation in der **Fleischversorgung** wird am besten dadurch gekennzeichnet, daß in den letzten Tagen viele **Fleischhauer** ihre **Läden** bereits in den ersten **Vormittagsstunden** gesperrt hatten.

Die Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch.

Wie bereits amtlich verlautbart wurde, beginnt die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch in Wien (St. Marx) am 20. d. im Rahmen des neuen Fleischregimes ihre Tätigkeit.

Die derzeit ungünstige Anlieferung von Vieh und Fleisch für Wien, die in den letzten Tagen für eine genügende Versorgung der Bevölkerung mit Fleisch nicht ausreicht, hat die beschleunigte Errichtung dieser Stelle notwendig gemacht, doch kann, wie vom Volksernährungsamt mitgeteilt wird, selbst trotz der größten Anstrengungen mit Rücksicht auf die hierbei in Betracht kommenden verschiedenartigen Interessen die Organisation vor dem amtlich bereits mitgeteilten Termin, das ist dem 20. d., nicht fertiggestellt werden. Dem Volksernährungsamt wird alles vorgekehrt werden, damit dieser Termin eingehalten werden kann.

In seiner Sitzung vom 8. d. beschloß das Direktorium der amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch in Wien (St. Marx), daß die vom Kriegsministerium als Ergänzung der sehr geringen für die Wiener Zivilbevölkerung vorhandenen Rindermengen zur Verfügung gestellten 200 Konservenrinder an Fleischhauer abgegeben werden. Damit eine Verschleppung dieses Fleisches verhindert wird, werden nur solche Fleischhauer mit Konservenrindern betraut, die die eidesstattliche Verpflichtung machen, daß sie die ihnen zugewiesenen Rinder nur im Detail und nur an unmittelbare Verbraucher abgeben.

9. / II. 1918

119

Höchstpreise für Süßwasserfische. Der Reichskommissar für Fischversorgung hat eine Verordnung über Höchstpreise für Süßwasserfische erlassen, die ja leider für die meisten nur akademisches Interesse haben kann. Die Höchstpreise schwanken zwischen 50 Pf., die für Stinte, Kaulbarsche, Gründlinge und „kleine Bratfische“ angelegt werden dürfen und 3,20 M., die für große Aale zu zahlen sind. Für Zander soll man, wenn er über 1000 Gr. wiegt, nicht mehr geben müssen als 2,80 M. das Pfund, kleinere soll man schon zu 2,30 M. bekommen. Für Hechte und Schleie ist nach der Verordnung der Höchstpreis für das Pfund 1,80 M. Uebrigens haben die Landeszentralbehörden das Recht, die Preise zu erhöhen oder herabzusetzen. Gebrauchen sie ihr Recht nicht, so können die Kommunalverbände die Preise ändern.

[Die Jagd nach der Wurst.] In dem fast nur mehr auf „Beziehungen“ fußenden Approvionierungstreiben der Stadt erklingt jetzt eine neue schrille Note: Wo und wie bekomme ich Wurst, namentlich eine Siedewurst als Fleischersatz für die warme Hauptmahlzeit? Selbst die unausschöpflich scheinenden Borräte an Blutwurst, deren starker Salzgehalt dem Wiener Gaumen nicht behagt, sind bedenklich gelichtet. Extrawurst und Wiener Wurst, wie jetzt die „Pariser“ genannt wird, gelten als seltene Leckerbissen und wer gar ein Paar Frankfurter ergattert hat oder eine Knackwurst gilt als Meisterschütze bei der täglichen Jagd nach Lebensmitteln. Die Fleischhauersläden waren dieser Tage entweder überhaupt gesperrt oder bei Eröffnung ausverkauft wie die Theaterkassen und noch so hohe Agiotagegebühren, welche die Hausfrau oder die gleichzeitig an einer anderen Stelle tätige Köchin zu zahlen bereit waren, änderten nichts an der Situation. Trotz des frühlingshast warmen Wetters sind Fettgänse und Geflügel noch im Preise gestiegen. Und da bildet die Wurst für die Fleischesser den einzigen Rettungsanker. Sie hat vom Fleisch allzu oft jetzt nur die Farbe, aber der durch Sauerrüben und fettlose Mehlspeisen schrankenlos verdauungsfähig gewordene Magen kümmert sich nicht darum. Die Wurst ist ein sättigendes Gericht und hinter dieser Eigenschaft treten die ihr anhaftenden Mängel in den Hintergrund. Da und dort trägt einer heimlich eine lange Rolle aus einem Delikatessenladen. In dieser Woche sind einige Meterzentner frischer ungarischer Salami aus Schweinsfleisch in Wien eingetroffen und wurden trotz des horrenden Preises von 44 S. für das Deko im Fluge ausverkauft. Heute wurden 200 Konservenrinder an die Fleischhauer abgegeben. Dadurch wird der Markt eine kleine Entspannung erfahren und auch die Jagd nach der Wurst etwas weniger toll werden.

Die Ursachen der Fleischknappheit.

Wohl noch niemals war es vielen Leuten so schwer geworden, Fleisch zu erhalten, als in den letzten Tagen. Gestern sperrten viele Fleischhauer und Selcher nicht auf. Manche hatten Zettel angeklebt, daß Warenmangel die Ursache sei. Da auch Wärsle nahezu allgemein fehlten, blieben die Selcherladen auch abends geschlossen. Viele Leute mußten da auf ihr langes Abendessen verzichten. Auch für Sonntag sind die Aussichten, Fleisch zu bekommen, so schlecht als in den vergangenen Tagen, die mit einemmal mancher Familie den Ernst der Lage zeigten, die sich bisher ohne besondere Mühe Fleisch zu verschaffen wußten. Was nun? fragen viele. Auf den Gemüsemärkten ist nichts zu haben, die Mehlmenge auf die Hälfte herabgesetzt und nun auch kein Fleisch! Wie soll man da leben? Viele Leute glauben, daß die Fleischknappheit entstand, weil aus Ungarn die Zufuhren ausblieben. Das ist gar nicht richtig. In den ersten fünf Wochen von 1917 haben wir aus Ungarn 2650 Rinder zugeführt erhalten, heuer in der gleichen Zeit 5270, also genau doppelt so viel als vor einem Jahre. Die Ausrede auf Ungarn trifft demnach gar nicht zu. Wir haben auch aus dem S l a n d heuer mehr herausgeholt, denn 1917 wurden vom Jahresbeginn bis Anfang Februar 6930, heuer 9465 Rinder zugeführt. Also auch da eine Steigerung, die allerdings zum Teil durch den Futtermangel verursacht wurde. Leider fehlen heuer die Zufuhren von Rindern aus dem Ausland ganz, die vor einem Jahre noch in kleinem Maße stattfanden. Dennoch zeigen die Gesamtzahlen der Rinderzufuhren für die ersten fünf Wochen des Jahres 1918, daß sie gegen die gleiche Zeit von 1917 von 11290 auf 13935 gestiegen sind. Wir bestanden daher heuer um 2700 Rinder in mehr als damals. Auch die in die Großfleischhalle gebrachten Mengen von Rindfleisch erreichen für heuer eine Verdoppelung, denn sie stiegen von 557.000 Kilogramm im Jahre 1917 auf 1.061.000 Kilogramm in den fünf Wochen, die heuer vergingen. Allerdings hat man von diesen Rindern und dem Fleisch heuer wesentlich mehr für militärische und andere Zwecke in Anspruch genommen als noch vor einem Jahre. Dürfte man nach diesen Zahlen für Rinder und Rindfleisch allein urteilen, dann könnte man glauben, wir seien heuer weit besser versorgt gewesen als vor einem Jahre. Man darf jedoch nicht vergessen, daß damals Stechvieh viel reichlicher zugeführt wurde als jetzt. So hat man bis Anfang Februar 1917 2726 geschlachtete Schweine gegen 2703 heuer nach Wien gebracht. Das ergäbe keine Veränderung. Viel größer war jedoch der Ausfall der Bezüge von Schweinen außer Markt, die von 30.245 im Jahre 1917 auf 14.342 in diesem Jahre sanken. Erwägt man noch, daß vor einem Jahre 178.000 Kilogramm Schweinefleisch, heuer nur 39.000 Kilogramm zugeführt wurden, dann zeigt das recht anschaulich, daß der Ausfall an Schweinefleisch die Käufer drängte, nach Rindfleisch zu greifen. Wenn auch die Zufuhren an Rindern zunahmen, so ging ihr Schicksal gewichtsmäßig die Hälfte gegen das vor einem Jahre zurück. Wir müßten daher heuer etwa doppelt so viele Rinder zugeführt erhalten haben, um nur die Fleischausbeute von 1917 zu erreichen. Je länger die Futtermot auf die Tiere einwirkt, umso mehr muß ihr Schlachtgewicht abnehmen. Da erst in etwa sechs Wochen die Grünfütterung beginnen kann, wird daher auch die nächste Zeit eine schlechtere Fleischausbeute bringen.

Nicht alles das, was uns diese Zahlen sagen, kann als Maßstab für die Fleischnot dieser Tage gelten, die weit größer ist, als es daraus scheint, denn manches Fleisch wandert wieder hinaus oder wird dem Zivilbedarf entzogen. Dazu kommt noch, daß seit längerer Zeit Innereien nicht mehr in der Halle abgegeben werden. Der Mangel an Konservendosen zwingt die Fabriken, auf Schlachtungen zu verzichten. Dadurch fehlen die großen Mengen Innereien, die der Bevölkerung früher ein willkommener Beisatz in der Ernährung waren. Auch die Zufuhr billiger Seefische hörte auf. Wild ist nahezu nicht zu bekommen, es wird jetzt ganz verschwinden, nachdem die Schonzeit begann. Seitdem auch noch das polnische Seelachs- und das gefalzene Schweinefleisch aus der Fleischhalle verschwanden und die Zufuhren von Schafen von 4800 in den fünf Wochen zum Beginn 1917 auf 800 im heurigen Jahre zurückgingen, steigerte sich die Fleischnot mit einem Schlag. Das polnische Seelachs- kommt jetzt den Kriegsteilungsbetrieben außerhalb Wiens zu, um dort den Lebensmittelmangel zu mildern. Gibt es in irgend einem Gebiet der Kriegsindustrie Versorgungsbeschwerden, dann sendet man ihnen einfach einen Waggon Fleisch. Diese Sendungen wurden in den letzten Zeit häufig als Beruhigungsmittel verwendet. Man stopft auf der einen Seite ein Loch zu und reißt damit zwei in Wien auf. Da es nirgends langt, muß es natürlich in Wien doppelt knapp werden, wo so viel Bedarf und so wenig Ware vorhanden ist. Gestern glaubten viele Leute einen Teil der 8000 Kilogramm verbleibenden Schweinefleisch erobern zu können, das in der Halle für 1060 Kronen verkauft wurde. Die Massen kamen wieder zum großen Teil zu kurz. Heute soll abermals solches Fleisch in Kilogrammportionen in der Halle abgegeben werden. Es wird ja wieder nicht reichen, weil man jetzt, wie auch gestern, sah, daß mancher Fleischer für seine Bekannten und für sich Stübe auf die Seite

räumte. Die aber da blieben, waren recht mager und nicht immer schön. Es ist ein Geschenk von zweifelhafter Güte, das man da macht, weil die Schweine von jeder Spur Fett befreit sind. Zum Braten ist das Fleisch danach nicht geeignet und zum Kochen ebenfalls zu trocken. Da es nun an Seefischen fehlt, Süßwasserfische nicht zu bezahlen sind, Geflügel Wucherpreise hat, muß die Fleischnot zunehmen, wenn jeder das wenige magere Rindfleisch haben will. Leider ist keine Aussicht, daß es in der nächsten Zeit besser werden wird.

(Die neue amtliche Fleischübernahmestelle.)
Der Ernährungsminister G. M. Höfer hat den
Ministerialsekretär Hans Jdenko Dvorak
zum Präsidenten des Direktoriums der neu-
geschaffenen amtlichen Übernahmestelle
für Vieh und Fleisch in Wien bestellt und
mit den Arbeiten für die Konstituierung der
Großschlachtungs-A.-G. sowie mit der Führung
der hierzu notwendigen Verhandlungen be-
traut.

Der neue Wiener Fleischbezug.

Vorläufig keine Menderung. — 7500 Kilogramm in einer halben Stunde. — Mitteilungen eines Fachmannes. — Die festengebliebenen Stadlauer Rinder. — Schweine ohne Fett. — Keine Rayonierung. — Das System des Fortwurfselns.

Verschiedene Anzeichen deuteten darauf hin, daß die Fleischversorgung sich am gestrigen Tage etwas günstiger gestalten werde, und man gab sich bereits der Hoffnung hin, die Wiederkehr normaler Verhältnisse stehe bevor. Diese Hoffnung hat sich leider als trügerisch erwiesen. Die meisten Fleischläden blieben geschlossen, wobei wenigstens einige Fleischhauer so viel Rücksicht für ihre Kunden bewiesen, daß sie dies durch Plakate rechtzeitig ankündigten und damit eine kurzlich an dieser Stelle geäußerte Forderung erfüllten. Die Hausfrauen begaben sich daher in Scharen in die Markthalle, wo sie aber gleichfalls kaum Ware vorfanden. Vor den wenigen geöffneten Fleischläden stellten sich die Käufer bereits um 3 Uhr früh an, aber nur wenige waren so glücklich, etwas zu erlangen, da die knappen Vorräte nicht einmal annähernd der Nachfrage entsprachen. Und in der Großmarkthalle, wo 7500 Kilogramm Pakete im Kleinhandel zur Abgabe kamen, waren diese Pakete in einer halben Stunde vergriffen. Natürlich mußten viele Parteien ohne Fleisch heimkehren.

Die Fleischhauergemeinschaft teilt mit, daß noch gestern 200 Stück Rinder an ebensoviele Fleischhauer der äußeren Bezirke verteilt wurden, um es den Bewohnern dieser Bezirke zu ermöglichen, am Sonntag Fleisch zu erhalten. Ob diese Maßnahme einen einschneidenden Erfolg haben und verhindern wird, daß sich die unleidlichen Verhältnisse des gestrigen Markttagess Sonntag wiederholen, bleibe dahingestellt. Ebenso wird man auch der neuerlichen Erklärung des Ernährungsamtes, es werde in der kommenden Woche mehr Vieh nach Wien gesandt werden, nach den bisher gemachten Erfahrungen mit einigem Skeptizismus begegnen müssen.

Ein Fachmann der Fleischapprovisionnement, der schon vermöge seiner Stellung genau über die einschlägigen Verhältnisse unterrichtet ist, teilte einem Mitarbeiter der „Oesterreichischen Volkszeitung“ über die Aussichten des Reformprojektes und die weiteren dringenden Erfordernisse auf dem Gebiete der Wiener Fleischapprovisionnement gestern folgendes mit:

Beim Vieh- und Fleischtransport sollte mehr auf sachgemäße Verladung geachtet werden, damit nicht wieder, namentlich bei Beförderungen von geschlachteten Schweinen, durch die Temperaturunterschiede zwischen dem ferdischen Herkunftsort und dem Bestimmungsorte schwere Beschädigungen der Ware sich ergeben. Man hat im Auftrage des Ernährungsamtes sogar noch das Fett von den ohnehin so geringgewichtigen ferdischen Schweinen abgezogen. Der Konsument erhält um 10 K. 60 S. per Kilogramm vielfach bloß einen mit Fleisch nur sporadisch verbundenen Knochen, bestenfalls ein Stückchen „Schweinschere“ mit sogenannter „Schmirze“ daran. Von Speck ist keine Rede.

Die sonstigen Fleischzufuhren sind allerdings stark gesunken. Früher brachte die Böhmisches Viehverwertungsgesellschaft allein per Woche 15 Waggons Fleisch nach Wien. Heute ist ihre Leistung auf zwei Waggons gesunken. Auch unsere übrigen Versorgungsländer haben außerordentlich „nachgelassen“, was sich schon lange empfindlich fühlbar macht.

Zweifellos wird die Zahl der sogenannten „Luxusfleischhauer“, die wie die Pilze aus dem Boden geschossen sind, jetzt stark vermindert werden. Der Preis für „Extremfleisch“ kann nicht hoch genug sein. Wer im Luxusrestaurant speist, soll seine „Gustostückchen“ nur bezahlen.

Seider sind unsere zisleithanischen Viehbestände stark gelichtet, und der Rest ist zur Aufzucht unerlässlich. In Ungarn dagegen verfügt man trotz alledem noch über beachtenswerte Viehbestände. Da eine gründliche Verbesserung der Marktbeschickung vor absehbarer Zeit nicht zu erwarten ist — unter anderem sind auch die Transportmittel durch die mehrjährige Kriegsdauer stark erneuerungsbedürftig — werden wir auf dem Gebiete der Fleischversorgung uns vorläufig eben mit dem bekannten System des „Fortwurfselns“ behelfen müssen.

Die neugeplanten Zentralschlachtungen werden etwa im April inauguriert werden und für den Fleischhauer entschieden eine Regieverbilligung bringen. Er wird den eigenen Fuhrmann, den Gehilfen und die „Nebengebühren“ ersparen. Vorteilhaft wird auch die Schätzung der lebend aufgelieferten Rinder durch Schächtmänner wirken. Findet der Fleischhauer nicht sein Auslangen, wird ihm der Preis herabgesetzt, während die Differenz von der Regierung gedeckt wird. Auch das Finanzministerium wird in der Kommission vertreten sein. Die Vorteile des Projektes hätten sich wohl schon viel früher bewährt, doch hätte die Einführung etwa vor zwei Jahren den Staat natürlich weit mehr belastet. Im Frühjahr werden mit der Zeit des Grünfutters die Notzuschlachtungen aufhören, der Nährzustand des Viehes wird sich bessern und die Fleischausbeute wird infolgedessen eine ausgiebigere werden.

Man spricht vielfach im Publikum von einer „Fleischrayonierung“, was als irrtümliche Auffassung der durchführbaren und möglichen Reformprojekte bezeichnet werden muß. Man kann das Fleisch eben nicht so rayonieren, wie etwa Zucker oder Mehl, weil das Angebot ein wechselndes ist. Zum Beispiel kann die normale Menge mit 300 Stück Rindern veranschlagt werden. Bleiben aber davon 150 aus, so ist das Verteilungssystem umgestoßen und bei der fortwährenden Veränderung unmöglich ein bestimmter Ver-

teilungsschlüssel zu fixieren. Wenn zum Beispiel, wie dies diese Woche in Stadlau der Fall war, 500 Rinder „stehen bleiben“ müssen, weil sie durch eine Lokomotive vom Typus „Hier stehe ich, ich kann nicht anders“ nicht auf die Schlachtkrücke von St. Marx befördert werden konnten, so sind das Zwischenfälle, die eben die Unsicherheit einer „Rayonierungsgarantie“ beweisen.

Für die Schwierigkeit einer sogenannten Rayonierung spricht auch die leichte Verderblichkeit der Ware. Man kann beim Fleisch unmöglich die Märkte ausschalten, wie etwa bei Kolonialwaren. Insbesondere die aus Bahnmeh angegeschlossene Großmarkthalle, die im Zentrum der Stadt liegt und deren Belieferung die verhältnismäßig geringsten Kosten beansprucht, spielt im Fleischverkehr der Großstadt eine schwer zu ersetzende Rolle. Beim Schweinefleischverkauf ist ohnehin bereits eine Dezentralisierung durchgeführt.

Von der geplanten Neuregelung — damit schloß der Gewährsmann seine Mitteilungen — ist sicherlich eine Besserung in dem Sinne zu erwarten, daß wenigstens eine einigermaßen gleichmäßigere Verteilung bevorsteht. Die Zahl der Fleischverschleißer wird, wie erwähnt, reduziert. Das Gewerbe war bis jetzt sehr einträglich. Jedenfalls wird trotz der gleichmäßigeren Verteilung in den Bezirken der Weißbierwerb um das Vorhandene keineswegs berart sein, daß etwa das Aufstellen aufhören dürfte. Die Nebenwahrung des Verkehrs wird weiterhin unbedingt erforderlich sein. Ob der Schleichhandel mit Fleisch trotz der drakonischen Strafen aufhören wird, ist allerdings mehr als zweifelhaft.

10. II. 1918

10
24

* **Markenfreie Wurst unter Aufsicht des Magistrats.**
Die immer stärker hervortretenden Mißstände bei dem Verkauf fleischmarkenfreier Wurst haben den Berliner Magistrat gezwungen, die Herstellung und den Verkauf dieser Wurst durch Verordnung zu regeln. Hiernach ist in Berlin die gewerbliche Herstellung und der Verkauf sowie auch der Verkauf außerhalb Berlins hergestellter und nach hier eingeführter fleischmarkenfreier Wurst mit und ohne Umhüllung nur mit Genehmigung des Magistrats gestattet. Hierbei ist die Art und Menge der Wurst, deren Hersteller und Herstellungsort sowie der Groß- und Kleinhandelspreis genau anzugeben. Herstellung, Einfuhr und Verkauf von Wurst, zu deren Herstellung das Fleisch von Tieren verschiedener Art verwendet worden ist, ist verboten. Die Preise für die einzelnen Wurstarten sind deutlich lesbar anzuschlagen. Die Verordnung tritt mit dem 15. Februar 1918 in Geltung.

Die Fleischknappheit.

Geschlossene Läden. — Eine Warnung an die Selcher.

Die Fleischknappheit hält unermindert an. Auch am gestrigen Sonntag waren nur wenige Käufer so glücklich, etwas zu erhalten; die meisten Geschäfte blieben geschlossen, und da viele Ladeninhaber den Bemerkung „bis auf weiteres“ hinzugefügt hatten, so scheinen ihre Erwartungen für die nächste Zukunft keine sehr rosig zu sein. Eine Verschärfung erfuhr der Fleischmangel dadurch, daß er nun auch, wie ja zu erwarten war, auf die **Wurstwaren** übergriff. Auch die Selchergeschäfte waren gestern zumeist geschlossen und wurden auch heute früh nicht geöffnet. Wo man etwas bekam, waren es fast ausschließlich teure Sorten, die marktgängigen Würste, wie Extrawurst, Dürre usw., fehlten.

Eine Anzahl von Selchern wußte die herrschende Knappheit bereits geschickt zu ihrem Vorteil auszunützen; welchen Umfang ihr Treiben angenommen hat, erhellt aus einer Warnung, die von der Genossenschaft der Fleischselcher an ihre Mitglieder erging. Es heißt darin:

„Das Ernährungsamt hat den Magistrat beauftragt, eine strenge Kontrolle über den Schweinefleischverkauf zu üben. Es laufen nämlich fortwährend Klagen seitens des Publikums ein, daß kein Schweinefleisch zu bekommen sei, und es wird behauptet, daß die Selcher das Schweinefleisch an Gastwirte, Pensionen oder heimlich an Protektionskunden zu teureren Preisen verlaufen. Der Magistrat wird deshalb eine scharfe Ueberwachung einleiten. Dem Kriegswucheramt und dem Marktamt werden die Listen der Fleischselcher, welche Schweinefleisch führen, übermittelt werden und deren Organe wird die Kontrolle über das Quantum Fleisch, das der Geschäftsmann erhält und das er verkauft, obliegen. Ferner wird angeordnet werden, daß die Fleischselcherläden, in denen Schweinefleisch verkauft wird, Tafeln mit der Aufschrift „**Städtischer Schweinefleischverkauf**“ erhalten werden.

Eine Maßregelung ist bereits erfolgt: Dem Fleischselcher **Conrad Bobel**, Schönlaterngasse 13, wurde die Bewilligung zum Verkauf von ungarischem Schweinefleisch entzogen, weil er die hierfür geltenden Bedingungen nicht eingehalten hat. Der Anfang ist also gemacht; es wird sich nur darum handeln, mit Hilfe der Bevölkerung und der Behörden auch die anderen Schädlinge des Gewerbes ausfindig zu machen und der Bestrafung zuzuführen.

Die Genossenschaftsvorstellung ersucht daher die Mitglieder, sich genau an die erlassenen Vorschriften zu halten, da die geringste Außerachtlassung derselben strenge Strafen zur Folge haben werden; ferner werden die Mitglieder ersucht, Kollegen, die die Bestimmungen nicht beachten, anzuzeigen, damit nicht wegen solcher Schädlinge der ganze Stand in Mißkredit kommt.

Der „Fleischloie“ Sonntag.

Von anderer Seite wird uns berichtet:

Die außerordentlich schwache Beschickung des Marktes und die nur sporadische Versorgung eines Teiles der Fleischhauerläden machte sich schon zeitlich morgens in einer förmlichen Jagd nach Fleisch geltend. Schon um 4 Uhr sah man die Leute das Haus verlassen, um die Märkte aufzusuchen. Doch war dies in den meisten Fällen erfolglos. Ein namhafter Teil selbst der Großschlachtereifirmen war bereits seit zwei Tagen gänzlich gesperrt.

In der Großmarkthalle sah man wohl noch vom Samstag her Fleisch, doch handelte es sich um das sogenannte „Industriefleisch“, „Konserven-“, „Straßenbahnfleisch“ und andere für besondere Verwendung reservierte Mengen. In den späteren Vormittagsstunden wurde nach Abverkauf der verfügbaren Quantitäten die Halle wie schon in den letzten Tagen bald geräumt.

In den Bezirken und auf den Märkten hatten sich jene, denen dies möglich war, noch gestern für mehrere Tage bei ihren Lieferanten versorgt. Gestern war diese Möglichkeit bereits sehr eingeschränkt. Die Zahl der offenen Fleisch- und Selchergeschäfte war verhältnismäßig eine noch geringere als Samstag. Das verfügbare, meist auf die äußeren Bezirke aufgeteilte geringe Quantum war bald ausverkauft und um 8 Uhr früh konnten die Läden schon wieder gesperrt werden.

Die ungenügende Fleischversorgung brachte einen wahren Ansturm auf die Geflügelhandlungen, die trotz der hohen Preise bald total ausverkauft waren. Würstel und Wurstwaren fanden reizenden Absatz, genügten jedoch gleichfalls nicht der Nachfrage. Die Fleischknappheit brachte schließlich den Gasthäusern einen erhebtlich verstärkten Andrang. Viele Frauen ließen sich, vom Markt ohne Fleisch zurückkommend, Geschirr aus den Gasthäusern leihen und nahmen Fleischportionen „über die Gasse“ mit heim. Dabei war auch Kalbfleisch zu haben, während auf dem Markte in den Vormittagsstunden nicht einmal mehr ein Vierteltogramm „borderes“ Rindfleisch entdeckt werden konnte.

Der Abend

11. II. 1918

A
11
26

Der Krieg und die Lebensmittel

Während sonst an Montagen besonders wenig Nachfrage nach Lebensmitteln stattfindet, waren heute die Hauptmärkte, Großmarkthalle und Ratschmarkt, sehr stark besucht, offenbar weil immer mehr Verbraucher dort suchen, was anderwärts nicht zu finden ist. Die Bezirksmärkte zeigten nur geringen Verkehr und von den Läden, die dem Lebensmittelhandel dienen, blieb ein großer Teil geschlossen.

In der Großmarkthalle waren alle Fleischsorten zu knapp. Auf dem Geflügelmarkt fehlte Fettware, obzwar ihr Höchstpreis auf K 25'25 erhöht wurde! Mehrere Posten polnischer Fleischgänse und Hühner verschiedener Art deckten annähernd den Bedarf. Auf dem Fischmarkt gab es einige Flußfische. Der Auftrieb auf dem Rindermarkt war größer als in der vorigen Woche, was allerdings nicht viel heißt.

Auf dem Ratschmarkt gab es nur Äpfel, von diesen allerdings 40.000 Kilogramm. Stärkere Äpfelzufuhren sind auch für die nächsten Tage zu erwarten.

m. h.

**Bedeutend bessere Ankünfte auf dem heutigen
Rinder- und Fleischmarkt.**

Auf dem heutigen Rindermarkte betrug der Auftrieb 1661 Stück, war demnach um mehr als 600 Stück größer als letzten Montag. Auch alle Außermarktsbezüge, welche für die Deckung des lokalen Bedarfes in Betracht kommen, waren größer, ebenso die Fleischankünfte, so daß Wien in dieser Woche wesentlich besser mit Fleisch versehen sein dürfte.

**Die Fleischversorgung Wiens.
 Kleine Entspannung der Situation.**

Wien, 12. Februar.

Wir haben im gestrigen Abendblatte gemeldet, daß der Auftrieb auf dem dieswöchentlichen Rindermarkte in St. Marx um 600 Stück größer gewesen ist, als der allerdings erobert gering beschickt gewesene Markt der Vorwoche. Da aber gleichzeitig auch in sämtlichen Kategorien die Außenmarktbezüge eine erhebliche Zunahme ausgewiesen haben, ist damit zu rechnen, daß sich diese Woche die Versorgung der Bevölkerung mit Rindfleisch etwas leichter gestalten wird als vorige Woche. Es wird auch mehr Ware für die Verwertung zur Verfügung stehen und die tolle Jagd nach der Wurst dürfte diesmal einen geringeren Umfang annehmen. Vielleicht wird sich die Entspannung schon morgen bemerkbar machen. Wir haben bereits darauf hingewiesen, daß unter den zahlreichen Faktoren, die zur Fleischnot geführt haben, auch der Umstand eine Rolle spielt, daß die nach Wien gelangenden ungarischen Schweine einen viel geringeren Mästungsgrad aufweisen als früher, was durch die Futtermittelnot zu erklären ist. Die Ausbeute an Fleisch und Fett ist infolgedessen um so viel kleiner, da trotz der größeren Zahl des auf den Markt gebrachten Vorstenviehs jetzt nicht viel mehr als die Hälfte Schweinefleisch zur Verfügung steht als im vorigen Jahre. Dadurch wird die Bevölkerung in steigendem Maße gezwungen, auf das Rindfleisch zu greifen, und da auch hier minderqualitätsreiche Ware aufgearbeitet wird, ergibt sich ein immer wachsendes Manko.

Die Schweinemastaktion des österreichischen Amtes für Volksernährung.

Gleichwie im Vorjahre hat das österreichische Amt für Volksernährung im Wege der ungarischen Regierung mit der ungarischen Mastanstalt und Fleischindustrie-Gesellschaft in Nagy-Teteny einen Vertrag zur Mastung von etwa 30.000 Schweinen abgeschlossen. Das Futter wird vom Ernährungsamt beigelegt. Die Mastanstalt verpflichtet sich, auf das bestmögliche Gewicht aufzumästen. Sie kauft die Schweine für eigene Rechnung auf und die Mast erfolgt gleichfalls auf eigene Rechnung und Gefahr der Mastanstalt. Der Verkauf an Oesterreich erfolgt zu einem im vorhinein bereits festgesetzten Preise. Die vom österreichischen Ernährungsamt beigelegte Futtermenge beträgt 100 Waggons Gerste. Mehr war bei der geringen Menge der zur Verfügung stehenden Futtermittel nicht aufzutreiben, ohne gleichzeitig die Brotgetreideversorgung zu schmälern. Den weiter zur Mastung der 30.000 Schweine erforderlichen Mais liefert vorläufigweise die ungarische Regierung. Wird es dem österreichischen Ernährungsamt möglich sein, dieses Maisquantum aus den uns zuzuwendenden Bezügen aus Rumänien rückzuerstatten, so werden diese 30.000 Schweine nicht auf das Kontingent gerechnet, das Ungarn vertragsgemäß an Oesterreich zu liefern hat. Sollte sich unsere Brotgetreideversorgung aber derart gestalten, daß wir den Mais für die menschliche Ernährung benötigen und nicht rückerstatten können, dann würden die Schweine in das Kontingent eingerechnet werden.

Das österreichische Amt für Volksernährung hat auch einen Mastversuch mit der in Wiener-Neustadt etablierten „Desmag“ (Erste österreichische Schweinemast-Aktiengesellschaft) gemacht. Für die dort zur Mastung gelangenden Schweine wurden gleichfalls die Futtermittel vom Ernährungsamt beigelegt, wogegen sich die Anstalt verpflichtet hat, das Mastprodukt dem Amt für Volksernährung zur Verfügung zu stellen.

Im Zusammenhange mit dieser Aktion steht auch die wärmste Unterstützung, welche das Ernährungsamt der von der Gemeinde Wien auf dem Bachtgute Bernhofen betriebenen Schweinemastung angedeihen läßt. Die dort gemästeten Schweine kommen natürlich ausschließlich für Wien in Betracht.

Der heutige Vorstenviehmarkt.

Der Vorstenviehmarkt war nicht beachtet. Außer Markt wurden diesmal um 670 Stück Fleischschweine und 15 Stück Fettschweine weniger bezogen. Von den eingelangten Schweinen waren 1191 Stück Fleischschweine und 706 Stück Fettschweine für die städtische Schweinefleischversteigerung zur Abgabe an die Metzger bestimmt, während 254 Stück Fleischschweine und 106 Stück Fettschweine an militärische Anstalten abgegeben wurden.

Die Approbitionierung im Kriege.**Vom Rinder- und Fleischmarkt.****Bedeutend bessere Ankünfte.**

Auf dem gestern in St. Marx abgehaltenen Rindermarkte betrug der Auftrieb 1661 Stück, was demnach um mehr als 600 Stück größer als letzten Montag. Auch alle Außermarktbezüge, welche für die Deckung des lokalen Bedarfes in Betracht kommen, waren größer, und zwar sind für das Volk-

schweinefleisch um 288 Stück und für das Wohlfahrts- und Rindfleisch um 126 Stück mehr eingelangt als in der vorhergegangenen Woche. Von den Fleischhauern wurden direkt um 135 Stück mehr bezogen.

Auch die Fleischankünfte in der Großmarkthalle waren heute bedeutend größer. Es sind dort per Bahn 800 Viertel Rindfleisch eingelangt, darunter befinden sich 200 Viertel oberösterreichischer Herkunft, die bester Qualität sind.

Auch für die nächsten Tage werden in der Großmarkthalle bessere Ankünfte erwartet, so daß Wien in dieser Woche wesentlich besser mit Fleisch versehen sein dürfte, als dies in den zwei letzten Wochen der Fall war.

Die Preise für Süßwasserfische.

Berlin, 8. Febr. (W. B.) Der Reichskommissar für Fischversorgung hat im „Reichsanzeiger“ eine Bekanntmachung über die Festsetzung von Preisen für Süßwasserfische erlassen, die am 1. April 1918 in Kraft treten. An demselben Tage wird die von dem Präsidenten des Kriegsernährungsamtes am 24. Juni 1918 erlassene Bekanntmachung über die Festsetzung von Preisen für Süßwasserfische aufgehoben. In der neuen Preisfestsetzung werden nunmehr für alle wichtigen Süßwasserfische mit Ausnahme von Forellen, Lachsen und Neunaugen Preise festgesetzt, die sowohl für den Kleinverkauf, als für den Verkauf an den Handel als oberste Grenze gelten. Die Bekanntmachung sieht eine Erhöhung der Preise nach den Bedürfnissen der einzelnen Gebiete bezw. Kommunalverbände unter Zustimmung des Reichskommissars für Fischversorgung vor. Ausgenommen von der Höchstpreisfestsetzung sind Süßwasserfische, die mit Genehmigung einer Reihe von Gesellschaften und Stellen abgesetzt werden, die im Rahmen der Reichsorganisation amtlich mit der Fischversorgung betraut sind. Die Preisbildung der durch diese Stellen abgesetzten Fische wird vom Reichskommissar unmittelbar auf dem Verwaltungsweg überwacht.

Der Butterpreis. Der Höchstpreis für ausländische Butter wurde mit 2.15 Kronen für 12 Dekagramm ausgeschnittene und mit 2.17 Kronen für paketierte Ware festgesetzt.

*** Butter in das Wiener Rathaus.** Zu dieser Notiz vom Samstag wird uns aus dem Rathause mitgeteilt, daß das Gut Weizenhof wegen seiner schlechten Verbindungen mit

dem Tale eine halbe Kanne Milch täglich verbuttere und nur fünf Liter nach Kriegenhof liefere, daß der übrige Teil der gewonnenen Milch zumeist für den Bedarf der dort beschäftigten 31 Personen und für kranke Tiere aufgehe. Es seien fünfzehn zumeist trüchtige Kühe vorhanden, die nur bis zum Abkalben dort gehalten werden. Eine größere Milchgewinnung sei aus diesem Grunde nicht möglich. Die ins Rathaus gebrachte Butter werde gegen Karten abgegeben. Damit wird jedoch zugegeben, daß der Inhalt unserer Notiz richtig war. Wir müssen aber noch dieser Verantwortung gegenüberhalten, daß, wenn man täglich fünf Liter Milch zu Tal führt, ruhig auch mehr herunterbringen könnte. Deshalb fällt die Behauptung in sich zusammen, daß man gezwungen sei, die übrige Milch zu verbuttern. Daß man die Butter im Rathaus gegen Karten abgibt, ist für alle jene eine schwache Beruhigung, die es nicht in Ordnung finden, daß die Herren im Rathaus zuerst an ihre Versorgung und dann an die der anderen denken, die sich mit gesalzener und wohl auch teurerer Butter in kleinsten Mengen zufriedengeben müssen. Natürlich hat man im Rathaus dafür kein Empfinden, daß ein Gut der Stadt nicht dazu da ist, daß es zuerst in das Rathaus Butter liefern muß.

13. / 11. 1918.

33

30.000 ungarische Schweine für Wien.

Aus Budapest, 13. d., erhalten wir folgende telegraphische Nachricht: Die ungarische Schweinemästungs- und Fleischgewerbe-A. G. hat mit dem österreichischen Ernährungsamt einen Vertrag abgeschlossen, in dem die Verpflichtung ausgesprochen wird, 30.000 Schweine aus Ungarn nach Oesterreich zu senden. Die ungarische Regierung hat diesem Vertrag ihre Zustimmung erteilt.

Zehntausend Kilogramm Geflügel eingelagert.

Die Vorräte eines Geflügelhändlers und die Preissteigerung.

Seit Monaten steigen die Preise für Geflügel, namentlich für Fettgeflügel stetig und dementsprechend erfolgen auch sprunghafte Steigerungen der Preise für Gänsefett. An Erklärungen fehlt es natürlich nie. Einmal ist das Wetter zu warm, ein andermal zu kalt, dann wieder heißt es, die Preise in Ungarn seien gesunken und es würde keine Zufuhren geben, wenn sich die Preise in Wien nicht anpassen, kurz: die Gründe sind so billig wie die Brombeeren — einmal waren.

Es wäre nun falsch, zu sagen, daß diese Zustände nur die wohlhabenden Schichten betreffen, da die weniger Bemittelten die Marktpreise für Geflügel ohnehin nicht bezahlen können. Unter den heutigen Verhältnissen ist mancher Angehörige des Mittelstandes einfach genötigt, das Neueste aufzuwenden, um sich und seiner Familie das Nötige zu verschaffen. Dazu kommt, daß die Geflügelkäufe der wohlhabenderen Schichten den beengten Fleisch- und Fettmarkt entlasten, also anderen Kreisen zugänglicher machen, während im gegenteiligen Falle unerwünscht hohe Geflügelpreise die Geflügelkäufer auf den Fleischmarkt drängen und dort die Nachfrage steigern; naturgemäß leiden dann indirekt unter der Teuerung des Geflügels auch Volksschichten, die leider nicht daran denken können, selbst Geflügel zu kaufen und denen schließlich offen oder heimlich durch die unbefriedigten Geflügelkäufer das Fleisch weggetauft wird. Daß durchaus nicht die Marktverhältnisse allein schuldtragend sind, zeigt wieder einmal ein Fall, der zu der Verhaftung eines sehr bekannten Wiener Geflügelhändlers führte.

Der polizeiliche Bericht darüber, der in mancherlei Praktiken der Preistreiber Einblick gibt, meldet: Der 37jährige Geflügelhändler Ignaz Hirschl, VII., Mariahilferstraße Nr. 155 wohnhaft, hat seit Monaten wiederholt im städtischen Kühlhause durch Wochen und Monate Geflügel und rohes Gänsefett eingelagert gehabt und es dann zu dem inzwischen gestiegenen Tagespreise verkauft. Gegenwärtig hat er trotz der empfindlichen Fleischnot mehr als zehntausend Kilogramm Geflügel eingelagert.

Hirschl besaßte sich hauptsächlich mit dem sogenannten „Schinden“ der Gänse und verkaufte große Mengen Gänsefett an die Fabrik Hauser u. Sobotta in Floridsdorf sowie an die Groß-Einkaufsstelle für industrielle Betriebe, IV., Mühlgasse Nr. 4, und nur an einzelne Private zu Preisen, welche die jeweiligen Höchstpreise im Durchschnitt um 2 bis 4 K. für das Kilogramm überstiegen. Durch diese übermäßigen Preisforderungen erzielte er in Ausnutzung der Fettnot im November und Dezember vorigen Jahres allein einen Ueberpreis von 18.000 K. Auch an Wiederverkäufer hat er wiederholt Geflügel im großen verkauft.

Ignaz Hirschl wurde gestern in Haft genommen und dem Landesgerichte eingeliefert.

Schweinefett als Haarwuchsmittel.

Eine Verordnung des Handelsministeriums vom 25. Mai 1916 verbietet: „die Verwendung und Verarbeitung von genießbarer Butter, genießbarem Butterschmalz und genießbarem Schweinefett aller Art zu anderen als zu Zwecken der menschlichen Ernährung“. Leider hat diese Verordnung einen Pferdefuß. Es kann nämlich der Handelsminister im Einvernehmen mit dem Minister des Inneren Ausnahmen bewilligen. Jedermann weiß, was das bei uns bedeutet: die Ausnahmen werden zur Regel. Und so führen solche Ausnahmen dazu, daß die Verbraucher des Fettes entbehren müssen, während es für andere Zwecke verwendet wird.

Ganz besonders wird Fett bei der Herstellung von Pomaden verwendet. Eine der bekanntesten Pomaden ist z. B. das Haarwuchsmittel der Frau Anna Gsillag, die sogenannte „Anna Gsillag-Pomade“. Dies ist eine Pomade, die der Hauptsache nach aus Schweinefett und Wachs besteht. Daneben sind noch andere Bestandteile, die der Pomade Wohlgeruch verleihen sollen. Die „Anna Gsillag-Pomade“ wird in großen Mengen verkauft; denn die Dummen werden ja nicht alle. Die Frauen wollen auch ein „180 Zentimeter langes Riesen-Doreley-Haar“ besitzen und die Herren

wollen ihrer Gläse mit Hilfe der Pomade neuen Haarwuchs verleihen. Man kann sich da leicht vorstellen, wie viel Fett der Ernährung entzogen wird. In der Werkstätte der „Anna Gsillag-Pomade“, in der Habsburgergasse 6, werden da 50 bis 60 Kilogramm Schweinefett auf einmal verarbeitet, in Ziegeln gegossen und in den Verkauf gebracht. Und während die knurrenden Mägen der Armen das Fett schmerzlich vermessen, wird die Kopfhaut der Reichen damit bestrichen. Mit Recht schreibt uns ein Freund unseres Blattes: Haare von Kriegsgewinnern haben weder zu duften noch zu glänzen und bevor man den Haarboden mit Schweinefett schmiert, ist es notwendig, die hungernden Mägen der Verbraucher damit zu schmieren.

14. II. 1918

36

• (Dreißigtausend Schweine.) Mit begreiflichen Gefühlen der Genugtuung hat man die von uns im Abendblatte veröffentlichte Kunde vernommen, daß es unserm Ernährungsminister gelungen ist, dreißigtausend ungarische Schweine einzuführen. Gewiß, wir könnten mehr brauchen, noch viel, viel mehr! Aber auch diese Zahl ist ein Erfolg, und nicht nur den Verbrauchern, sondern auch den Staatswürdenträgern, den Nationalökonomien und allen übrigen Praktikern und Theoretikern schweben bei dieser Nachricht gar fremdliche Bilder vor. Wie lange ist es her, seit man keinen fettesten Schinken mehr in einem Auslagefenster hängen sah, seit das fettumbräunte, blähsrosa Fleisch nicht mehr in die Schneidmaschine einspannt gewesen ist? Immer nur Rindssalami und Blochwurst, wenn es hoch herging, Knack- und Servelatwurst, bei deren Anblick die Empfindsamen des Magens, namentlich aber Patienten, ein wenig erschauerten. Denn gerade in der Krankenkost hat Schinken sehr gefehlt. Wie oft hätte der Arzt gern gesagt: „Und abends essen Sie geschmorten Schinken mit Aspik“ . . . wenn er nicht gewußt hätte, daß dieser Speisezettel zu den Unmöglichkeiten gehörte. Mit ihrer Diät, mit der Kost überhaupt haben es die Aerzte bekanntlich jetzt nicht leicht. Abgesehen vom noch keineswegs verblühten Schinken, der den ganz besonderen Seltenheitswert für sich hat, kommt selbstverständlich vor allen Dingen das Fett in Frage, von den Karrees, den Lungenbraten, den Koteletten, und wie die lang entbehrten Köstlichkeiten alle heißen mögen, gar nicht zu reden. Jeder Tisch, auf dem ein Partikelchen der dreißigtausend Schweine entfällt, wird die Mahlzeit als „Festessen“ empfinden. Die Räncherkammern dürften allerdings wenig abbekommen, denn wo es so viel Hunger gibt, dort kann man nicht ans Konservieren denken. Die bevorstehende Einfuhr der Schweine bedeutet aber nicht nur eine Frage der Ernährung, wenngleich diese selbstverständlich an erster Stelle steht, sie ist vielleicht auch ein historischer Moment. Es ist ja nämlich nicht ausgeschlossen, daß die heißersehnten Schweine über Ungarn aus Serbien kommen. Und geht man der Entwicklung der Dinge auf den Grund, dann erinnert man sich an die Rolle, welche gerade die serbischen Schweine vor dem Weltkrieg gespielt haben. Die Frage der Herkunft ist indes heute wahrlich Nebensache. Die Tatsache des Einmarsches dieser dreißigtausend Schweine allein verleiht uns äußerst sympathisch. Wir freuen uns dieser Einwanderer. Ihr „Siegesszug“ nach Wien ist ein beifungsvolles Symptom, nicht nur, weil Schweine Glück bedeuten — vor allem selbstverständlich gegenwärtig für den Magen.

15. / II. 1918.

15
37

* Erhöhung der Butterpreise. Nach einer Verordnung der Fettstelle Groß-Berlin darf der Preis für Butter im Bezirk der Fettstelle Groß-Berlin im Kleinhandel nicht übersteigen: für Handelsware 1 36 Pf., für Handelsware II 84 Pf. für je 40 Gramm. Der Preis für Margarine beträgt 12 Pf. für je 30 Gramm. Die von der Staatlichen Verteilungsstelle genehmigte Erhöhung des Butterpreises ist vorübergehend dadurch erforderlich geworden, daß erhebliche Mengen Auslandsbutter verlegt werden, deren Einkaufspreis wesentlich höher ist, als der Inlandspreis.

15./II. 1918.

* Die Kaninchen werden gezählt. Zur Viehzählung am 1. März 1918 hat der Bundesrat eine Ausführungsverordnung erlassen, die eine Zählung der im Deutschen Reiche vorhandenen zahmen Kaninchen anordnet. Diese Feststellung geschieht im Interesse der Heeresverwaltung, weil die Felle der Kaninchen in steigendem Maße für den Kriegsbedarf Bedeutung gewinnen.

15. II. 1918

39

Wie das Rathaus für Fleisch sorgt. Zu dieser Meldung vom Sonntag den 10. d. erhalten wir ein Schreiben der Magistratsdirektion, in dem es heißt: „In dieser Mitteilung ist nur soviel richtig, daß vorige Woche ein mit Schweinen beladener Wagen beim Rathause vorfuhr und von ihm einige Stücke, wie dies fast allwöchentlich geschieht, für den Gastwirtschaftsbetrieb des Rathauskellerwirthes abgeladen wurden.“ Das mag ja sein. Das trifft jedoch, wie unser Gewährsmann uns mittheilt, nicht den Kern der Sache, daß auf Veranlassung des Marktammtes 22 Schweine ins Rathaus gebracht wurden. Wenn die Herren es ganz genau wissen wollen, so sagen wir ihnen, daß zuerst 15, dann 2, dann 3, dann abermals 2 Schweine, zusammen 22, in das Rathaus geliefert wurden. Darüber kann ja der Leiter des Marktammtes oder einer seiner Beamten genaue Auskunft den Herren geben, die das in der Magistratsdirektion nicht glauben wollen. Natürlich kann ja auch der Rathauskellerwirth Schweine bezogen haben. Das hat jedoch mit dieser Angelegenheit nichts zu tun.

Der Fleischmangel in Wien.

Viele Fleischläden geschlossen.

Obwohl die Ankünfte von lebendem Vieh auf dem Rindermarkt in St. Mary diese Woche eine Steigerung um 750 Stück Schlachtrinder erfahren haben und auch die Außermarktbezüge, welche zur Deckung des lokalen Bedarfs bestimmt sind, um 300 Stück stärker waren als in der Vorwoche, hat sich keine Besserung in der Fleischversorgung Wiens bemerkbar gemacht. Es dürfte dies hauptsächlich darauf zurückzuführen sein, daß der Fleischkonsum infolge der allgemeinen Lebensmittelknappheit in weit größerem Maße gestiegen ist als das Angebot. Zu bedenken ist auch, daß ein Mehrangebot um 1000 Stück bei den jetzigen Verhältnissen nicht so ausschlaggebend ist wie früher, da es sich ja durchweg nur um leichte Ware handelt, deren Fleischausbeute weitaus geringer ist als im Frieden. Die lebende Ware, welche derzeit eingeführt wird, ergibt im Durchschnitt nur eine Fleischausbeute von 70 bis 80 Kilogramm pro Stück, doch sinkt die Fleischausbeute bei einem großen Teil des Auftriebes auch weit unter dieses geringe Maß.

Die Fleischankünfte in der Großmarkthalle waren nur am Montag bedeutend günstiger als an den vorhergegangenen Tagen, und diese Mehrzufuhr reichte nicht einmal dazu aus, um am Mittwoch alle Kauflustigen zu befriedigen. Da aber die weiteren Ankünfte in der Großmarkthalle nicht über das nur geringe Ausmaß der täglichen Zufuhren der letzten Wochen hinausgingen, machte sich gestern außerordentlicher Fleischmangel fühlbar. Die Anstellungen vor der Großmarkthalle setzten ungeachtet der ungünstigen Witterung bereits um 3 Uhr morgens ein, und man kann nicht sagen, daß diese Anstellungen überflüssig waren, da wohl nur diejenigen, welche sich in den frühesten Morgenstunden bereits vor der Halle eingefunden hatten, ihren Bedarf mit Rindfleisch decken konnten.

Schon um 7 Uhr früh war selbst Schaffleisch nur mehr schwer und in ganz geringen Mengen erhältlich, da gestern die Weisung ausgegeben wurde, von jeder Fleischsorte nur ein halbes Kilogramm pro Käufer abzugeben. An Fleischfabrikprodukten, wie Innereien und Kriegswurst, standen kaum nennenswerte Mengen zur Verfügung. Das allgemeine Interesse wendete sich daher dem Geflügel- und Fischmarkt zu, die auch nur sehr schlecht und unzureichend versehen waren. Mastgeflügel, dessen Preis sich übrigens schon auf 24 K. 50 S. pro Kilogramm stellt, war fast nicht vorhanden. Alle übrigen Geflügelsorten waren gleichfalls nicht in genügenden Mengen erhältlich. An Fischen gab es nur Flussfische zu teuren Preisen.

Bei den Fleischläden in den Bezirken fanden sich die Käufer auch schon vor sechs Uhr morgens ein, so daß die geringen Mengen, die zum freihändigen Verkauf gelangten, sehr bald verschwunden waren. Viele Fleischhändler waren mangels an Ware überhaupt gesperrt. Die Hausfrauen sehen den nächsten Tagen mit großer Besorgnis entgegen, da die gesperrten Läden in dieser Woche nicht mehr geöffnet werden dürften und die neuerlichen Zuweisungen — wenn sie diese Woche überhaupt noch erfolgen — nur sehr geringfügig sein werden. Für Ende der Woche wird in der Großmarkthalle wohl Schweinefleisch erwartet, doch wird dieses Angebot nicht imstande sein, die fehlenden Mengen an Rindfleisch und Kalbfleisch zu ersetzen.

Der Mangel an Fleisch macht sich um so fühlbarer, als wir seit Wochen nur die reduzierte Mehlmenge beziehen, das Brot sehr schlechter Qualität ist und die Zufuhren an Gemüse sowie die Abgabe der verschiedenen Rübensorten nicht im entferntesten dem hauptstädtischen Bedarf genügen.

Es wird Aufgabe der Behörden sein, die antäglich der Fleischverkehrsregelung nicht nur eine Verbilligung des Fleisches, sondern auch eine rationelle Verteilung zugesichert haben, im Interesse der Bevölkerung das Nötige zu veranlassen, daß diesen ganz unhaltbaren Zuständen ein Ende bereitet werde.

30.000 ungarische Schweine für Oesterreich.

Aus Budapest, 14. d., telegraphiert man uns: „Magyar Deszag“ hat sich an zutändiger Seite erkundigt, was an der Nachricht wahr sei, daß zwischen der ungarischen Schweinemastungs- und Fleischindustrie-A. G. einerseits und dem österreichischen Ernährungsamt andererseits die Vereinbarung zustande gekommen ist, daß die Aktiengesellschaft 30.000 Schweine an Oesterreich überlasse. Nach den Informationen des erwähnten Blattes beruht diese Mitteilung offenbar auf einem Irrtum. Es ist nämlich die Vereinbarung zustande gekommen, daß das österreichische Ernährungsamt in Ungarn 30.000 Magerischweine gekauft hat, die mit dem von der österreichischen Regierung zu diesem Zwecke zur Verfügung gestellten Mais in Ungarn gemästet werden. Die Mästung hat vor längerer Zeit begonnen und das österreichische Ernährungsamt wird die Schweine zum Maximalpreis übernehmen. Mit der Schlachtung und Lieferung der Schweine wird in den aller nächsten Tagen der Anfang gemacht werden.

Der Abend
15. II. 1918

42

Ernährungsfragen.

Fleisch.

M. H. Die Einfuhr ausländischer Rinder, deren Fleisch das Volksrindfleisch zum Einheitspreise von 8 K gebildet hat, wurde eingestellt und wird voraussichtlich vor Mitte Mai nicht wieder aufgenommen werden. Zum Ersatz werden von nächster Woche an ungarische Schlachtrinder eingeführt und überdies hat sich das Ernährungsamt aus Kroatien eine Mindestmenge von Rindern und nötigen Falles noch eine Ergänzung hierzu gesichert. Die Aussicht, daß eine Einfuhr aus der Ukraine möglich sein wird, veranlaßt die Spekulanten in Ungarn und Kroatien die gegenwärtigen sehr hohen Preise noch schleunigst auszuliken und darum ist ein Versiegen der Fleischzufuhren nicht zu befürchten, wenn auch starke Angebote nicht erwartet werden können.

Das Ernährungsamt beschäftigt sich jetzt unter Zuziehung von Fachleuten damit, den Schlüssel für die künftige Verteilung des Fleisches aufzustellen. Hierbei wird ein Teil der Fleischhauer und Fleischverschleifer ausgeschaltet werden, einmal weil die Überwachung des Fleischverkehrs hinsichtlich des Scheichhandels durch Verminderung der Verkaufsstellen erleichtert wird, dann auch weil durch die Verteilung des Fleisches auf eine große Zahl von Verkaufsstellen die Geschäftskosten, die doch der Verbraucher zahlen muß, in überflüssiger Weise erhöht. Ein Antrag lautet dahin, jene Fleischhauer und

Fleischverschleifer, die ihr Gewerbe nach dem Jahre 1914 angemeldet haben, vom Handel auszuschließen. Die Entscheidung steht noch aus.

Gestern wurde im 2. und 20. Bezirke an die Mindestbemittelten gefrorenes Schafffleisch, das aus Graz herührte, abgegeben. In den nächsten Tagen treffen größere Mengen gefrorenes Schafffleisch aus Graz ein und dieses dürfte ausschließlich in der kommenden Woche für Mindestbemittelte verwendet werden.

10. / 11. 1918

43

Das Einheitsfleisch.

Wie im heutigen Morgenblatt berichtet wurde, begegnen die vom Volksernährungsamt geplante einheitliche Regelung des Fleischverkehrs erheblichen Schwierigkeiten, so daß die neuen Einheitsbestimmungen über Qualität und Preis der Ware erst mit anfangs März in Kraft treten dürften.

Hierzu äußerte sich ein hervorragender Fachmann gegenüber einem unserer Mitarbeiter in folgender Weise:

„Die Fleischhauer selbst können sich begreiflicherweise mit der Art der Durchführung der Zentralisierung des Fleischverkehrs nicht recht befreunden, wenn auch zugegeben werden muß, daß die neue amtliche Uebernahmestelle jetzt alles daransetzt, möglichst viel Vieh für den Wiener Bedarf aufzubringen. In normalen Zeiten betrug der Wochenbedarf der Stadt Wien an Schlachtrindern 5000 bis 6000 Stück, heute sind wir froh, wenn wir bis 1400 oder 1600 Stück Rinder in der Woche herzubekommen. Dabei darf nicht übersehen werden, daß der Militärbedarf in Wien allein gegen 1000 Rinder in der Woche beträgt, aber auch schon seit Wochen nicht mehr ganz befriedigt werden konnte.

In Galizien und in der Bukowina soll es, nach zuverlässigen Meldungen, ziemlich viel Rindvieh und auch Schweine geben, die leider nicht hereingelassen werden. Ob wir aus der Ukraina auf Viehzuschübe rechnen können, das ist gegenwärtig noch nicht bekannt, doch wird man eine etwa sich in dieser Richtung bietende Möglichkeit sicherlich nicht außer acht lassen.

Da der Viehtrieb nicht besonders hoch ist, will man auch, um eine Verzettlung des Fleischangebotes zu vermeiden, beim Fleischbezug jene Fleischhauer und Fleischverarbeiter ausschalten, die das Geschäft erst mit dem Jahre 1914 begonnen haben: eine Entscheidung in dieser Sache ist noch nicht gefallen.

Der alte Kampf zwischen den Fleischhauern und der Viehverwertungsgesellschaft (Großschlächterei) wird auch nach dem neuen Fleischregime aufrechterhalten bleiben, denn auch jetzt noch immer trachtet die Gesellschaft, die größeren Geschäfte, die sich bei der Verleserung von Körperschaften, Anstalten und Instituten bieten, in immer stärkerem Maße an sich zu ziehen.

Was die Viehpreise anlangt, so stehen diese in Ungarn noch immer kontinuierlich an. Der letzte ungarische Rinderpreis betrug ab Ungarn pro Kilogramm Lebendgewicht K. 7.70: vor wenigen Wochen noch, als den österreichischen Fleischhauern der freie, jedoch an eine Bewilligung des dortigen Ackerbauministeriums geknüpfte Einkauf gestattet war, betrug der Rinderpreis K. 5.— bis 5.60. Im Jahre 1914 konnte man in Ungarn Rinder noch mit K. 1.20 pro Kilogramm Lebendgewicht ankaufen. Als man in Ungarn hörte, daß man in Oesterreich daran sei, die zentrale Schlachtung einzuführen, lauchte in den dortigen Produzentenkreisen die

Befürchtung auf, daß durch die Zentralisierung des Einkaufes des nach Oesterreich auszuführenden Viehs auch ein Druck auf die hohen Einkaufspreise ausgelöst werden könne. Dies führte dazu, daß jetzt die Futtermittelzentralstelle in Ungarn dazu bestimmt wurde, das gesamte für Oesterreich bestimmte Vieh anzukaufen. Sie berechnete dafür anfangs eine Provision von 8 Prozent vom Kaufpreis, jetzt ist dieser Prozentsatz schon auf 10 Prozent gestiegen. Dieser Fonds, der von österreichischem Gelde gezahlt wird, dient angeblich zum Teil für die Kostendeckung der ungarischen Fleischaktion für die Mindestbemittelten.

Die Fleischhauer gehen genau so wie das Publikum dem neuen Fleischregime mit einigem Mißtrauen entgegen. Bis zur Stunde scheint man sich noch nicht einig zu sein, auf welcher Grundlage die Fleischabgabe endgültig zu regeln sei. Gegen die Einführung der Kundenrationierung und gegen die Fleischkarte spricht der Umstand, daß nicht genügend Fleisch aufgebracht werden kann, um den Bedarf vollends zu befriedigen.“

16. II. 1918

44

(Wegung von Schweinen, Speck und Fett aus Ungarn.) Kundlich wird mitgeteilt: Nach den mit der ungarischen Regierung bestehenden Vereinbarungen wird das zur Ausfuhr nach Oesterreich bewilligte Kontingent an Lebend-schweinen und Fleischware (Speck und Fett) zentral durch das ungarische Landes-Schweine-verkehrsbureau aufgebracht. Es ist auch die Ausfuhr zentralisiert, weshalb direkte Bestände nicht erfolgen können. In das ungarische Ernährungsausschuss gerichtete Ansuchen um die Erteilung einer Ausfuhrbewilligung für solche Waren sind nach dem Gesagten vollständig zwecklos. — Hierzu ist zu bemerken, daß das seit zwei Monaten eingeschränkte Schweinekontingent sich auf 4000 Stück Schweine monatlich stellt. Das Kontingent an Speck beläuft sich nach unseren Informationen auf 30 Waggon, vor der Restriktion stellte sich dieses Monatskontingent auf 90 Waggon.

Die Fleischversorgung. Die wöchentlichen Warenpreisberichte des Ministeriums für Handel und Ackerbau enthalten in der neuesten Ausgabe abermals eine Reihe von Zahlen über die Versorgung des Wiener Marktes mit Fleisch und Lebendvieh. Es betrug danach in den ersten fünf Wochen dieses Jahres der Gesamtauftrieb von Schlachtvieh 23.684 Stück, während sich dieser in der gleichen Zeit des vorigen Jahres nur auf 21.927 Stück stellte. Einen absoluten Rückgang weisen allerdings die Zufuhren an lebenden und ausgeweideten Kälbern, Schafen und Schweinen gegenüber den Zufuhren im vorigen Jahre auf. An Kälbern betrug nämlich die Zufuhren in den ersten fünf abgelaufenen Marktwochen 8208 Stück gegen 9569 Stück in derselben Zeit des vorigen Jahres. Schafe kamen 8042 Stück auf den Markt, während wir in der gleichen Zeit des vorigen Jahres über 10.926 Stück verfügten. Der Auftrieb an Schweinen verringerte sich auf die Hälfte, denn während im vorigen Jahre in den ersten fünf Marktwochen 30.606 Stück davon auf den Markt kamen, sank der Auftrieb heuer in derselben Zeit auf 14.252 Stück. Bemerkenswert ist noch der starke Rückgang in der Zufuhr von Rindfleisch aus Ungarn. Er betrug in den ersten fünf Wochen des vorigen Jahres 77.415 Kilogramm und sank in diesem Jahre auf 16.413 Kilogramm. Größer waren aber heuer die Rindfleischzufuhren aus dem sonstigen Zollinland, denn sie betragen 404.074 Kilogramm, gegenüber 170.590 Kilogramm in der Vergleichszeit des vorigen Jahres. Im allgemeinen ist also für den herrschenden Fleischmangel hauptsächlich der Rückgang im Schlachtgewicht der lebenden Tiere entscheidend, wie er als Folge der schlechten Fütterung den Fleischmarkt immer ungünstiger beeinflusst.

Die Approvisionnement im Kriege.

Schweinefleisch und -fett aus Ungarn.

Unschädlich wird verlaublich:

Nach den mit der ungarischen Regierung bestehenden Vereinbarungen wird das zur Ausfuhr nach Oesterreich bewilligte Kontingent an Lebend-schweinen und Fleischware (Speck und Fett) zentral durch das königlich ungarische Landes-Schweine-verkehrsbureau aufgebracht; auch die Ausfuhr ist zentralisiert. Es können daher direkte Bezüge nicht erfolgen.

An das königlich ungarische Ernährungsamt gerichtete Ansuchen um die Erteilung einer Aus-fuhrbewilligung für solche Waren sind nach dem Gesagten vollständig zwecklos.

17. II. 1918

47

Höchstpreise für ausländische Butter.
Die Höchstpreise für ausländische Butter
wurden mit 2 K. 10 S. für ausgemahlene und
2 K. 18 S. für paketierte Ware festgesetzt.

Der Fleischmarkt.

In der Erwartung, daß Samstag doch mehr Fleisch in der Halle zu bekommen sein wird, stellten sich Tausende Leute schon am Freitag nach 11 Uhr nachts vor der Fleischhalle an. In der bitterkalten Nacht froren sie arg genug wegen eines bißchen Nahrung, das mancher mit Krankheit erkaufte haben wird. Man begann aus Rücksicht auf die vielen angesammelten Leute schon nach 5 Uhr früh mit dem Verkauf der viel zu kleinen Fleischmengen, die bald nach 7 Uhr fast gänzlich vergriffen waren. Da in der vorausgegangenen Woche um tausend Kinder mehr nach Wien gebracht worden waren, ließen sich manche Leute neuerlich die Hoffnung vorkäufeln, daß endlich für sie für den Sonntag Fleisch gesichert werden könne. Pölsrindfleisch für 8 Kronen war auch gestern in geringer Menge angeboten. Auch die teuren Rindfleischsorten genügten nicht. Sie fanden bis auf das letzte Stück Käufer. Wo man das Fleisch für 7 bis 8 Kronen bekam, standen lange Menschenreihen ebenso wie dort, wo es teuer war. Mehr als sonst blüht durch die Fleischknappheit der Schleichhandel mit hohen Preisen. Wer bezahlen kann, kommt nie zu kurz. Nun betrachtet man überall ein Stück Rindfleisch als etwas ganz Seltenes, in der Zeit, die uns aus den Notschlachtungen einen Fleischüberschuß bringen sollte. Der Viehstand ist

schon so zurückgegangen, daß auch die Notschlachtungen nicht mehr allzu viel bringen können. Ueberdies gibt derjenige, der bisher sein Vieh durchbrachte, es jetzt nicht mehr weg, wenn er es einigermaßen vermeiden kann. Kommt doch in kurzem die Zeit, da Grünfutter wächst. Gestern gab es solches Rindfleisch aus Notschlachtungen für 5 Kronen. Wegen des Mangels an Schafen ist jetzt auch Schaffleisch, das 12 bis 14 Kronen kostet, selten und doch gesucht. Etwas mehr zugeführtes serbisches mageres Schweinernes für 10-60 Kronen war ebenso heiß umworben. Wo man Kalbfleisch für 5-60 bis 6-60 Kronen abgab, mußten Wackleute die Angesammelten zurückhalten. Willkommen war vielen als Aushilfe schönes Seichfleisch, das frisch eingetroffen war. Es kostete kilogrammweise 17-50 Kronen. Bezeichnend, wie heute Fleischhändler Waren verschleppen, war gestern ein Vorkommnis bei der Zelle 34 in der Halle. Der Fleischer hatte sein Drahtgitter gesperrt und wollte sich mit einem Böger entfernen, in dem manches schöne Stück dieses Fleisches lag. Eine Frau holte einen Wachmann, der darauf drang, daß der Fleischer wieder aufsperrte und das Fleisch verkaufe. Während tat er das. Aus Rache wollte er die Frau vom Kaufe ausschließen, die die Anzeige gemacht hatte. Erst als der Wachmann ihm erklärte, daß es das nicht gebe, die Frau sei sogar als erste zu bedienen, weil sie als erste dagewesen war, gab er seinen Vorsatz auf. Fortwährend schimpfend und knurrend mußte er seinen Vorrat an die Verpäteten verkaufen, die darüber sehr erfreut waren. Ohne das Eingreifen Tatkräftiger hätte er sein „reserviertes Fleisch“ wohl dem Markte in der Halle entzogen. Solches sieht man gar oft und wie viele Päckchen lagern da nach dem Verkauf bei den verschiedenen Händlern, die nachher von den Bevorzugten abgeholt werden. In der Zeit der Knappheit gibt es niemanden, der solcher Verminderung der Vorräte entgegenwirken würde. Wild ist jetzt schon sehr selten, hier und da kommen aus Ungarn wenige Hasen zur Abgabe. Auch um Fettgefäßel, von dem ein Kilogramm 23 bis 25 Kronen kostet, ist überaus rege Nachfrage. Es gibt doch genug Leute, die dafür Geld haben. Wo man Fleischgänse für den Kilogrammpreis von 12 bis 15 Kronen abgab, stellten sich viele Leute an. Ungarische Karpfen für 10-40 Kronen lagerten in vorgeladeter Stunde bloß auf dem Fleischmarkt, wo man auch die besseren Fischsorten, die den Kilogrammpreis von 20 bis 24 Kronen haben, mühelos zu erwerben vermochte. Die wenigen Seefische, von 8 Kronen an, waren schnell weg.

Fett kommt jetzt nur in den kleinen Mengen zur Abgabe, die seit langem eingeführt sind. Frische Butter fehlt hier überall, weil sie im Schleichhandel für 40 Kronen und teurer Abnehmer findet.

Die bevorstehende Einführung des verbilligten Einheitsfleisches.

Am 20. d. sollte der ganze Apparat der Neuregelung des Rindfleischverkaufes in Wien in Gang gebracht sein. Dieser Termin war nicht eingehalten worden und voraussichtlich bleiben die schon seit längerer Zeit normierten Höchstpreise in Geltung, die aber jetzt, in den Tagen großer Fleischknappheit, noch weniger eingehalten werden wie früher. Vorläufig bleibt es auch bei dem derzeitigen Aufstellungsschlüssel für Schlachtrinder an die Fleischhauer. Die Wirkung der ganzen Zentralisierung wird sich, wie wir des öfteren schon ausgeführt haben, erst nach ihrem praktischen Inslebentreten beurteilen lassen. Jedenfalls sollte aber alles darangesetzt werden, daß der seit vierzehn Tagen eingetretene Schwebzustand ehemöglichst beseitigt wird, denn er hat auf dem schon seit mehr als Jahresfrist nicht mehr richtig funktionierenden Gleichmarkt unerträgliche Verhältnisse geschaffen.

Morgen erscheint eine weitere Verordnung des Ernährungsamtes über die Regelung des Fleischverbrauches in Wien.

Die Zuweisung von Schlachtrindern und Rindfleisch wird nur durch die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch nach den Anweisungen der Marktcommission auf dem Zentralviehmarkt in Wien-St. Marg erfolgen. In Zukunft werden zwei Sortungen Rindfleisch zur Abgabe gelangen, das zu höheren Preisen abzugebende „Extremfleisch“ und das „Einheitsfleisch“.

Das Extremfleisch.

Das Extremfleisch soll nur in bestimmten, vom Amte für Volksernährung hierzu ermächtigten Gewerbebetrieben, deren Liste morgen in der „Wiener Zeitung“ verlautbart wird, zum Verkaufe gelangen. Diese Gewerbebetriebe werden äußerlich gekennzeichnet sein. Auch die Gast- und Schankgewerbebetriebe, Anstalten und Körperschaften, die zum Bezuge von Extremfleisch berechtigt sind, werden vom Amte für Volksernährung bestimmt und verlautbart werden, so daß die Kontrolle über die Angemessenheit der Preise möglich sein wird, die für Speisen aus Rindfleisch oder Rinderprodukten verlangt werden.

Im Interesse der Verhinderung einer übermäßigen Abgabe von Rindfleisch an Gasthäuser und sonstige Großverbraucher werden alle Fleischhauer und Fleischhändler für diese Kategorie von Abnehmern Kundenlisten zu führen haben. Die Ausfuhr von Rindfleisch aus dem Gemeindegebiete Wiens wird nur mit Bewilligung der amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch gestattet sein. Die Vorarbeiten zur Durchführung aller dieser Maßnahmen werden in kürzester Zeit zum Abschlusse gelangen. Insbesondere handelt es sich darum, nach Anhörung der berufenen Gewerbevereinigungen die Liste der Gast- und Schankgewerbebetriebe und der Anstalten, die zum Bezuge von Extremfleisch berechtigt sind, festzustellen. Nach Beendigung dieser Vorarbeiten wird die amtliche Uebernahmestelle ihre Tätigkeit in vollem Umfange aufnehmen können.

Die Preise für Extremfleisch und Einheitsfleisch werden in einer späteren Verordnung des Amtes für Volksernährung verlautbart werden. Bis zum Inkrafttreten dieser Verordnung bleiben die von der niederösterreichischen Statthalterei festgesetzten Höchstpreise für Rindfleisch in Geltung. Bis dahin bleibt auch der derzeit geltende Aufteilungsschlüssel für Schlachtrinder aufrecht.

Vorläufig keine Rationierung der Privatkunden.

Es wird ausdrücklich bemerkt, daß bis auf weiteres an eine Rationierung der Privatkunden

nicht gedacht ist. Daher ist auch die Anmeldung solcher Kunden bei Fleischhauern und Fleischvertriebsstellen vollkommen zwecklos und überflüssig. Die Vorerhebungen, die derzeit im Zuge sind, dienen nur zur Sicherstellung des Bedarfes der Gasthäuser, Pensionen, Sanatorien, Kriegsküchen u. dgl. und zur Drosselung jedes Ueberschusses in diesen Speisebetrieben, damit nach Deckung ihres Bedarfes die übrigen Fleischmengen zur Versorgung weitester Kreise der Bevölkerung tunlichst verfügbar bleiben.

18. II. 1918

50

(Die Fleischknappheit.) Der Auftrieb zum heutigen Rindermarkt in St. Marx stellte sich auf 1742 Stück. Davon waren 617 Stück Mastvieh und 1123 Stück Weinvieh. Der Auftrieb war um 100 Stück größer als in der vorigen Woche. Der Außermarktbezug der Fleischhauer stellte sich auf 854 Stück. Die von der Zentraleinkaufsgesellschaft aus dem Auslande eingeführten Rinder beliefen sich auf 59 Stück. Zur Herstellung von billigem Fleisch an die Mindestbemittelten sind 136 Stück und für den Eigenbedarf der Wiener Garnison 22 Stück abgegeben worden. Die direkten Bezüge waren wieder wesentlich schwächer als in der vorigen Woche, so daß im allgemeinen im Laufe dieser Woche für den Wiener Bedarf weniger Fleisch zur Verfügung steht als in der Vorwoche. Auch in der Großmarkthalle wurde heute gar kein Fleisch an die Fleischhauer abgegeben, da aus Böhmen und Oberösterreich nichts eingelangt ist. Für morgen sind dagegen etwas größere Quantitäten Fleisch in Aussicht. Im allgemeinen wird sich die Fleischversorgung in dieser Woche knapper gestalten als in der vorigen.

Extremfleisch und Einheitsfleisch.

Gestern ist die von uns angekündigte Verordnung des Amtes für Volksernährung erschienen, die im wesentlichen festsetzt, daß der Ankauf alles nach Oesterreich gebrachten Viehes und des nach Wien eingeführten Fleisches nur durch die eigens hiezu errichtete Uebernahmestelle erfolgen darf, die auch die Verteilung desselben an die Großkonumenten und die Fleischhauer vornimmt. Jeder Zwischenhandel in Fleisch ist verboten. Gasthäuser, Kriegsküchen usw. erhalten, um ihren Konsum kontrollieren zu können, Bezugsbücher. Eine Kanonierung der Privatkunden erfolgt vorläufig nicht. Die Uebernahmestelle nimmt die Klassifikation des Fleisches in Extremfleisch und Einheitsfleisch vor. Für das erstere wird der Preis von Zeit zu Zeit behördlich festgesetzt. Der Preis für Einheitsfleisch (Hinteres, inklusive einer höchstens 20prozentigen Knochenzuzug) beträgt 8 K. Die Liste der Fleischhauer, die Extremfleisch, aber kein anderes verkaufen dürfen, und die Gasthäuser, die Extremfleisch verarbeiten, wird kundgemacht. Alle anderen Fleischhauer und Gasthäuser führen nur Einheitsfleisch. Der Tag des Inkrafttretens wird erst kundgemacht werden. Bis dahin bleiben die behördlich festgesetzten gegenwärtigen Höchstpreise aufrecht.

Die Liste der Fleischhauer, die Extremfleisch verkaufen.

Nachstehend die Liste der Fleischhauer, die Extremfleisch verkaufen dürfen:

1. Bezirk: Rudolf Gruber, Singerstraße 26; Alois Kammer, Singerstraße 24; Neumayer & Co., Am Hof; Gustav Herrmann, Schottenbastei 16; Georg Hütter, Reichsratsstraße 9; Ferdinand Jinsler, Rauhensteingasse 7; Großschlächterei, Trattnerhof;
2. Bezirk: Josef Dopplinger, Karmeliterplatz 2; Max Engelhart, Franzensbrüdenstraße 17; Max Engelhart, Fraterstraße 68; Alexander Fuchs' Witwe, Untere Augartenstraße 7; Adolf Mandel, Karmeliterplatz 5; Adolf Reif, Rembrandtstraße 17; Josef Stadler, Karmeliterplatz 2; Moritz Winter, Kaiser-Josefstraße 9; Großschlächterei, Laborstraße 51;
3. Bezirk: Max Engelhart, Hauptstraße; Josef Haibinger, Rennweg 43; Johann Hunderisser, Salzgasse 6; Johann Hoffmann, Kolongasse 5; Fuchers Söhne, Hauptstraße 42;
4. Bezirk: O. Nöbinger, Rainerplatz 3; Josef Pasching, Goldeggasse 33; A. Philipp, Hauptstraße 10; Großschlächterei, Allee-gasse 60; Johann Sieden, Belvederegasse 18;
5. Bezirk: Karl Marcher, Kettenbrückengasse 11;
6. Bezirk: Franz Kantner, Capistrangasse 3; Anton Sachs, Eiferhagengasse 29; Großschlächterei, Kollergerngasse 6;
7. Bezirk: Marie Frank, Neustiftgasse 80; Felix Höbart, Neustiftgasse 22; Josef Abdeis, Burggasse 7; Josef Köllner, Perchen-felderstraße 17;
8. Bezirk: Anton Böhm, Florianigasse 17; Karl Kiehl, Josefstädterstraße 13 und Alerstraße 33; Großschlächterei, Albert-gasse 4;
9. Bezirk: Jakob Anscheringer, Grüne Torgasse 19; Matthias Grubitsch, Liechtensteinstraße 10; Gottlieb Herrmann, Liechtenstein-straße 40; Gouthard Abdeis, Rusdorferstraße 13; Carl Kollmann, Balagasse 15; Siegmund Kornmehl, Berggasse 19; Ignaz Zensichert, Rinderhütalgasse 3; Großschlächterei, Alerstraße 12; Rudolf Philipp, Berggasse 30;
10. Bezirk: Ludwig Holzer, Favoritenstraße 67; Steffel Max, Favoritenstraße 98;
11. Bezirk: Matthias Dobias, Altgasse 7; Großschlächterei, Hiesinger Hauptstraße 112; Johann Steverl, St. Veitgasse 60;
12. Bezirk: Johann Schlifelner, Mariabiserstraße 155;
13. Bezirk: Johann Gratenthaller, Neulerchenfelder-straße 24;
14. Bezirk: Heinrich Bansching, Dornbacherstraße 89;
15. Bezirk: Großschlächterei, Gengasse 59; Karl Sauer, Bähringerstraße 110; Franz Sebel, Gengasse 114;
16. Bezirk: Josef Sauer, Villrothstraße 52; Großschlächterei, Hauptstraße 60;
17. Bezirk: Georg Hütter, Pappeneingasse 56.

18./II. 1918

52

Der Fleischmangel.**Geschlossene Fleischhauerläden.**

Der in den letzten Wochen in empfindlicher Weise zutage getretene Fleischmangel hat sich noch mehr verschärft. Heute waren die meisten Fleischhauerläden in den verschiedenen Bezirken gar nicht geöffnet worden, die wenigen, die einen kleinen Fleischvorrat hatten, sperrten ihre Geschäfte nach dem in kurzer Zeit erfolgten Verkauf wieder. Vom 20. d. angefangen soll bekanntlich die zentrale Bewirtschaftung des Fleisches in der Weise durchgeführt werden, daß alles nach Wien eingeführte Fleisch einer Uebernahmestelle abgeliefert wird, die die Verteilung zu besorgen hat.

Die Fettkarte

Das Schweizerische Volkswirtschaftsdepartement erläßt eine Verfügung über die Fettkarte, durch die bestimmt wird, daß zur Ernährung bestimmtes Fett (Butter, andere Speisefette und Speiseöle) in der ganzen Schweiz nur gegen Abgabe von Fettkarten verabsolgt oder erworben werden darf. Diese Fettkarten werden von der eidgenössischen Fettzentrale den Kantonen zuhanden der Gemeinden sowie einer Anzahl größerer Gemeinden direkt zugestellt. Nur die Teilkarte für Butter erhalten diejenigen, die Fettvorräte von mehr als 1000 Gramm besitzen, sowie die Selbstversorger in Speisefetten und Speiseöl. Die Verfügung bestimmt ferner, daß ohne Abgabe der entsprechenden Abschnitte oder Zusatzkarten und Zuschlagsausweise Fett in keiner Form, weder offen noch verpackt, noch kauf- oder tausch- oder schenkungsweise abgegeben oder entgegen genommen werden darf. In den Restaurants, Speiseshallen usw. muß der Fettinhalt der einzelnen Speisen auf den Speisekarten angegeben werden. Die Abgabe von Saucen, welche nur aus Butter und Del hergestellt sind, ist in Gasthäusern, Wirtschaften und Pensionen verboten.

Zusatzkarten werden nur abgegeben an Stoffwechselkranke, an sonst schwer Kranke oder von schweren Erkrankungen rekonvaleszente Personen. Diejenigen, die weil noch im Besitze von Fettvorräten, keine Fettkarte oder nur eine Teilkarte erhalten, können für Mahlzeiten, die sie auswärts einzunehmen gezwungen sind, bei der Gemeindefettkartenstelle eine Reisekarte erheben, wobei an eine Familie in der Regel nur eine Reisekarte abgegeben wird. Verlorene gegangene Fettkarten werden in der Regel nicht ersetzt. Für Personen, die vom Auslande in die Schweiz kommen, wird von der Heerespolizei, beziehungsweise von den Zollorganen, eine kurzfristige Karte ausgestellt, die später gegen die Fettkarte umzutauschen ist.

Die Verfügung stellt sodann verschiedene Regeln auf über die Rationierung der Selbstversorger, wobei unter anderm bestimmt wird, daß Besitzer von Milchkuhen berechtigt sind, aus der Milchverarbeitungsstelle bis 300

Gramm Butter pro Kopf und Monat für seine Haushaltung zu verwenden. Der Gesamtverbrauch der Selbstversorger darf 750 Gramm pro Kopf und Monat betragen. In Gasthöfen, Wirtschaften und Pensionen, sowie sonstigen Gewerbebetrieben ist die Abgabe von nicht in Speisen verarbeiteter Butter, auch gegen Butterabschnitte, vollständig untersagt. Bei Zuwiderhandlungen werden sowohl Abgeber und Abnehmer, sowie der verantwortliche Geschäftsinhaber bestraft. Ein Deziliter Del wird gleich 100 Gramm Fett gerechnet. Die Fettabschnitte berechtigen nicht zum Bezug bestimmter Arten von Fett oder Del, sondern nur von Speisefett und Speiseöl überhaupt. Die Verfügung tritt am 1. März in Kraft.

Die Bürgerlichen, Extremfleisch und Einheitsfleisch.

Wie noch Erinnerung sein dürfte, wurde schon vor einiger Zeit mitgeteilt, daß wir von nun an zwei Gattungen Fleisch bekommen sollen. Einheitsfleisch für das große mindere Volk und Extremfleisch für die vornehme Welt, Kriegsgewinner und so weiter, die es sich leisten kann. Bisher wurde nur ein ersichtlicher Zweck dieses Planes erreicht: eine ausgiebige Reklame für die Urheber. Ja, es könnte sogar der merkwürdige Umstand festgestellt werden, daß von dem Augenblick an, wo dieser volksbeachtende Plan mitgeteilt wurde, Fleisch auf allen Märkten mit seltener Einheitlichkeit noch rarer als zuvor wurde. Also auch ein Einheitsfleisch, aber noch anderer Art.

Heute wird ein weiterer Schritt getan. Die bürgerlichen Blätter veröffentlichen die Liste der Fleischhauer, die Extremfleisch verkaufen. Es ist eine ganz stattliche Liste, die bemerkenswerte Einblicke in das soziale Gesüßge der einzelnen Bezirke gestattet. Wenn im 1. Bezirk sieben, im 4. Bezirk fünf, im 9. Bezirk neun Fleischhauer der extremen Richtung huldigen, so ist das anscheinend nicht so viel als der je eine im 15., 16., und 17. Bezirk, die fast wie Fronie wirken.

Mit der Veröffentlichung dieser Liste ist noch keineswegs gesagt, daß nun die übrigen Fleischhauer Einheitsfleisch verkaufen werden, denn vorsichtshalber wird hinzugefügt, daß der Tag der Kundmachung erst kundgemacht wird. Bis dahin bleiben die behördlich festgesetzten gegenwärtigen Höchstpreise aufrecht, leider aller Wahrscheinlichkeit nach auch der von den Verhältnissen festgesetzte Mangel an Fleisch für die, die nicht Extremfleisch zu extremen Preisen kaufen können.

Da die Kundmachung erst bevorsteht, so ist es noch möglich, eine bescheidene, wenn nicht ganz unrichtige Forderung anzumelden. Wir ersuchen ergebenst, es möge dafür gesorgt werden, daß nicht vielleicht nur Extremfleisch zu haben sei. Es könnte leicht einigermaßen verstimmend wirken. Wenn schon, denn schon. Sarrazins Verdeutschungswörterbuch übersetzt „extrem“ mit: das Äußerste, Letzte, Höchste, der Gipfel der Übertreibung, der äußerste Punkt, die äußerste Grenze, der äußerste Fall, aber auch der äußerste Gegensatz. Es ist ganz begreiflich, daß man für das Fleisch der Allerreichsten das Fremdwort vorgezogen hat. Es hätte wirklich nicht gut geklungen, wenn man es das Fleisch der Übertreibung, das Fleisch der äußersten Grenze oder gar das Fleisch des äußersten Gegensatzes genannt hätte. Was man in der Benennung vermieden hat, sollte man im Wesen nicht herbeiführen. Man hat es für notwendig erachtet, wieder einmal den Unterschied der Klassen recht deutlich erkennbar zu machen. Vom Tage der Kundmachung angefangen, wird es Bürgerliche des Extremfleisches und des Einheitsfleisches geben, statt Bürger, die die Lasten des Krieges in völliger Einheit zu tragen verpflichtet wären. Gut, wir wollen uns das gefallen lassen, aber worauf wir unter allen Umständen bestehen müssen, das ist, daß nicht wieder bloß für die Extrembürger gesorgt werde.

19. II. 1918

57

Die künftigen Rindfleischpreise.

Wie verlautet, dürften die neuen Rindfleischpreise folgendermaßen festgelegt werden: Einheitsfleisch: Vorderes 6 K. 70 S., bis 6 K. 80 S., hinteres 8 K., Braten 11 K. 80 S.; Extremsfleisch: 15 K., 18 K. und 22 K.

Geringerer Auftrieb auf dem Rindermarkte.

Auf dem heute in St. Mary abgehaltenen Rindermarkte war der Auftrieb nur um 80 Stück größer als letzten Montag, dagegen befand sich diesmal im Auftrieb noch weit weniger Mastware als in der Vorwoche. Die Ausermarktbezüge, welche noch für die Deckung des lokalen Bedarfes in Betracht kommen, haben bedeutende Abnahmen erfahren, und zwar wurden von den Fleischhauern direkt um 285 Stück weniger bezogen, die Aufkäufe für das Vollerndfleisch waren um 588 Stück schwächer und die Bezüge für das Wohlgeschmecktes um 9 Stück kleiner. Die Preislage hat keine Aenderung erfahren.

Schweinefleisch und Schokoladenzuckerin.

Vor dem Bezirksrichter Dr. Pohl der Josefstadt war gestern der in Gernals ansässige Selchmeister Josef Mujil wegen Preistreiberet angeklagt, weil er im Februar 1917 mehreren Gastwirten geschlachteten Schweine zum Preise von 9 K. 60 S. bis 10 K. 20 S. per Kilogramm verkauft hatte. Der Angeklagte gab an, er habe die Schweine in Mähran selbst weit über den Höchstpreis bezahlen müssen, sonst hätte er überhaupt keine Ware bekommen. Sein Gewinn sei ein sehr mäßiger gewesen. Der Richter verurteilte den Angeklagten zu zwölfhundert Kronen Geldstrafe.

Die Kandidatengeschäftsinhaberin Katharina Mattula hatte sich gestern vor dem Bezirksgerichte Josefstadt wegen Preistreiberet zu verantworten, weil sie Schokoladenzuckerin um 3 K. 80 S. für zehn Dekagramm und andere Bonbons um 3 K. verkauft hatte. Die Preisprüfungsstelle erklärte, daß höchstens ein Preis von 2 K. 20 S. bis 2 K. 40 S., einschließlich des Gewinnes, zulässig gewesen wäre. Die Angeklagte hatte angegeben, daß sie durchschnittlich fünf Prozent Reingewinn habe, sie zahle aber für Mietzins 1800 K. und hohe Löhne ihren Verkäuferinnen. Bezirksrichter Dr. Pollak verurteilte die Angeklagte zu drei Tagen Arrest, verschärft mit einmaligem harten Lager und zu zweihundert Kronen Geldstrafe. — Ang.: Eingesperrt soll ich werden? Da nehm' ich mir lieber das Leben! — Richter: Sie können die Berufung anmelden. — Der staatsanwaltschaftliche Funktionär erklärte, daß er wegen zu geringen Strafmaßes berufe.

20./II. 1918

59

Die Regelung des Rindfleischverkehrs.

Wien, 19. Februar.

Der hoffentlich in Kürze bevorstehenden tatkräftigen Regelung des Fleischverkehrs in Wien geht die Bedarfsaufnahme aller Großkonumenten, also aller Metzger, Konjervenfabriken, Hotels, Gasthäuser und Pensionen, Klubs, Volksküchen, Kriegs-, Gemeinschafts- und Betriebsküchen, Sanatorien, Bildungsanstalten, Klöster, Gefangenenhäuser usw., der Konsumentenorganisationen, Lebensmittelmagazine und der Kaffeetieder und Delikatessenhändler voraus, die bisher befugtermaßen ständig zubereitetes Rindfleisch abgegeben haben. Die Anmeldungen finden an bestimmten Tagen bei den zuständigen magistratischen Bezirksämtern statt.

Auf private Haushalte bezieht sich die Anmeldepflicht nicht.

Wir haben auch bereits die Listen der Fleischhauer mitgeteilt, die ausschließlich Extremsfleisch (vorderes 15, hinteres 18, Bratenfleisch 18 K. für das Kilo) zu verkaufen berechtigt sein werden. Alle anderen Fleischhauer dürfen nur Einheitsfleisch (vorderes 6 K. 70 H., hinteres 8 K., Braten 11 K. 80 H. für das Kilo) verkaufen. Die Liste der Gasthäuser, die Extremsfleisch werden verabreichen dürfen, wird noch verlautbart werden. Durch diese genaue Scheidung soll die Kontrolle der Preise und zugleich des Verbrauches geschaffen und so die Basis vorbereitet werden, auf der bei Eintritt der Grünfütterung und den infolgedessen nachlassenden Notchlachtungen weiter zunehmenden Fleischknappheit die Fleischkarte wird ins Leben treten können.

Eine große Fischerei in der Adria.

Wie die Oesterreichische Fischereizeitung in ihrer neuesten Nummer mitteilt, hat der Kaiser den Wunsch geäußert, daß in Erwägung der allgemeinen wirtschaftlichen Lage und im besonderen der Ernährungsverhältnisse eine großzügige Fischerei in der Adria angelegt werde. Das Ernährungsamt hat hierauf Pläne

zur genauen Ausführung des kaiserlichen Wunsches ausgearbeitet und unmittelbar Anstalten für ihre Verwirklichung getroffen.

Das Projekt ist im weitesten Stil entworfen, etwa nach dem Maßstab und in der Weise der deutschen Nordseefischerei. Wie diese, soll auch die Adriafischerei in reichen Massen ein bewährtes, bekömmliches und billiges Ernährungsmittel liefern, das gewiß auch in Zukunft ein wichtiges und wohlthätiges Element im Rahmen der heimischen Approvisionnement bilden würde.

Die Durchführung des Planes ist im vollen Zuge. Es wurden in der Adria schon in umfassender Weise praktische Versuche unternommen, die aber derzeit noch nicht abgeschlossen sind. Den Ausgangspunkt, die Hauptstation hat das Unternehmen in Pola: von hier werden die Schiffszüge für den Fischfang in die See geleitet.

Für die Ausrottung der Anlage in jenem Umfang, in dem sie beabsichtigt ist, fehlen manche gewerbliche und industrielle Hilfsmittel, wie Seile, Netze usw., in erwünschtem Ausmaß. Das ist aber nur eine jener Schwierigkeiten, an die man sich unter ähnlichen Umständen im Laufe des Krieges längst gewöhnt hat und die lediglich die Anstrengungen nach entsprechenden Erfassen erhöhen. Tatsächlich nehmen die Durchführungsarbeiten für die Adriafischerei auch seither ihren systematischen Fortgang.

Der Fischreichum der Adria wurde bisher nur zum geringsten Teile ausgenutzt. Jetzt baut man an der Adria bereits auch Trocknungs- und Räucherungsanstalten. Die billigen und gebräuchlichsten Fische der Nordmeere kommen in der Adria nur in mäßigem Umfang vor. Hauptsächlich handelt es sich dort um die Zubereitung und Konservierung edlerer Sorten von Seefischen.

(Die Mastschweine und Melkkühe der Stadt Wien.) Die deutschagrarischen Abgeordneten Wilhelm Mairner und Genossen richteten im Abgeordnetenhaus an den Ernährungsminister und den Ackerbauminister eine Interpellation in Angelegenheit der Errichtung eines Landwirtschaftsamtes der Gemeinde Wien. In ihr wird in offenbar übertriebenem Pessimismus der Befürchtung Ausdruck gegeben, daß die geplanten Wiener landwirtschaftlichen Unternehmungen die Landwirtschaft „schwer schädigen“, ohne den Bewohnern in Wien besonderen Nutzen zu bringen. In der agrarischen Interpellation wird weiter die Anschauung vertreten, die projektierte Maßnahme bilde nur „eine der vielen tausend Spielereien und Versuche der Kriegswirtschaft“, Versuche und Spielereien, die jenes volkswirtschaftliche Debakel herbeigeführt haben, in der sich der Staat heute befindet. Die Stadtgemeinde Wien, heißt es in der Interpellation, hat mit dem Gute Bernhofen einen Mastvertrag auf 15.000 Fetteschweine jährlich abgeschlossen. Zur Aufzucht von einem Fetteschwein von 110 Kilogramm brauche man mindestens $5\frac{1}{2}$ Meterzentner Gerste und für die abgeschlossene Menge daher 825 Normalwaggons zu 100 Meterzentner Gerste. Den fragstellenden Abgeordneten erscheint es ausgeschlossen, daß die Gutsverwaltung Bernhofen, wenn sie bei der Ernteschätzung, bei der Aufnahme des Getreides und bei mehrmaliger Requisition genau so behandelt wurde wie die kleinen Bauern, 825 Waggons Gerste für Schweinefütterung verwenden kann. Es gehöre daher entweder der Besitzer dieses Gutes wegen Verheimlichung der Vorräte oder jener verantwortliche Beamte des Volksernährungsamtes vor Gericht und in den Kerker, der erst den Bauern die Gerste zu requirieren anbefohlen und dann diese der Gemeinde Wien, beziehungsweise der Gutsverwaltung Bernhofen für die Schweinemast zugeteilt hat. Zur Behebung der Mißnot habe die Stadtgemeinde Wien mit der Puderindustrie in Gding und mit dem Gute Bernhofen einen Vertrag auf Fütterung von 1200 Stück Melkvieh abgeschlossen. Diese Fütterung sei nach Erachten der Fragesteller nur dann durchzuführen, wenn die erwähnten Gutsverwaltungen das Manko ihrer Wirtschaft an Heu und Stroh vom Volksernährungsamt zugewiesen erhalten, also Vorräte, die mit brutaler Gewalt den kleinen Landwirten abgenommen sind. Die Interpellanten fragen unter anderem, ob dem Minister für Volksernährung und dem des Ackerbaues bekannt ist, daß die Regierung solche Unternehmungen unterstützt, die die ländliche Bevölkerung „dem Ruin entgegenführen“, ohne den Konsumenten zu nützen, und ob die beiden Minister bereit seien, jene Staatsbeamten, die an diesem „Landwirtschaftsamte der Gemeinde Wien“ mitgearbeitet haben, streng zur Verantwortung zu ziehen und sofort vom Dienste zu suspendieren.

20. II. 1918

26

Die Versorgungsfragen.

Erhebung des Rindfleischbezuges in bestimmten Betrieben, Anstalten und Körperschaften.

Das Amt für Volksernährung hat den Wiener Magistrat beauftragt, den Wochenbezug an Rindfleisch der Betriebe, Anstalten und Körperschaften, welche Rindfleisch zur Verarbeitung oder zur Verabreichung an Gäste, bzw. Anstaltsinsassen oder zum Weiterverkaufe an ihre Körperschaftsmitglieder beziehen, zu erheben. Diesem Auftrage entsprechend hat der Magistrat angeordnet:

Die obgenannten Betriebe, Anstalten und Körperschaften werden hiemit verpflichtet, den Wochenbezug an Rindfleisch anzumelden. Es sind anmeldepflichtig: Rindfleisch verarbeitende Seichter und Konservenfabriken, Hotels, Gastwirtschaften, Fremdenpensionen, Speisewirtschaften, Ausstattereien, Kantinen, Messen, Klubs, Volkstüchen, Kriegs-, Gemeinschafts- und Betriebsküchen; Bildungsanstalten, Klöster, Heilanstalten, Sanatorien, Waisenhäuser, Gefangenenhäuser u. dgl.; Kaffeestüber und Delikatessenhändler, die bisher ständig befugtermaßen zubereitetes Rindfleisch abgegeben haben; die bisher Rindfleisch an ihre Mitglieder abgebenden Konsumentenorganisationen, Lebensmittelmagazine u. dgl. Die Anmeldepflichtigen oder deren befugte Vertreter haben sich an den unten genannten Tagen behufs Aufnahme nachstehender Erklärung im magistratischen Bezirksamte ihres Wohnortes einzufinden. Als Legitimation ist mitzubringen der Gewerbebescheinigung, die Konzessionsurkunde, die Ermächtigung des Anstaltsvorstandes, des Leiters des Lebensmittelmagazins oder der Konsumentenorganisation; weiters Fakturen, Bezugsbücher u. dgl., welche den tatsächlichen Rindfleischbezug bescheinigen. Für die Richtigkeit der Angabe des Verireters sind die Anmeldepflichtigen haftbar. Die abzugebende Erklärung hat folgenden Wortlaut:

Des Anmeldenden Name (Firma) Beruf (Zweck)
Adresse Bezirk Gasse StraÙe
Platz Nr. In Kenntnis, daß unrichtige Angaben strengstens bestraft werden und ich der Ueberprüfung meiner Angaben durch amtliche Organe gewärtig sein muß, gebe ich hiemit nachstehende wahrheitsgetreue Erklärung ab: Wie aus meinen vorgewiesenen Bescheinigungen hervorgeht, habe ich regelmäßig einen Rindfleischwochenbezug von Kilogramm. Ich beziehe mein Rindfleisch aus nachstehender Abgabestelle: (Name und Sitz der Abgabestelle), Wochenmenge Kilogramm. Ich nehme zur Kenntnis, daß nur Extremsfleisch oder nur Einheitsfleisch bezogen werden kann und künftighin der Gesamtbezug nur bei einer Abgabestelle gestattet ist, und zwar auch dann, wenn ein Anmeldepflichtiger mehrere Betriebsstätten hat. Ich bitte um Zuerkennung von Extremsfleisch bei der Extremsfleischabgabestelle Ich wünsche den Einheitsfleischbezug bei (Ist auf alle Fälle auszufüllen, auch von jenen, die Extremsfleisch verlangen.) Für Fremdenpensionen, Anstalten und auf Mitglieder beschränkte Küchen: Die Anzahl der bei uns regelmäßig verköstigten Personen beträgt Für Körperschaften: Die Anzahl der bisher regelmäßig von uns Rindfleisch beziehenden Mitglieder beträgt Ich nehme zur Kenntnis, daß eine Vermehrung der bisher Rindfleisch beziehenden Mitglieder nicht stattfinden darf. Ueber die erstattete Anmeldung erhält jeder Anmelder eine amtliche Bestätigung, welche bis auf weitere Weisung im Interesse des Anmeldepflichtigen gut aufzubewahren ist, da für abhandlungsgelommene Anmeldebefestigungen ein Ersatz nicht geleistet wird. Die Aufnahme der Erklärung findet bei dem zuständigen magistratischen Bezirksamte nach den Anfangsbuchstaben des Anmeldepflichtigen (Familienname, Anstaltsname, Firma, Vereinigungsname) statt, und zwar für die Buchstaben: A-G am 22. d., H-L am 23. d., M-S am 25. d., Sch, St, T-Z am 26. d., in der Zeit von 8 Uhr früh bis 6 Uhr abends. Im Interesse aller Anmeldepflichtigen wird darauf aufmerksam gemacht, daß die Anmeldung in keinem Falle unterlassen oder verspätet erstattet werden darf, da sonst der Anmeldepflichtige selbst für die Unmöglichkeit oder Verspätung der Möglichkeit des Rindfleischbezuges das Verschulden trägt. Wer eine im Sinne dieser Verordnung geforderte Auskunft verweigert oder unrichtig erteilt oder diese Verordnung anderweitig übertritt, wird, sofern diese Handlung nicht einer strengeren Bestrafung unterliegt, von der politischen Behörde I. Instanz mit Geld bis zu 20.000 Kr. oder Arrest bis zu 6 Monaten bestraft, auch kann der Verlust der Gewerbeberechtigung ausgesprochen werden.

Neuerliche Verschlechterung der Fleischversorgung. Es gibt noch Leute genug, die sich von Augenblickserfolgen beeinflussen lassen und wirklich das glauben, was ihnen so schön in Erlässen und Verkündigungen erzählt wird. Da gab vor zwei Wochen das Ernährungsamt einen Erlass über die Zentralisierung der Viehschlachtungen heraus und gleichzeitig wurde angeordnet, daß die Fleischpreise ab 20. Februar in Wien einheitlich mit 6.80 bis 8 Kronen für gewöhnliche Sorten mit Ausnahme jener festgesetzt werden sollen, die für die Wohlhabenden gelten. Man hat längst die Erfahrung gemacht, daß mit dem Herabsetzen von Preisen auch die Waren verschwanden, die nicht staatlich bewirtschaftet und zwangsweise eingetrieben werden. So war es mit dem Fett, und so wird es wohl auch mit dem Fleisch werden. Es wird ab heute Mittwoch billiger, aber doch nicht zu haben sein, solange der Verkäufer die Möglichkeit hat, es zu hinterziehen und im Schleichhandel an seine ständigen Abnehmer abzugeben, die zu Ueberzahlungen bereit sind. Natürlich begünstigt die große Fleischknappheit diese Absichten. Sie wird in den nächsten Tagen wieder fühlbarer werden, als man vor einer Woche glaubte, als noch ein Zuwachs von 1000 Rindern in den Austrieben gemeldet wurde, von dem man in Wien allerdings kaum etwas merkte. Es war so wenig Fleisch da als sonst, weil nur ein geringer Teil in den freien Handel kommt. Brauchen doch Anstalten aller Art einen großen Teil des Fleisches auf. Nun stiegen auf dem Montagmarkt, dem letzten, der vor der neuen Fleischregelung stattfinden sollte, die Rinderzufuhren allerdings um 80 Stück auf 1742 Stück. Dieser kleine Zuwachs wird jedoch sofort zunichte durch den starken Rückgang der Außermarktbezüge. Gegenüber 572 Rindern, die in der vorausgegangenen Woche von den Fleischern bezogen wurden, gab es diesmal nur 354 Stück. Auch für das Volksrindfleisch gingen die Zufuhren von 697 auf 59 zurück und die Bezüge an Fleisch für Mindestbemittelte haben gleichfalls eine Verminderung von 145 auf 136 erfahren. Gegenüber der vorausgegangenen Woche sind daher 785 Rinder weniger nach Wien gebracht worden als acht Tage vorher. Da auch die Schweinezufuhren diesmal nur 898 Fleischschweine gegen 1445 und Fettschweine gegen 812 vor einer Woche erreichten, macht auch da der Ausfall gegen 500 Stück aus, die neben der Not an Rindfleisch auch die an Schweinefleisch verschärft werden. So ist der einen Woche mit ein wenig vermehrten Fleischzufuhren sofort wieder ein Rückfall in das Elend der Fleischversorgung gefolgt, das wir nun so lange ertragen müssen.

Pferdefleisch. Die außerordentliche Fleischnot hat bewirkt, daß die Nachfrage nach Pferdefleisch gewaltig gestiegen ist. Vor den meisten Pferdefleischladen in den Vorstädten finden jetzt täglich am Vormittag wahre Menschenan'ammlungen statt, die oft von 6 Uhr früh bis 12 Uhr mittags dauern. Biewohl das Fleisch, das heute von sehr minderer Beschaffenheit ist, das Kilogramm schon 8 Kronen kostet, reicht auch dieses für den rasch gesiegenden Bedarf nicht zu. Auch die Preise für Schachtpferde steigen unter solchen Umständen unausgesetzt, und gestern bewegten sich die auf dem Pferdemarkt zwischen 6.60 Kronen und 16.80 Kronen. Das sind für Schlachtpferde Phantasiepreise, wie sie nie dagewesen sind.

Rindfleischverbraucher müssen sich melden. Ihren Wochenbedarf an Rindfleisch haben anzumelden: Selcher- und Konservenfabriken, Hotels, Gastwirtschaften, Fremdenpensionen, Speisewirtschaften, Auskochereien, Kantinen, Messen, Klubs, Volksläden, Kriegs-, Gemeinschafts- und Betriebsläden; Bildungsanstalten, Klöster, Heilanstalten, Sanatorien, Waisenhäuser, Gefangenenhäuser und dergleichen; Kaffeesieder und Delikatessenhändler, Rindfleisch abgebende Konsumentenorganisationen, Lebensmittelmagazine und dergleichen. Die Meldung erfolgt auf dem magistratischen Bezirksamt; mitzubringen sind Gewerbebeschein oder Konzessionsurkunde, eine Ermächtigung des Anstaltsvorstandes, des Leiters des Lebensmittelmagazins oder der Konsumentenorganisation; ferner Rechnungen, Bezugsbücher und dergleichen, aus denen man erkennt, wie viel Rindfleisch wöchentlich bezogen wird. Für die Richtigkeit der Angaben sind die Anmeldepflichtigen haftbar. Die Körperschaften

haben zur Kenntnis zu nehmen, daß eine Vermehrung der bisher Rindfleisch beziehenden Mitglieder nicht stattfinden darf. Die Anmeldestage sind: für A bis G der 22., für H bis L der 23., für M bis S der 25., für Sch, St, T bis Z der 26. d., immer von 8 Uhr früh bis 6 Uhr abends.

* Ueber den Wucher mit Gänsen schreibt das Nachrichtenamt des Berliner Magistrats: Die Hauptzeit im Gänsehandel ist zwar vorüber, aber für einen großen Teil der Interessenten, Züchter und Käufer sowohl wie Händler und Verbraucher, wird sie noch ein Nachspiel haben. Obwohl die Höchstpreise für Gänse hoch bemessen sind, begnügten sich in zahlreichen Fällen die Verkäufer auch damit noch nicht. Der Fachauschuss B. der Preisprüfungsstelle hat, obgleich in zahlreichen Fällen mangels jeder schriftlichen Unterlage — auch des vorgeschriebenen Schlusscheines — eine Zuwiderhandlung schlüssig und ausreichend nicht nachgewiesen werden konnte, mehr als 100 strafbare Ueberschreitungen des Höchstpreises festgestellt und sie zur weiteren Verfolgung der Strafbehörde übergeben. Bemerkenswert ist die verhältnismäßig große Anzahl von Strafanzeigen, bei denen der Verstoß nicht durch den Berliner Käufer — sei es Händler oder Privatmann — erfolgte, sondern bei denen eine Ueberschreitung aus oft entlegenen Gebieten des Reiches vorlag. In merkwürdigem Gegensatz zu der selbst von Rittergutsbesitzerfrauen vorgeschützten Untertrennung der Höchstpreisverordnung stand die Kenntnis von den Wucherpreisen, die im Schleichhandel bezahlt wurden. Daß der Aseinhandelspreis von 4,25 M. für das Pfund schon vom Züchter gefordert wurde, war noch der geringste Verstoß; 5 und 6 M. waren übliche Forderungen. Aber auch Preise von 7 bis 9 M. wurden nicht selten verlangt. Die Höchstforderungen mit 12 bis 15 M. für das Pfund kamen aus Oberschlesien.

(Steigende Wurstnot.) Die Not an Wurstware nimmt bereits einen recht bedenklichen Charakter an. Ein großes Geschäftshaus in der Innern Stadt, von dem Hunderte von Kleinhändlern ihren Wurstbedarf zu decken gewohnt sind, konnte diese Lieferungen gestern nicht mehr durchführen. Der betreffende Gewerbebetrieb war gestern schon in den ersten Abendstunden vollständig ausverkauft. Die Bevölkerung, die nur schwer Fleisch bekommen kann, wandert von einem Bezirk in den anderen, wenigstens irgendwo ein Stückchen Wurst zu erhalten. Da muß irgendwie Wandel geschafft werden. Bloß ein Mätkkilogramm Mehl pro Kopf, die Verringerung des Brotes, der fast vollständige Mangel an Gemüse und jetzt der empfindliche Mangel an Wurst und Fleisch — diese Sachlage erheischt dringend das Eingreifen des Volksernährungsamtes und schleunigste Vorsorge für die Sicherung weiterer Ernährungsmöglichkeiten.

Die Approbationierung im Kriege.

Die Anmeldung des Rindfleischbezuges.

Vom Wiener Magistrat wird mitgeteilt, daß bei der morgen beginnenden Anmeldung des Wochenbezuges von Rindfleisch und Rindsinnereien diese zwei Fleischgattungen getrennt anzugeben sind.

Die Not der Fleischer.

Auch die Fleischer bezeichnen sich derzeit als nothleidend. Wenn ihre Not nun gewiß nicht derart beschaffen ist, um die Angehörigen dieses Gewerbezweiges materiellen Sorgen preiszugeben, so glauben sie doch, durch verschiedene Maßnahmen der Regierung in ihrem Erwerb schwer geschädigt worden und zu lauter Klage berechtigt zu sein.

Von der Kommission in Fleischerkreisen gibt ein umfangreicher Bericht Aufschluß, der im Abgeordnetenhaus dem Gewerbeausschuß vorgelegt wurde und der sich insbesondere mit einem Antrag des Abg. Erb befaßt, in dem eine Abstellung oder zumindest eine Milderung der in der Fleischfrage von der Regierung getroffenen Anordnungen gefordert wird. Der erwähnte Bericht bemerkt zunächst einleitend, das „einst so blühende Fleischergewerbe sei im Niedergang begriffen“. Der Bericht lautet weiter: „Wenn auch einzelne größere Fleischhauer- und Selchergewerbe sich mit Mühe aufrechterhalten und von in besseren Zeiten erworbenen Einkünften ihre Geschäfte fortführen können, mußten viele Fleischhauer- und Selchergeschäfte sperren.“ Dann wendet sich der Berichterstatter konkreten Dingen zu: So laßt er, die Fleischhauer seien „eigentlich fast zum Ausschrotter herabgesunken“. Die fleischverarbeitenden Gewerbe seien aber noch durch andere monopolisierende Maßnahmen, die bereits vor dem Kriege begannen und während des Krieges sich rasch zur weiteren besonderen Schädigung dieses Gewerbes entwickelt haben, auf das schärfste bedroht. Dahin gehört die Verbindung der Ersten Wiener Großschlächtereier mit der Allgemeinen österreichischen Viehverwertungsgesellschaft.

Ganz besonders bedrückt fühlen sich aber die Fleischhauer durch die Preistreiberverordnung. Der parlamentarische Anwalt der Fleischer meint hierzu: „Die fleischver-

arbeitenden Gewerbe wurden mit den verschiedensten Verordnungen und Bestimmungen überhäuft und zuletzt wurde durch die Preistreiberverordnung das Gewerbe ebenfalls in Mitleidenschaft gezogen, weil die unrealen Geschäftsleute getroffen werden sollten, während jedoch sehr häufig die anständige Geschäftswelt dadurch gehindert wird, ihre ganze Kraft und sachmännische Erfahrung in den Dienst des allgemeinen Wohles zu stellen, und daher konnte es so weit kommen, daß nach und nach der ganze Handel entweder unrealen Geschäftsleuten oder den wenig oder gar nicht mit sachmännischen Ratschlägen gebildeten und zusammengestellten Zentralstellen überlassen werden mußte.“ — Gegen die Zentralen wird sodann mit unbehüllter Erbitterung Stellung genommen.

Schließlich stellt der Berichterstatter Abg. Erb folgende Anträge: „Die Regierung wird aufgefordert: Die Verhältnisse der fleischverarbeitenden Gewerbe schleunigst sowohl in Wien als auch in den Städten und am Lande eingehend zu prüfen, jene Verordnungen und Maßnahmen, die die Erhaltung der fleischverarbeitenden Gewerbe bedrohen, genauestens auf ihren Wert zu untersuchen und die Rechte dieses Gewerbes, insbesondere auch des Einkaufes des Viehs und des Verkaufes der Nebenprodukte, tunlichst sicherzustellen; die außerordentlichen Begünstigungen der großen Gesellschaften, wie der Ersten Wiener Aktien-Großschlächtereier, der Allgemeinen Viehverwertungsgesellschaft, der Oesterreichischen Zentraleinkaufsgesellschaft, einzuschränken und den fleischverarbeitenden Gewerben möglichst entgegenzukommen, um sie zu erhalten; bei der Verwertung der Nebenprodukte der fleischverarbeitenden Gewerbe diesen einen entsprechenden Verdienst zukommen zu lassen und den hierzu eingesezten Zentralen die Monopolstellung zu entziehen; zu den Beratungen und vor Erlassung einschlägiger Verordnungen auf allen diesen Gebieten Vertreter des Reichsverbandes der fleischverarbeitenden Gewerbe beizuziehen; über die getroffenen Erhebungen und Maßnahmen dem Hause binnen zwei Monaten einen eingehenden Bericht zu erstatten.“

(Extremfleisch.) Der wienerische Sprachschab ist wieder um ein Wort bereichert worden: „Extremfleisch“. Wir sagen ausdrücklich, der wienerische, denn schwerlich wird noch eine andre Stadt in der Welt zu finden sein, in der man der Bevölkerung durch die neuerliche Preiserhöhung eines ohnedies schon fast unerschwinglich teureren Lebensmittels mit Hilfe eines Fremdwortes, das überdies verschiedenartige Deutungen zuläßt, mündgerecht zu machen sucht. Denn was bedeutet eigentlich die Bezeichnung „Extremfleisch“? Bezieht sich das „Extreme“ bloß auf die Qualität, oder bloß auf den Preis, oder auf beides? Wir zweifeln nicht daran, daß die Erwartungen erfüllt werden, insofern es sich um den Preis handelt. Was aber die Qualität anlangt, so möchten wir uns im Urtheil zunächst einige Zurückhaltung auferlegen. Die langen Auseinandersetzungen, die wir seit geraumer Zeit über Futtermangel und daraus sich ergebenden Nothschlachtungen und schlechte Ernährung des Kindes vernehmen mußten, lassen wahrhaftig nicht die Deutung zu, daß die zur Schlachthaus gelangenden Ochsen übermäßig fett gewesen wären. Es geht ja den Tieren jetzt genau so wie den meisten Menschen: sie nehmen an Leibesfülle ab und ihr Gewicht sinkt unter die Normalgrenzen. Ob die „Extremfleischochsen“ davon eine Ausnahme machen, ist ernstlich zu bezweifeln. Die Skrupeln, die bei der Einführung von Extremfleisch und der Festsetzung des Preises für dasselbe mit 18 S. allenthalben aufgetaucht sind, suchen die amtlichen Bestimmungen zu beseitigen, welche feststellen, daß in Zukunft überhaupt nur zweierlei Fleisch zum Verkauf gelangen werde, nämlich das „billige“ „Einheitsfleisch“ und das wesentlich teure „Extremfleisch“, welches letzteres nur in besonderen, hiezu ermächtigten und „äußerlich gekennzeichneten“ Betrieben abgegeben werden darf. Wie diese Kennzeichnung aussehen wird, ist einstweilen noch nicht bekannt. Vielleicht werden die „Extremfleischhauer“ statt des Firmaschildes ein — goldenes Kalb aufhängen.

Die Fleischfrage.

Fleischmangel auf den Märkten. — Das Extremfleisch. —
Mitarbeit des Publikums.

Auf den Märkten und in den Fleischhauerläden und Selchergeschäften hält der Fleischmangel an. Gestern waren in vielen Bezirken die Fleischläden geschlossen. „Wegen Warenmangels gesperrt“, hieß es auf den gesperrten Türen. Dieser empfindliche Fleischmangel wird mit der „Neuregelung“ im Fleischverkehr in Verbindung gebracht. Jeder derartigen Regelung pflegte bisher ein plötzliches Verschwinden der Ware zu folgen. Nun haben die Vorbereitungen und Adaptierungsarbeiten in St. Marg etwas längere Zeit in Anspruch genommen und dadurch wurde in den letzten zwei Wochen sowohl den direkten Konsumenten wie den Großabnehmern, besonders den Gastwirten nur ein sehr beschränktes Quantum von Fleisch überlassen. Es kam daher vor, daß in den meisten Gasthäusern eine Stunde nach Beginn der gesetzlich festgelegten Speisezeit — auch an Fleischtagen — keine Fleischspeisen mehr zu haben waren, daß viele Haushalte unfreiwillig außer dem gesetzlichen noch weitere fleischlose Tage einführen mußten. Nun soll die Fleischregelung in absehbarer Zeit — an maßgebender Stelle versichert man, daß Anfang März die Vorbereitungen zu Ende geführt sein werden — durchgeführt sein und dadurch die Not ein Ende haben. Allerdings wird der Fleischbezug etwas anders aussehen als wie bisher. Bei der neuen Regelung machte vor allem die Bewirtschaftung des sogenannten „Extremfleisches“ viel Mühe und man kann heute noch nicht sagen, daß ein Ausweg gefunden ist. Es handelt sich darum, zu verhindern, daß dieses Fleisch ausschließlich begüterten Preisen zugeführt werde. Man wird nun, wie wir erfahren, die den Reichen zugänglichen Fleischquantitäten des Extremfleisches reduzieren und den Preis hinausschrauben, um dadurch den leichteren Bezug zu besteuern. Und anderseits wird das aus Ungarn auch zu teureren Preisen eingekaufte Extremfleisch in bestimmten Mengen auch dem Mittelstand zu einem weit billigeren Preis als dem Einkaufspreis zur Verfügung stehen. Hier wird es sehr strenger Aufsicht bedürfen, damit diese besserer Qualität nicht dem Schleichhandel zugeführt werde. Da es an der nötigen Anzahl amtlicher Ueberwachungsorgane fehlt, wird es die Aufgabe des Publikums sein — vielleicht werden die Freiwilligen hier eine wichtige Rolle spielen! — an der Ueberwachung teilzunehmen.

„Fleisch — ausverkauft!“

Viele geschlossene Fleischgeschäfte. — Massenanstellreihen vor den offenen Läden.

Der gestrige Tag war ein „schwarzer Tag“ auf dem Gebiet der Fleischversorgung. Die Fleischläden blieben gestern zum größten Teil geschlossen. Eine Tafel des Inhalts „Fleisch ausverkauft!“ belehrte die Kunden, daß sie nichts zu erwarten hätten. Vor den wenigen Geschäften, die früh geöffnet wurden, sah man alsbald endlose Reihen von „Ungestellten“. Da die Ladeninhaber sahen, daß sie mit ihren knappen Vorräten nicht einmal einen Teil der Erschienenen zufriedensstellen konnten, sorgten sie dafür, wenigstens ihre ständigen Kunden zu versorgen, die bei der Abgabe bevorzugt wurden.

Daß es bei dieser Art „freiwilliger Rationierung“ nicht ohne Anzükömmlichkeiten abging, erlärte sich aus der Natur der Sache. In manchen Geschäften wurde beobachtet, daß Pakete für die „großen Kundschaften“ bereits vorbereitet waren, die dann von den Köchinnen und Dienern abgeholt wurden. Die „kleinen Kunden“ hatten das Nachsehen und mußten sich mit dem begnügen, was übrig blieb. Um es den bekannten Kunden recht zu machen und auch die unbekannteren nicht ganz leer ausgehen zu lassen, wurde gelegentlich die Einteilung getroffen, daß von ersteren immer zwei, von letzteren vier in den Laden gelangten. Aber alle diese kleinen Hilfsmittel konnten gegen die Knappheit nichts ausrichten; bald nach Eröffnung wurden die Geschäfte wieder geschlossen, da nichts mehr da war.

Die Folgen der Fleischnot haben sich auch schon in der Weise gezeigt, daß sich der Schleihhandel der Ware bemächtigte. Gestern konnte man bereits sehr häufig Leuten begegnen, die mit Augenwinkeln auf ein geräumiges Paket wiesen, das Fleisch enthielt. Sie hatten es „ohne Anstellen“ erobert, allerdings direkt zu Ueberpreisen oder in Form von größeren „Trinkgeldern“. Dieser Mißbrauch ist besonders dort aufreizend, wo sich Angehörige der bemittelten Kreise durch heimliche Ueberzahlungen statt des teuren Extremsfleisches, das sie nach ihren Verhältnissen bezahlen könnten, das Acht-Kronenrindfleisch zu verschaffen wissen. Das Trinkgeld kann da natürlich sehr hoch sein, da die Betroffenen durch das Acht-Kronenfleisch, das sie weniger Bemittelten vorwegkaufen, noch immer gegenüber dem gewöhnlichen oder gar gegenüber dem Extremsfleischpreise sehr viel ersparen. Dieser Mißbrauch besteht selbst in der Großmarkthalle und hat dort schon wiederholt zu erbitterten Protesten Anlaß gegeben. Es ist höchste Zeit, daß die Behörden gründlich ein Ende machen.

Keine Besserung zu erwarten.

Aus Marktkreisen wird uns mitgeteilt: In der Großmarkthalle waren gestern nur wenige Stände mit Fleisch versehen und der Verkauf endete bei den meisten Ständen, trotzdem die Abgabe durchweg auf ein halbes Kilogramm pro Käufer beschränkt wurde, schon um 7 Uhr morgens.

Der gestrige Tag hatte wohl nur ein außerordentlich geringes Angebot in Fleisch aufzuweisen, doch dürfte die Fleischknappheit noch nicht ihren Höhepunkt erreicht haben. Die Ankünfte von Lebendvieh waren in dieser Woche sowohl qualitativ als auch quantitativ wesentlich schlechter als in der Vorwoche, für die Ankünfte in der Großmarkthalle ist keine Besserung zu erwarten, so daß man in dieser Woche nicht mit nennenswerten Zuweisungen an die Fleischhauer rechnen kann.

Die Fleischknappheit der letzten Zeit hat leider ein rapides Ansteigen der Geflügelpreise mit sich gebracht, so daß der Preis derjenigen, die ihren Bedarf mit Geflügel decken können, täglich geringer wird. In Wurst und anderen billigen Fleischersatzmitteln herrscht empfindlichster Mangel, die meisten Seltenerläden bleiben geschlossen, in den Delikatesse- und Spezereiwarengeschäften gibt es meist nur Blockwurst oder sehr teure ungarische Salami.

Der Tätigkeitsbeginn der Uebernahmestelle verschoben.

Die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch in St. Marx hätte mit dem gestrigen Tage ihre Tätigkeit beginnen sollen; die Einhaltung dieses Termines wurde durch eine Verlautbarung vom 8. d. in sichere Aussicht gestellt.

Einem Mitarbeiter der „Österreichischen Volkszeitung“ wurde jedoch gestern von einem Funktionär des Ernährungsamtes mitgeteilt, dies sei nicht möglich gewesen, da noch eine Fülle von Vorarbeiten notwendig ist, um diese amtliche Stelle so umzugestalten, daß sie mit Aussicht auf Erfolg ihre Wirksamkeit aufnehmen kann.

Der Tätigkeitsbeginn der Uebernahmestelle ist vor Anfang März nicht zu erwarten.

Die Wirtschaftsfragen. Zur Fleischregelung.

Nicht vor dem 1. März.

Wie wir erfahren, wird die durch die gestrige Verordnung des Magistrats zwecks Erhebung des Rindfleischbezuges angekündigte Regelung des Fleischbezuges keinesfalls vor dem 1. März d. J. in Kraft treten. Die Vorarbeiten haben entgegen den ersten Berechnungen eine viel größere Mühe in Anspruch genommen und daher den Termin der Durchführung der Fleischregulierung hinausgeschoben.

Ueber die sich aus der Neuregelung ergebenden Folgen wird noch zu berichten sein.

Das Maisbrot.

Wie wir aus dem Ernährungsamt erfahren, ist die Broterzeugung Wiens nunmehr einzig und allein auf die Maiszucht aus Rumänien angewiesen. Darans ergibt sich

daß wir es mit einem reinen Maisbrot zu tun haben. Allerdings kann festgestellt werden, daß die Qualität des diesjährigen Maises bei weitem besser ist als im abgelaufenen Jahr. Die Koppquote ist hier in Wien entgegen anderenweitigen Meldungen die gleiche geblieben.

Kriegsmittagstisch für Privatangestellte.

Die an dieser Aktion beteiligten Korporationen nahmen in der letzten Sitzung des Komitees den Bericht über Frequenz und Umfang der Ausspeisung zur Kenntnis, laut welchem seit Dezember 1916 an etwa 2500 Teilnehmer 595.195 Mahlzeiten verabfolgt wurden. Der Strauß-Banneraal des Konzerthauses wurde als Leseraum eingerichtet, damit die Teilnehmer nach Einnahme der Mahlzeit ein geheizter Raum zur Verfügung steht. Infolge der durch die große Temperatur verursachten Betriebsabgänge der letzten Monate wird der Preis des Mittagessens ab 7. März 1918 auf Kr. 2.40 erhöht. Das Komitee bittet die Firmen, durch einen Beitrag von 1 Krone aus eigenen Mitteln, ihren Angestellten die Teilnahme zu erleichtern.

Die Versorgung mit Fischen. Man kann jetzt schon seit Monaten auf den Wiener Märkten jeden Tag die Wahrnehmung machen, daß die Versorgung mit Fischen eine durchaus unzulängliche ist. Bei dem großen Mangel an Fleisch, der nun die Ernährung der Wiener Bevölkerung aufs äußerste gefährdet, muß dieser Frage wohl umsomehr Bedeutung beigemessen werden. Wie wir nun durch die Oesterreichische Fischereigesellschaft erfahren, besteht die unter den heutigen Verhältnissen recht angenehme Aussicht, daß für die nächste Zeit in der Marktversorgung mit Fischen noch mit einer beträchtlichen Verschlechterung zu rechnen sein wird. In den Kreisen der österreichischen Binnenfischerei, namentlich der alpenländischen Seenfischerei, herrscht nämlich seit längerer Zeit große Mißstimmung darüber, daß von der Regierung nicht mit dem nötigen Nachdruck für die Beschaffung von Fischereigeräten vorgesorgt wird, so daß bei dem heute vollständigen Fehlen von Netzen und Garnen für dieses Jahr die Stilllegung zahlreicher großer und für die Approvisionierung besonders wichtiger Betriebe befürchtet werden muß. Das vollständige Fehlen von Netzen und Garnen ist nämlich heute eine der Hauptursachen für die unzulängliche Versorgung mit Fischen. In der Monarchie besteht leider keine einzige Netzfabrik und wir waren seit jeher mit dem Bezug dieser Artikel auf das Ausland, namentlich

auf Deutschland angewiesen. Aus Gründen der Preis- und Valutaverhältnisse sowie mit Rücksicht auf das in Deutschland seit Ende 1916 bestehende Ausfuhrverbot hat man sich bei uns bisher mit dem Allernotwendigsten und mit beständigen Reparaturen notdürftig weitergeholfen. Nun ist aber der Zeitpunkt eingetreten, wo ohne neue Netzbeschaffung ein weiteres Arbeiten unmöglich wird, und die Betriebe müßten ihre Tätigkeit einstellen, wenn der Bedarf an Geräten nicht gedeckt werden kann. Eine Aktion zur Beschaffung von Netzmaterial ist bereits vor Jahresfrist eingeleitet worden und das Ernährungsamt sowie das Ackerbauministerium haben sich dafür bei der deutschen Regierung eingesetzt, was aber bisher keinen Erfolg gezeitigt hat. Wie nun jetzt verlautet, ist von der deutschen Reichskommission für Ein- und Ausfuhrbewilligungen das österreichische Ansuchen um Ueberlassung von Fischereinetzen abgelehnt worden, wodurch die Tätigkeit unserer Fischereiwirtschaft bedroht erscheint. Bei dem Umstand, daß unsere heimischen Gewässer über einen großen Fischreichtum verfügen, der bei der heutigen Fischnot für die Ernährung der Bevölkerung herangezogen werden könnte, muß nun dieser Frage erhöhte Aufmerksamkeit geschenkt werden und man muß verlangen, daß sich die Regierung mit allem Nachdruck dafür verwendet, die durch den besprochenen Mangel geschaffene Situation den kompetenten Stellen in Berlin begreiflich zu machen.

Die Fleischversorgung Wiens in den nächsten Tagen.

Gestern, Freitag und heute wurden außer anderen Fleischsorten (gefalzenes und frisches Schweinefleisch) 40.000 Kilogramm Rindfleisch an die Stände in der Großmarkthalle und an sämtliche Fleischhauer in Wien abgegeben. Wenn das von den Fleischhauern in dieser Woche durch Schlachtung gewonnene Fleisch, ferner die an die Industrien, Konsumentenorganisationen, Lebensmittellager und endlich an die Mindestbeteiligten bereits direkt abgegebenen Rindfleischmengen mitveranschlagt werden, so ist der dringendste Bedarf der Bevölkerung Wiens an Rindfleisch für die nächsten Tage voraussichtlich gedeckt; freilich muß hierbei an den Gemeinwohl jener Konsumenten, die bereits von ihrer Organisation oder ihrem Lebensmittellager Rindfleisch bezogen haben, die eindringliche Aufforderung gerichtet werden, daß sie nicht auch noch den freien Markt belasten.

Der Fleischmangel.

In kurzer Zeit will man mit der Ausgabe von Gefrierfleisch beginnen, das jedoch bei weitem nicht in solchen Mengen eingelagert wurde, als man noch im Herbst annahm. Unser Viehstand ist schon so weit vermindert, daß selbst die Notschlachtungen, die sich durch den Futtermangel als dringend nötig erwiesen, nicht solche Fleischüberschüsse liefern, daß sie nun als ausgiebige Beihilfe in der Zeit der größten Not verwendet werden können. Die Fleischausbeute aus den Schlachtungen sinkt unverhofft rasch. Tiere mit einem Fleischtrag von 300 bis 400 Kilogramm, wie sie früher häufig waren, gibt es fast nicht mehr. Was jetzt zur Schlachtung kommt, ist durch den Futtermangel so ausgehungert, daß Fleischausbeuten von 60 bis 80 Kilogramm aus einem Kind gar nicht so selten sind, wenn man von den Knochen und dem übrigen Material absteht. Man kann sich dann nicht wundern, daß kein Fleisch da ist, wenn auch die Viehzufuhren noch nicht den gewaltigen Fleischausfall erkennen lassen. Ist doch, wie in der Fleischhalle erzählt wird, kürzlich der Fall vorgekommen, daß zehn Viertel Fleisch zusammen weniger wogen als der Fleischhauer, der sie kaufte. Sie hatten nur 64 Kilogramm, er 88 Kilogramm. Im Frieden würden sie vielleicht 700 Kilogramm und mehr gewogen haben. Viertel von einem Gewicht von 10 Kilogramm sind keine Absonderlichkeit. So bleiben alle Fleischzufuhren natürlich weit unter dem Erfordernis und von den vielen Knochen, der Haut und Sehnen kann man nicht viel Leute sättigen. Wenn sich daher die Fleischnot von Woche zu Woche steigert, so wird es, wenn wir nicht aus dem Ausland Vieh einführen, in kurzer Zeit auch zum gänzlichen Zusammenbruch der Versorgung mit Fleisch kommen. Wie weit es da ist, geht daraus hervor, daß in einem Dorfe um Wien die Zahl der Kühe von 97 vor dem Kriege auf 20 zurückging, die es jetzt auch dort gibt. So wird es an vielen Orten aussehen. Nun dürften die Notschlachtungen, die ja vorwiegend nördlich der Alpen ausgeführt wurden, ohnehin die Fleischausbeute für lange Zeit so sehr vermindert haben, daß Inlandsfleisch, selbst wenn die neue Regelung durchgeführt sein wird, selten bleiben muß. Zunächst ist die Organisation der Zentralisierung des Viehverkehrs und der Schlachtungen noch so wenig vorgeschritten, daß man sowohl die Einführung der Kundenlisten als auch die Herabsetzung der Preise aufschieben mußte. Man hat, wie stets in solchen Fällen, zu spät damit begonnen und kann aus dem Beeren nicht mehr schöpfen. Deshalb ist wenig Aussicht, daß uns diese Regelung eine Besserung sichern kann. Mittlerweile stellen sich die Leute überall da, wo Fleisch abgegeben wird, in langen Reihen an. Beim Pferdefleisch ist es nicht anders. Die 5000 Kilogramm Rindfleisch, die man gestern in der Fleischhalle abgab, versicherten so schnell, daß die Besucher, die dort nach 7 Uhr früh kamen, nicht eine Spur davon fanden. Hatten sich doch, wie jetzt fast täglich, schon vor Mitternacht viele Leute im Regen angestellt, um sich am Morgen Fleisch zu sichern. In den zwei Stunden nach 5 Uhr ging es unter großem Zubräng rasch ab. Auch die 4600 Kilogramm frisches Schweinefleisch für 10.60 Kronen fanden eifrige Abnehmer. Daß die 100 Schafe, jedes liefert kaum 15 Kilogramm Fleisch, nicht viel Fleischvorrat gaben, ist begreiflich. Wären nicht nach längerer Pause an 10.000 Kilogramm gesalzenes Schweinefleisch in der Halle für den Kilogrammpreis von 13 Kronen ausgegeben worden, dann hätten gestern viele ihrer Besucher leer ausgehen müssen. So fanden doch viele nach langer Pause ein Stück Fleisch, das zwar teuer und vom Fett ziemlich befreit ist, aber doch den Hunger mildert. Das Fleisch ist zumeist knochenreich. Heute Sonntag sollen 6000 Kilogramm polnisches Sechfleisch zum Kilogrammpreis von 17.50 Kronen in der Halle verkauft werden. Die neuerlich gewaltig gestiegenen Geflügelpreise halten jeden, der nicht Kriegsgewinner ist, vom Kaufe dieses Fleisches ab. Kostet doch heute schon ein Kilogramm Fettgans 27 Kronen und mehr, weil man hinter den Budapester Preistreibern nicht zurückbleiben will. Die Preise für Hühner stiegen ja schon auf 15 bis 17 Kronen. Wer kann da noch mithalten? Seitdem man

in Ungarn für einen Hasen bis 20 Kronen verlangt, verschwand bei uns dieses Wild. Gestern gab es ungarische Karpfen für den Kilogrammpreis von 10.40 Kronen am Fischmarkt. Bereinzelt wurden kleinere Sorten für 7 Kronen abgegeben. Die teuren Fischarten hatten Preise von 20 bis 24 Kronen.

Der Kampf um das Fleisch.

Die Fleischrationierung derzeit unmöglich. — Der Anstall des Volksrindfleisches. — Ein neues ungarisches Fleischmonopol. — 60 Rilo für 500 Personen. — Die Fleischregelung in Schwabe.

Die neue Form des Wiener Fleischeinkaufs, der zur „Fleischombola“ geworden ist, bei der das Glück entscheidet, scheint zum „dauernden Provisorium“ zu werden. Auch gestern bot sich wieder das bekannte unerfreuliche Bild der teilweise geschlossenen, teilweise von langen „Angestelltenreihen“ umlagerten Fleischhauerläden. In der Großmarkthalle waren gleichfalls Massenanstellreihen bis spät in den Vormittag hinein zu sehen. Gezalzenes Schweinefleisch war so ziemlich das einzige, das „leicht“ zu haben war. Preis — 13 Kr. Mit einer Fleischrationierung ist, wie uns mitgeteilt wird, vorläufig nicht zu rechnen. Es ist auch klar, weshalb man zu diesem Versuch derzeit nicht schreiten kann. Die auf den Kopf entfallende Menge würde viel zu gering sein, um Gegenstand einer Rationierung zu bilden. Man wird sich zunächst damit begnügen, die bereits angekündigte Regelung des Bezuges der Gastwirtschaften und Hotels durchzuführen. Das weitere soll sich dann „von selbst ergeben“.

Ein hervorragender Fachmann der Fleischversorgung gab gestern einem unserer Mitarbeiter nachstehende Schilderung des Notstandes der Wiener Fleischversorgung und ihrer letzten Ursachen: Früher, unter Bürgermeister Dr. Zueger, lautete die Parole: „Je mehr Verkaufsstellen, desto besser!“ Jetzt schlägt man die entgegengesetzte Richtung ein. Man will eine Verbilligung der Regie durch möglichste Verminderung der Verkaufsstellen herbeiführen. Es sollen die zuzuwisenden bescheidenen Fleischmengen bei größerem Umsatz und geringeren Kosten dem Fleischhauer sein Auskommen sichern.

Nun ist als wichtiger Umstand der Ausfall des sogenannten Volksrindfleisches hinzugegetreten. Dieses Volksrindfleisch ist zum „Kompensationsobjekt“ für anderweitige wertvolle wirtschaftliche Aushilfe der jüngsten Zeit geworden. Dafür ist von der Seite, die nunmehr dieses ausländische Fleischquantum aufnimmt, das „Desinteressement“ am — ungarischen Vieh erklärt worden. Jener Teil der bisherigen ungarischen Ausfuhr, der hier in Betracht kam, betraf aber ziemlich teuer bezahlte Qualitäten. Der uns zufallende „Ersatz“ aus Ungarn ist zudem nicht entfernt so ausgiebig, wie die 800 bis 1000 Rinder, die Wien bisher allwöchentlich als Volksfleisch aus dem Auslande erhielt. Jetzt kommen nur geringe Mengen nach Wien, die auch nach der Preislage weit über dem Volksrindfleisch notieren.

Dazu kommt noch eine scheinbar unwichtige — Personenfrage, die aber infolge der Verhältnisse eine nicht zu unterschätzende Wirkung auf die Wiener Fleischversorgung ausübt. Direktor Töpl der Wiener Großschlachterei-Aktiengesellschaft ist aus diesem der Länderbank nachstehenden Institute ausgetreten. In eingeweihten Kreisen erblickt man die Ursache in gewissen mit der Fusionierung der Großschlachterei und der Viehverwertungs-Gesellschaft zusammenhängenden Personalfragen der neuen Leitung. Nun hat jedoch der ehemalige Direktor der Wiener Großschlachterei in Verbindung mit einer Wabrefirma und einer Fleischgroßhandlung eine — Pester Großschlachterei-Aktiengesellschaft gegründet. Selbverständlich partizipieren die bedeutenden Viehmäster Ungarns an dieser Gründung, die wie solche Neuschöpfungen überhaupt erfahrungsgemäß eine große Anziehungskraft auf die Produzenten ausüben, die es natürlich in der Regel vorziehen, ihr Vieh in Bausch und Boagen an eine derartige Abnehmerin-

lozzuschlagen, statt es auf den Wiener Markt zu schicken.

So hat sich „dann“ der Tätigkeit des neuen Pester Unternehmens, der „Ersten Ungarischen Großschlachterei-Aktiengesellschaft“ die in Wien, II., Franzensbrückenstraße eine Zweigniederlassung besitzt, eine Art neues ungarisches Monopol entwickelt. Die Gesellschaft übernimmt das Vieh, das Ungarn geben kann, schlachtet es teilweise in Budapest und schickt Sendungen in geschlachtetem Zustande ebenso wie auch Lebendvieh nach Wien, letzteres, um es in St. Marx zu schlachten. Dieses Fleisch ist es nun, das — an Stelle des vormaligen „Volksrindfleisches“ — für die Gemeinde Wien „geschlagen“ wird. Die übrigen Zufuhren aus Böhmen und Oberösterreich sind jedoch absolut unzureichend und genügen selbst zusammen mit dem ungarischen Fleisch nicht, das Quantum von Volksrindfleisch, das bis zu 1000 Rinder per Woche betrug, zu ersetzen. Das ungarische „Monopolfleisch“ muß aber angesichts des Fleischmangels dennoch herhalten.

Die Fleischhauer erhalten infolge dessen nur ganz geringe Mengen Fleisch. Von zwei Vierteln Rindfleisch im Gewichte von 60 Kilogramm können natürlich fünf bis sechshundert vor dem Laden angestellte Käufer nicht beteiligt werden, selbst wenn das Ausmaß per Person auf 40 Dlg. beschränkt wird. Daher ist mehr als die Hälfte der Fleischläden gesperrt. Die Zentral-schlachtungen, die ganze neue Fleischregelung bleibt unter diesen Umständen in Schwabe, wird bestenfalls im Frühjahr, gegen April etwa, verwirklicht werden. Bis dahin kann man Abhilfe nur erhoffen, und so werden sich die Wiener Hausfrauen leider bis auf weiteres wohl mit dem ermüdenden und oft so erfolglosen Kampf um das Stückchen Fleisch abfinden müssen — wenn nicht Ungarn sich doch entschließt, der Stadt Wien in größerem Maße wie bisher Aushilfe zu leisten.

Revisionen in Fleischergeschäften.

Trotzdem durch die Matbauskorrespondenz gestern mitgeteilt worden war, daß der Fleischbedarf der Wiener Bevölkerung für die nächsten Tage gedeckt sei, hat sich gestern herausgestellt, daß die Nachfrage nur in unzureichender Weise befriedigt werden konnte. Wie bereits im Abendblatte berichtet, hatten sich vor der Großmarkthalle gestern früh nicht weniger als 14.000 Personen eingefunden, von denen aber nur ein geringer Teil mit Fleisch befriedigt werden konnte. Die ersten Ansteller waren bereits um 1 Uhr nachts erschienen und hatten stundenlang in Sturm und Regen ausgeharrt, nur um für den Sonntagsfrüh ein Stückchen Fleisch zu bekommen. Auch vor den Fleischläden in den Vorstädten bildeten sich mehr oder minder große Ansammlungen. Symptomatisch begrüßt wurde der Umstand, daß das Kriegswucheramt gestern nachmittags bei einer größeren Anzahl Metzger, die das teure Extremsfleisch führen, amtliche Revisionen vornehmen ließ. Hierbei wurden ziemlich große Posten von Fleisch, die für offenbar besser zahlende Kundschafften zurückgelegt waren, beschlagnahmt. Die Metzger wurden verhalten, diese reservierten Stücke sofort an die auf der Straße wartenden Käufer abzugeben. Überall waren bei den Metzgern die knappen Vorräte alsbald ausverkauft. Sogar das sonst so ungerne gekaufte Schinkenfleisch ging restlos ab. Unter diesen Umständen ist damit zu rechnen, daß die meisten Metzger morgen Montag mangels Ware ihre Läden geschlossen halten dürften.

Die gemeinsame Ministerkonferenz.

Budapest, 23. Februar.

Morgen findet in Wien eine gemeinsame Ministerkonferenz über wirtschaftliche und Verpflegsfragen statt. An der Konferenz nehmen ungarischerseits Ministerpräsident Dr. Bekerle, Finanzminister Dr. Popovics, Handelsminister Szterenyi, Ackerbauminister Graf Serenyi und Verpflegsminister Prinz Windisch-Grätz teil, welche teils nachmittags, teils abends nach Wien abreisen. Nach den bisherigen Dispositionen kehren die Minister Montag früh nach Budapest zurück, nur der Finanzminister dürfte auch Montag in Wien verbleiben.

Minister Prinz Windisch-Grätz über die Fleischversorgung.

Der Ernährungsminister Prinz Ludwig Windisch-Grätz, der an den morgen stattfindenden gemeinsamen Ministerverhandlungen teilnehmen wird, äußerte sich einem Berichterstatter des „Magyarország“ gegenüber folgendermaßen:

In Wien werden wir mit den Mitgliedern der österreichischen und der gemeinsamen Regierung über die Versorgung der Armee mit Fleisch verhandeln. Die Versorgung Ungarns mit Fleisch ist soweit wie möglich gesichert. Wir stehen ziemlich gut und in dieser Frage ist kein Anlaß zu einer Beunruhigung vorhanden. Bloß hinsichtlich der Versorgung der großen Städte sind Schwierigkeiten, da die ungünstigen Eisenbahnverkehrsverhältnisse den Transport der Vorräte verzögern. Die Kriegstransporte, die seit vier Jahren das Eisenbahntwesen beherrschen, haben die Transportmittel in außerordentlichem Maße in Mitleidenschaft gezogen und dadurch wird auch der Transport der für den Zivilbedarf nötigen Lebensmittel erschwert. Die gemäßigten Ansprüche des öffentlichen Bedarfs können wir jedoch sicherstellen.

Die Herabsetzung der Mehlkopffquote muß gleichfalls aus dem Grunde erfolgen, um mit den Vorräten zweckmäßig wirtschaften zu können. Dieser Herabsetzung muß sich die Bevölkerung unseres Landes ebenso fügen, wie sich die Bevölkerung Deutschlands und Oesterreichs darnach fügt, wo schon seit längerer Zeit eine niedrigere Kopffquote besteht als bei uns. Ich befürchte nicht, daß in Ungarn hinsichtlich der Fleischversorgung Schwierigkeiten austauschen könnten, besonders gilt dies von der Versorgung mit Schweinefleisch. Ungarn und Kroatien haben noch große Schweinebestände, und es dürfte uns möglich sein, Deutschland eine gewisse Menge von Schweinen zu überlassen. Diesbezüglich sind Verhandlungen im Zuge, wobei festgestellt werden soll, was wir als Kompensation für die Schweine von Deutschland erhalten sollen.

Bezüglich der Requisition der nächsten Ernte sind die Vorarbeiten bereits im Zuge. Es wird eine große Organisation geschaffen, um die Ernte beim nächsten Durch zu beschlagnahmen. Es darf sich nicht mehr wiederholen, daß ein großer Teil der Ueberschüsse dem öffentlichen Bedarf entzogen wird. Ich will aber auch trachten, daß die Ueberschüsse in gesundem Geschäftsverkehr in solche Hände gelangen, welche die Ueberschüsse nicht zu Preistreiberei- und Hamsterzwecken verwerten.

(Der heutige Rindermarkt.) Der heutige Auftrieb auf dem Rindermarkt in St. Marx stellte sich auf 606 Stück ungarische und 1674 Stück österreichische Rinder. Davon waren 848 Stück Ochsen, 342 Stiere, 1073 Kühe und 7 Büffel. Als Weindvieh wurden davon 708 Stück klassifiziert. Außer Markt wurden bezogen 658 Stück; 195 Stück Rinder brachte die Oesterreichische Zentraleinkaufsgesellschaft herein, 200 Stück wurden für die Volksfleischaktion aufgebracht, 127 Stück wurden für den Eigenbedarf der Wiener Garnison bestimmt. Der heutige Auftrieb stellte sich gegen die Vorwoche zwar um 200 Stück höher, doch kann der Bedarf bei weitem nicht gedeckt werden. Die Rindfleischknappheit wird daher auch in dieser Woche stationär bleiben.

Der Abend
26. IV. 1918

26
78

Die neue Bewirtschaftung des Fleisches.

Billigere Würste.

M. H. Der für den Beginn der Tätigkeit der Großschlachtungs-Aktiengesellschaft, die die zentralen Schlachtungen und die Verteilung des Fleisches durchzuführen soll, angekündigte Zeitpunkt konnte nicht eingehalten werden, weil die nötigen Vorarbeiten weit mehr Zeit in Anspruch nehmen, als erwartet worden war. Man hat sich verrechnet, aber keineswegs sind die Leiter der neuen Zentrale untätig geblieben. In schrittweisem Ausbau haben sie trotz mannigfacher Hindernisse das Unternehmen soweit gebracht, daß etwa Mitte März die ersten Früchte den Verbrauchern zufließen werden, indem um diese Zeit die erste Gruppe, Ausbeiner und Selcher umfassend, schon nach der neuen Ordnung arbeiten und infolgedessen weit billiger die Würstwaren abgeben wird. Selbstverständlich richten sich die Preise der Würste nach dem Preise des dazu verwendeten Fleisches. Bisher wird den Selchern in der Regel das teuerste ungarische Ausnahmefleisch zugewiesen und so kosteten denn auch Krakwürste, Extrawürste und dergleichen schon bis 18 K. Nach Errichtung der Ausbeiner- und Selchergruppe wird den Ausbeinern billigeres Vieh zugewiesen werden, indem die Übernahmestelle hierzu entweder inländische Stücke verwenden, oder unter Heranziehung der bewilligten staatlichen Mittel die ungarischen Stücke unter dem Selbstkostenpreis berechnen wird.

Als zweite Gruppe werden die Militärlieferanten unter Leitung der Großschlachtereien zusammengeschlossen werden. An dieser haben die Verbraucher weniger Interesse.

Bezugsbücher für Rindfleisch.

Der letzte, bedeutendste aber auch schwierigste Schritt wird die Zusammenfassung aller Fleischhauer und Fleischverkleiber zum Zwecke der Rindfleischversorgung sein. Ihnen müssen bauliche Veränderungen in St. Marx vorgeplant, die es erst ermöglichen sollen dort die zentralen Schlachtungen vorzunehmen. Bis zu ihrer Durchführung dürften noch mehrere Monate vergehen und früher als im Mai wird die letzte und wichtigste Gruppe ihre Tätigkeit nicht aufnehmen. Diese wird sich vorläufig nur auf den Verkehr mit Rindfleisch beschränken, aber auch so in mancher Hinsicht unwirksam wirken. Es werden nicht bloß die Lieferungen an Gastwirte, sondern auch die an private Haushaltungen beschränkt und zum Zwecke der Überwachung Bezugsbücher eingeführt werden. Allerdings wird sich alles dies vorläufig nur auf den Verbrauch von Rindfleisch beziehen und alle anderen Fleischarten, ferner Geflügel, Wild und Fische werden Leuten, die es bezahlen können, noch unbeschränkt zur Verfügung stehen, aber die Hoffnung ist begründet, daß es nicht beim Rindfleisch bleiben wird, sondern schrittweise auch andere Fleischarten in die zentrale Bewirtschaftung einbezogen werden.

Die Wirkungen der Zentralschlachtung.

Durch die geplante Zentralschlachtung tritt eine Vermehrung der Zufuhren selbstverständlich nicht ein und es wird Mühe kosten, durch andere Maßnahmen die Zufuhren zu heben. Der Wert der Neuordnung wird darin liegen, daß künftig der Fleischbezug der Gastwirtschaften beschränkt und überwacht werden wird und daß das Angebot an Einheitsfleisch auf Kosten des Angebotes von Ausnahmefleisch wachsen wird. Gegenwärtig setzt sich das Angebot an Einheitsfleisch zusammen aus den von Ungarn eingeführten Rindern und jenen Mengen minderen Fleisches, die betrügerischer Weise als Ausnahmefleisch verkauft werden. Bei der künftigen Bewirtschaftung wird nicht bloß der Verkauf des minderen Fleisches, das Einheitsfleisch heißen wird, überwacht werden, damit es nicht als Ausnahmefleisch ausgegeben werden kann, sondern es wird überdies je nach Bedarf ein Teil des Ausnahmefleisches unter Deduktion des Preisunterschiedes aus schon vorhandenen Staatsmitteln unter das Einheitsfleisch eingereiht werden.

Fleischhauer und ihre Protpektoren.

Bei diesem Plane ließ sich das Ernährungsamt von dem sehr richtigen Gedanken leiten, daß in erster Linie für die ärmeren Schichten Rindfleisch besorgt werden müsse, denn reichen Leuten stehen Geflügel, Fische, teure Konerven und alle Artikel des Schleichhandels zur Verfügung, so daß sie sich auch ohne Rindfleisch ausreichende Nahrung zu verschaffen vermögen. In dieser Erwägung fand man es für angemessen, den Verkauf von Ausnahmefleisch nur auf wenige Fleischhauer zu beschränken und hat deren Zahl mit 35 bestimmt, während sie heute viel größer ist. Die Fleischhauer, die hiernach das Recht Ausnahmefleisch zu verkaufen verlieren sollten, wehrten sich gegen diese Maßregel und das Ernährungsamt gab soweit nach, daß es die Zahl der Berechtigten auf 60 erhöhte. Aber auch damit sind die Fleischhauer noch nicht zufrieden. Immer gibt es unter ihnen noch Leute, die durchaus auf die Liste der Berechtigten kommen wollen und die meisten von ihnen wissen sich Protpektoren zu finden, die diesen Wunsch unterstützen.

Da durch die Vermehrung der zum Verkauf von Ausnahmefleisch berechtigten Fleischhauer auch eine Vermehrung des Ausnahmefleisches auf Kosten des Einheitsfleisches eintritt, ist die Befürwortung eines Ansuchens um Erweiterung der Liste der Ausnahmefleischhauer ein nicht volksfreundlicher Schritt und es muß sehr getabelt werden, daß unter den Leuten, die für Fleischhauer, welche noch auf die Liste kommen wollen, sich hartnäckig einsetzen, sich hauptsächlich christlichsoziale Stadt- und Gemeinderäte befinden.

Ein neues Großschlächtereiprojekt.

Auf der Tagesordnung der heutigen Gemeinderatssitzung steht ein Antrag auf Beteiligung der Gemeinde Wien an der zu gründenden Großschlachtungs-Gesellschaft m. b. S. mit einem Betrage von 100,000 K.

Die Frage der Errichtung einer Großschlächtereier in Wien ist schon mehr als 40 Jahre alt. Im Jahre 1876 wurde bereits im Gemeinderat ein Antrag auf Errichtung einer kommunalen Großschlächtereier gestellt, es wurde aber ein Gegenantrag der damaligen Approvisionierungssektion, nach welchem die Errichtung von Großschlächtereien Privaten zu überlassen sei, angenommen. Ein im Jahre 1886 neuerlich eingebrachter Antrag auf Errichtung einer kommunalen Großschlächtereier bezweckte hauptsächlich die kurz vorher geschaffene Institution des täglichen Fleischmarktes zu heben. Auch diesmal wurde der Antrag vom Gemeinderat abgelehnt. Im Jahre 1890 schritt die Depostbank als Besitzerin der Vieh- und Fleischmarktklasse am Zentralviehmarkt um die Konzession zur Errichtung einer Aktiengroßschlächtereier ein. Mit Rücksicht darauf, daß die Bank eine Art Monopolstellung anstrebte sowie in der Befürchtung, daß der mit einem großen Kostenaufwand errichtete Zentralviehmarkt geschädigt werde, hat sich die Gemeinde gegen die Erteilung der Konzession ausgesprochen.

Im Jahre 1897 wurde unter dem Vorstehe des Bürgermeisters Dr. Lueger beschlossen, eine städtische Großschlächtereier in Verbindung mit einem städtischen Uebernahmsamt zu errichten. Es wurde eine Kommission eingesetzt, welche über den Stand

ihrer Arbeiten alle drei Monate dem Stadt- und Gemeinderat Bericht zu erstatten hat. Mit wenig Eifer diese Angelegenheit verfolgt wurde, ist daraus zu ersehen, daß im Jahre 1904, gelegentlich der Beratung über das Verbot der Einfuhr von überseeischem Fleische, der Magistrat neuerlich beauftragt wurde, mit aller Beschleunigung die Grundzüge für die Errichtung eines Uebernahmsamtes vorzulegen und die Frage der Errichtung einer Großschlächtereier in Erwägung zu ziehen. Noch in demselben Jahre wurde endlich die Errichtung eines städtischen Uebernahmsamtes und einer städtischen Großschlächtereier genehmigt. Das städtische Uebernahmsamt trat auch bald in Wirksamkeit, aber anstatt der städtischen Großschlächtereier wurde im Jahre 1905 unter der Teilnahme der Gemeinde Wien eine Aktiengroßschlächtereier gebildet. Die auf sie gesetzten Erwartungen konnten sie jedoch nicht erfüllen, da sie einerseits nicht imstande war, regulierend auf die Fleischpreise zu wirken, andererseits mit großem Verlust arbeitete, so daß in wenigen Jahren von dem Aktientapital der größere Teil verloren war.

Die Schwierigkeiten der Fleischversorgung im Kriege haben eine Regelung dieser Frage notwendig gemacht. Der erste Schritt dieser Regelung war die Fusionierung der Allgemeinen Österreichischen Vieh- und Schlächtereiergesellschaft mit der Großschlächtereier-A. G. Gleichzeitig leitete die Regierung Verhandlungen mit der Wiener Fleischhauergewerkschaft ein, um sämtliche Wiener Fleischhauer mit der Uebernahme der Großschlächtereier der neuen Österreichischen Vieh- und Fleischverkehrsgesellschaft zu vereinigen. Die Fleischhauer, welche sich bisher einer zentralen Schlachtung stets widersetzt hatten, zeigten sich jetzt dem Projekt gütlicher, da ihnen eine der wichtigsten Tätigkeiten des Schlächtereierbetriebes, der Vieheinkauf, infolge der Regelung des Rindermarktvortriebes fast ganz entzogen war und die Rinderauftriebe auf dem Zentralviehmarkt allmählich so weit zurückgingen, daß ein Teil der Wiener Fleischhauer nicht einmal ein Stück Vieh zugewiesen erhielt. Die Fleischhauer fürchteten auch, daß die Regierung ihre Drohung, die Zentralfleischschlachtung allenfalls ohne die Wiener Fleischhauer einzuführen, verwirklichen werde.

An der Gesamteinlage der zu bildenden Großschlachtung, G. m. b. S., in der Höhe von 5 Millionen Kronen sind die Fleischhauer mit der Hälfte, die Vieh- und Fleischverkehrsgesellschaft mit 2,400,000 K. und die Gemeinde Wien mit 100,000 K. beteiligt. Die finanzielle Beteiligung der Gemeinde Wien mit einem verhältnismäßig geringen Betrag wurde von den Fleischhauern deshalb gewünscht, damit sie bei etwaigen, das Gewerbe berührenden Fragen nur dann überstimmt werden könnten, wenn die Vertreter der Gemeinde gegen sie stimmten.

Der Zweck der Großschlachtung ist die Verbilligung des Betriebes der Fleischhauer und die bestmögliche Wertung aller Nebenprodukte, um letzten Endes eine Verbilligung der Fleischpreise zu erzielen; ferner die Erfassung sämtlicher Fleischmengen, um einen unnötigen übermäßigen Fleischverbrauch einzelner, insbesondere der wohlhabenderen Schichten der Bevölkerung durch allenfalls noch zu treffende weitere Regierungsmaßnahmen (Fleischkarte?) mit Aussicht auf Erfolg zu verhindern zu können; schließlich die Ermöglichung einer einheitlichen Festsetzung und Kontrolle der Fleischdetailverkaufspreise unter Berücksichtigung eines entsprechenden bürgerlichen Gewinnes.

Die neue Großschlächtereier trägt nach ihrer Zusammenfassung alle Vorbedingungen für eine gedeihliche Entwicklung in sich und dürfte auch über den Krieg hinaus eine bleibende Institution werden. Damit wird das alte Fleischhauergewerbe ohne gründliche Umwandlung erfahren, es wird modernisiert werden. Der Typus des Wiener Fleischhauers mit seinem festen Zengl und den zwei Rufen voran wird der Vergangenheit angehören, der Fleischhauer wird sich in einen Kaufmann verwandeln, der seine angesehene Position auch in diesem Stande sicherlich behaupten wird.

Die Approvisionnement im Kriege.**Billiges Fleisch in Budapest.**

Aus Budapest, 26. d., wird uns berichtet: Die Kriegsgetreidegesellschaft hat auf Anweisung des Landesernährungsamtes in Budapest billiges Fleisch zum Preise von 10 Kronen das Kilogramm in Halbkilogramm-Paketen in Verkehr bringen lassen. Zu diesem Behufe wurden 60 Stück Rinder geschlachtet. Von heute an wurde der Preis des Fleisches um zwei Kronen das Kilogramm erhöht, da die Summe, die von der Kriegsgetreidegesellschaft auf dieses Geschäft baraufgezahlt wurde, bereits mehrere Millionen Kronen beträgt. Ernährungsminister Weiss Windischgrätz beabsichtigt, demnächst einen größeren Kredit ~~anzufordern, um die Versorgung des Landes~~

Bevölkerungskreise mit billigerem Fleisch erfolgreich fortsetzen zu können.

27. / I. 1918

Die Pferdefleischhauer streifen.

M. H. Der größte Teil der Pferdefleischhauer hält seit einigen Tagen die Läden geschlossen und nur einige Enthobene, welche sich nicht getrauen das Mißfallen der Behörden auf sich zu ziehen, üben weiter ihr Geschäft aus. Als Grund der Geschäftseinstellung geben die Pferdefleischhauer an, daß sie nicht mehr in der Lage sind ohne Verlust zu arbeiten, weil für Wien allein im Kleinhandel Höchstpreise bestehen, während die Berufsgenossen aus der Provinz, die in der Lage sind, die Verkaufspreise nach den Herstellungskosten zu bemessen, die Preise der Pferde immer höher treiben, so daß diese mit den für den Wiener Kleinhandel vorgeschriebenen Höchstpreisen nicht mehr in Einklang zu bringen sind. Seit einem halben Jahre betragen die Höchstpreise für den Wiener Kleinhandel für Vorderes K 4.50, für Hinteres K 5.60 und für Bratenstück K 6.50. Diese Preise haben die Pferdefleischhauer, da die Preise der Schlachtpferde stiegen, immer häufiger übertreten und viele von ihnen wurden deswegen bestraft. Nun sind sie in den Geschäftsstreik getreten in der Absicht, die Aufhebung oder mindestens die Erhöhung der Höchstpreise zu erzielen. Sie haben sich zu diesem Zwecke an den Bürgermeister gewendet und eine Eingabe an die Statthalterei gerichtet.

Viele Verbraucher werden durch diesen Streik sehr unangenehm betroffen, denn für viele Familien bildeten Pferdefleisch und Pferdewurst die einzige Fleischnahrung, die sie sich noch verschaffen konnten. Wiens wöchentlicher Verbrauch betrug schon über 1500 Pferde. Durch den Streik ist er auf den zehnten Teil gesunken.

Strenge Verkaufsvorschriften für ungarisches Schweinefleisch.

Die in letzter Zeit immer lauter werdenden Klagen aus den Kreisen der Bevölkerung über die Mißstände bei der Abgabe des Fleisches jener Schweine, welche den Wiener Selchern von der städtischen Schweineübernahmestelle zum Verlaufe an die unmittelbaren Verbraucher zugewiesen werden, haben die Erlassung einer neuen Verkaufsvorschrift nötig gemacht, die am 1. März 1918 in Wirksamkeit tritt. Die wichtigsten Bestimmungen dieser auf Grund der Preistreibeiverordnung erlassenen Verkaufsvorschrift sind folgende: Die Selcher müssen, wie in der Großmarkthalle, das ihnen zugewiesene Schweinefleisch in Kilopaketen vorrichten und diese den mit der Ueberwachung betrauten Organen des Kriegswucheramtes und des Marktamtes vor Beginn des Verkaufes vorzählen; hiedurch soll verhindert werden, daß die Stammkunden der Selcher — allenfalls durch Gewährung eines höheren Preises — in bevorzugter Weise bedient werden. Um die Kontrolle zu ermöglichen, ist ein bis ins Detail geregelter Visitedienst zwischen der genannten Uebernahmestelle und den Kontrollorganen des Kriegswucheramtes eingerichtet worden. Der Verkauf des Schweinefleisches ist nur an die im Bezirke der Abgabestelle wohnenden, unmittelbaren Verbraucher — mit Ausschluß der Gast- und Schankgewerbetreibenden, Anstalten, Konsumentenorganisationen usw. — gestattet und zu diesem Zwecke an die Vorweisung des Einkaufscheines gebunden; nur in der Großmarkthalle darf an die unmittelbaren Verbraucher aller Bezirke Wiens solches Schweinefleisch abgegeben werden, jedoch ebenfalls nur gegen Vorweisung des Einkaufscheines.

Berlins „Eisschrank“.

2 Millionen Kilogramm Fleisch auf Vorrat.

Auf dem städtischen Schlachthof, der Proviantkammer der Stadt Berlin, hat sich während des Krieges mancherlei geändert. In den eigentlichen Schlachthallen herrscht lange nicht mehr die rege Tätigkeit, wie zu Friedenszeiten, und auch die Kühlhäuser werden nicht in dem gleichen Maße, wie früher in Anspruch genommen. Um für alle Fälle gesichert zu sein, hat sich die Stadt Berlin auf Veranlassung der Reichsfleischstelle entschlossen, einen Teil der Kühlräume der Reichsfleischstelle entschlossen, einen Teil der Kühlräume, soweit darüber bereits nicht anderweitig verfügt ist, in Gefrierräume umzuwandeln.

Bevor wir die eigentlichen Kühl- und Gefrierräume betreten, betrachten wir ein wenig, wie man für die nötige Kühlung sorgt. Ich folge meinem freundlichen Führer, Raurat Straßmann ins Maschinenhaus. Zwei mächtige Dampfmaschinen wirken auf vier Kompressoren ein. Aus dem Kompressor tritt die verdichtete Schwefelsäure in ein Gefäß mit schlangenförmig gewundenen Röhren, wo sie zum Verdampfen kommt. Die zu diesem Verdampfen nötige Wärme wird der Umgebung entzogen, die Verdampfer-Schlangen werden nun von einer Salzwasserlösung bespült, der sich die Kälte mitteilt. Einfaches Wasser läßt sich für diesen Zweck nicht gebrauchen, da die Temperatur im Verdampfungsgefäß unter Null Grad ist, Wasser also sofort zu Eis würde. Durch den Zusatz von Salz aber wird der Gefrierpunkt herabgesetzt. Diese Salzwasserlösung wird nun zur Verwendungsbereite weiter geleitet. Da aber in den Kühlräumen nicht nur die Temperatur, sondern auch der Zustand klarer Winterluft herrschen soll, so hat man folgende Anordnung getroffen: Aus einer an der Decke befestigten Röhre ergießt sich die Salzwasserlösung über Raschden bildende Stufen, durch die hindurch die Luft, welche die Kühlung der Räume bewirkt, mittels Gebläses getrieben wird. Hierdurch erreicht man nicht nur eine gleichmäßige Kühlung und Reinigung der Luft, sondern auch deren genügende Trocknung, da das konzentrierte Salzwasser wie ein Filter wirkt und jede Spur von Luftfeuchtigkeit begierig aufsaugt.

Als wir in die eigentlichen Kühlräume kamen, da meinte mein erklärungsfreudiger Begleiter: „Die reine Höhenluft, nur die Sonne fehlt“. Gleichzeitig sorgen die Gebläse dafür, diese Luft in den Kühlräumen unter Mitnahme aller Wärmeeinwirkungen des aufbewahrten Fleisches aufzusaugen und zu den Kühlanlagen zuzuleiten. So findet ein beständiger Kreislauf statt. Während die gewöhnlichen Kühlräume auf eine Temperatur von 2 bis 4 Grad über Null gehalten werden müssen, bedürfen die eigentlichen Gefrierräume einer weit niedrigeren Temperatur. Sie muß ständig zwischen 6 bis 10 Grad unter Null liegen. Man hat nun von den vorhandenen Kühlräumen einen Teil dadurch in Gefrierräume umgewandelt, daß man durch leichte Wärmeisoleter für gute Isolierung der niedrigen Temperatur sorgt. Früher erreichte man das durch Korkplatten. Seitdem aber die aus den Mittelmeerländern stammende Korkdecke nicht mehr zu uns gelangt, und die wenigen Korkplatten, die noch vorhanden sind, für Zwecke vor allem bei den U-Booten, um Wärmeübertragungen und Erschütterungen zu vermeiden, Verwendung finden, hat man sich nach Ersatz umsehen müssen. Man stellt aus der Rinde der deutschen Birke geeignete Platten, das sogenannte Kortizit, her. Neben den Isolierplatten hat man durch völliges Schließen der Fenster dafür gesorgt, daß die kalte Temperatur sich gleichmäßig erhält. Die an der Decke verteilten Kanäle führen ständig die abgekühlte Luft hinzu, die immer wieder abgesaugt und durch andere Deckenkanäle fortgeführt wird.

Über 1400 qm Raum im Erd- und Obergeschoß des Kühlhauses sind schon in Gefrierräume umgewandelt, und die Pflastersteine, die hier aufgehängt waren, waren bereits festhaft gefroren. Wohl gegen 1000 solcher Viertel sah ich hier. Sind sie gut durchgefroren, so werden sie sachgemäß gekapelt. Sollen sie zur Verwendung kommen, so muß man sie allmählich, gewöhnlich sind

3 Tage dazu nötig, zum Auftauen bringen. Das muß freilich in sachgemäßer Weise geschehen.

Vorkünftig genügen die 4 Kompressoren, um die nötige kalte Luft zu erzeugen, für den Sommer bedarf es selbstverständlich einer erhöhten Abkühlung, und es ist bereits ein fünfter Kompressor im Bau.

Um für alle Fälle gesichert zu sein, hat die Stadt Berlin noch eine zweite Gefrieranlage durch Ausbau der Kühlanlagen in der Zentralmarkthalle am Alexanderplatz geschaffen. Hier kann man ungefähr 4000 Rinder einfrieren, im Schlachthof selber 6000. Vorkünftig hat man es selbstverständlich auf die Höchstzahl der Rinderviertel noch nicht gebracht. Aber wenn man planmäßig so weiter arbeitet im Einverständnis mit der Fleischverteilungsstelle, so wird für Groß-Berlins Bevölkerung eine Fleischmenge von rund 2 Mill. kg. auf Vorrat im „Eisschrank“ liegen. Da die Groß-Berliner Bevölkerung etwa 3,5 Mill. ausmacht, und die wöchentliche Ration auf den Kopf der Bevölkerung 250 Gr. beträgt, so kann ganz Groß-Berlin, selbst wenn plötzlich alle Fleischzufuhren stocken sollten, 2—3 Wochen mit Fleisch versorgt werden.

Die Fleischversorgung. Eine Uebersicht über die Fleischversorgung des Wiener Marktes in den letzten zwei Wochen zeigt, daß die Zufuhren in keiner Richtung eine Besserung aufweisen. So betrug die Zufuhr auf dem Wiener Zentralviehmarkt in St. Marg in der Zeit vom 17. bis 23. Februar an Kälbern, ausgeweidet, 1227 Stück, die sich in der Vorwoche auf 1170 Stück verringerten. An Schafen erhielten wir nur in der erstgenannten Berichtswoche 1271 Stück, während in der Vorwoche der Markt leer blieb. Der Gesamtauftrieb an Schweinen betrug in der Zeit vom 17. bis 23. Februar 1177 Stück gegenüber 2543 Stück in der Vorwoche. Die Fleischzufuhren stellten sich bis 23. Februar bei Rindfleisch auf 139.172 Kilogramm, wovon nur 1000 Kilogramm ungarischer Herkunft waren, bei Schweinefleisch auf 34.492 Kilogramm und bei Schaffleisch auf 8863 Kilogramm. Sowohl bei dem Schweine- wie bei dem Schaffleisch hatte Ungarn an den Lieferungen keinen Anteil. Man sieht immer deutlicher, wie uns die Versorgung aus Ungarn vollkommen im Stiche läßt.

Zentralkommission für den Viehverkehr.

Im Sitzungssaale des n.-ö. Landhauses sagte am 1. März eine äußerst zahlreich besuchte Sitzung der Zentralkommission für den Viehverkehr. Der Vorsitzende Sektionschef N. v. Ertl widmete bei der Eröffnung einen äußerst warm empfundenen Nachruf dem plötzlich verstorbenen Vizepräsidenten der Oesterreichischen Gesellschaft für den Fleisch- und Viehverkehr Sektionschef v. Radich. Die Tagesordnung der Verhandlung wies folgende Referate auf: Kontrolle der Viehbestände und des Viehverkehres; Referent: Direktor Schwarzbart aus Brünn. Festsetzung von Normen für die Viehstandsaufnahmen; Referenten: Regierungsrat Schopf aus Linz und Präsident Dr. Freißler aus Brünn. Einbeziehung der Kälber, Schweine und Schafe in den Bedarfsdeckungsplan; Referenten: Landessekretär Schenk aus Troppau und kaiserlicher Rat Schumy aus Klagenfurt. Zentralschlachtungen; Referenten: Direktor Schimana aus Prag und Präsident Dr. Freißler aus Brünn. Regelung des Zivilverbrauches in den einzelnen Kronländern; Referenten: Dr. Freißler aus Brünn und Landestierzuchtinspektor Gangel aus Salzburg; Veliieferung der militärischen Verbrauchsstellen im Hinterlande; Referenten: Direktor Schimana aus Prag und Dr. Dietel aus Wien. Regelung der Schlachtviehpreise; Referenten: Präsident Chaloupla aus Prag und Tierzuchtinspektor Schneiter aus Graz. Regelung der Nutzviehpreise; Referenten: kais. Rat Schumy aus Klagenfurt und Zentralinspektor Wozak aus Prag. Erhaltung und Beschaffung von Zuchstieren; Referenten: Doktor Dietel aus Wien und Tierzuchtinspektor Schneiter aus Graz.

2. / III. 1918

87

Fett aus Ungarn für Oesterreich.

Eine Anordnung des ungarischen
Ernährungsministers.

Budapest, 2. März. (Privattelegramm.)
Der Ernährungsminister Prinz Windischgrätz
hat die Requirierung der Schweinebestände in ganz
Ungarn angeordnet, damit der Fettbedarf festgestellt
werde und Ungarn der Verpflichtung nachkommen
könne, entsprechende Zeitmengen an Oesterreich zu
überlassen. Man hofft, so viel Fett aufzubringen, daß
aus diesen Beständen die Bevölkerung Oesterreichs
in entsprechendem Ausmaße versehen wird.

Die Rinderzufuhren besser.

Der Marktkommission standen zur Aufteilung 2387 Stück Rinder zur Verfügung. Dies ist gegen den Hauptaufteilungstag der Vorwoche um 191 Stück mehr. Von den Tieren stammen aus Niederösterreich 1349 Stück, Oberösterreich 60 Stück, Steiermark 66 Stück, Mähren 157 Stück und Ungarn 755 Stück. Außer Markt wurden für Heereszwecke 597 Stück angekauft, ferner wurden für Volksfürsorgezwecke 150 Stück und für die Eigenregie der Garnisonen 280 Stück Rinder bezogen. Die Preise sind für Ochsen I. Sorte Kr. 381 bis 420, II. Sorte 341 bis 380, III. Sorte 315 bis 330; Stiere I. Sorte 440 bis 480, II. Sorte 391 bis 440, III. Sorte 330 bis 390; Kühe I. Sorte 351 bis 380, II. Sorte 311 bis 350, III. Sorte 285 bis 300; Kalbinnen I. Sorte 361 bis 420, II. Sorte 321 bis 360, III. Sorte 295 bis 320; Weinkälber Kr. 200 bis 330, Weinstiere und Kalbinnen 200 bis 310, Weinkälber Kr. 200 bis 300 per 100 Kilogramm Lebendgewicht.

5. / 11. 1918

89

Das Wohlfahrtsfleisch.

Die Fleischabgabe an die Besitzer der grünen, blauen und braunen Einkaufsscheine wurde für die 50. Woche mit Genehmigung des Amtes für Volksernährung in folgender Weise geregelt: Rind- oder Schafffleisch wird in den bekannten Ständen und Geschäften der Großschlächtereie im bisherigen Ausmaß gegen Abtrennung des Abschnittes 29 vom amtlichen Einkaufsschein zum Einheitspreis von 3 K. 60 H. für ein Kilogramm abgegeben werden, und zwar am 11. d. A bis F, am 14. d. G bis K, am 16. d. L bis R und am 18. d. S bis Z.

* * *

5. / 11. 1918

90

Das billige Fleisch.

Die Fleischabgabe an die Besitzer der grünen, blauen und braunen Einkaufsscheine wurde für die 50. Woche in folgender Weise geregelt: Rind- oder Schafffleisch wird in den bekannten Ständen der Großschlächtereien gegen Abtrennung des Abschnittes 29 vom amtlichen Einkaufsschein zum Einheitspreis von Mk. 3.60 für 1 Kilogramm abgegeben werden und zwar 11. März A bis F, 14. März G bis K, 16. März L bis R, 18. März S bis Z.

Die trostlose Lage des Wiener Fleischmarktes.

Wien, 5. März.

Immer und immer wieder vollzieht sich der Entwicklungsgang der Verhältnisse in den einzelnen Ernährungszweigen nach einem und demselben Schema. Mit mathematischer Sicherheit läßt sich voraussagen, von welchem Zustand die augenblickliche Lage abgelöst werden wird. Man muß sich nur wundern, wie erstaunt alle Welt tut, wenn dann das neue Kapitel beginnt, zu dessen Vorhersage einfach ein Blick auf den Werdegang bei irgendeinem anderen Lebensmittel genügt, der schon über das zu untersuchende Stadium des ersteren hinaus gediehen ist. Ein Jahr ist es her, als die Einführung der Fleischkarte ernstlich „erwogen“ wurde. Schon vorher war sie wiederholt als unumkehrbar vor dem Erscheinen stehend angekündigt worden. Jedesmal erfolgte ein gewaltiger Hamsterrummel auf Dauerwürste, Fleischkonserven in gekochtem und geräucherem Zustand, auf Sardinen, Pasteten und dergleichen. Bald sprach man von der Doppelversorgung in den Gasthäusern, die abgeschafft werden müsse, von der reduzierten Speisefolge, vom Einheitsmenü, von der Gasthauskarte, bald von der Kundentapenierung, vom Bezugsbuch, aber kaum waren einige Wogen ins Land gegangen, einige Märkte besser beschickt, wurde es wieder ruhig und man begnügte sich mit der Ausschaltung des freien Handels, mit dem Wiederaufkauf durch legitimierte Personen mit halbamtlichem Charakter, durch die Ausdehnung der Viehverwertungs-gesellschaften. Schon der schlechte Ausfall der Futtermittel- und Ferkelernte im Vorjahre rückte die Viehfrage drohend in den Vordergrund, und an den Fingern einer Hand war es auszurechnen, daß Ende Januar 1918 die Fleischknappheit beginnen müsse. Fleischschlachtungen en masse standen vor der Tür. Wieder hieß es: Der ungewollte Fleischregen darf nicht ziellos verpufft werden. Alles auf den Markt kommende Fleisch wird erfasst und zu einem sehr erheblichen Teil eingeführt werden als Reserve für die kommende fleischarme Zeit. Mähhäuser wurden erbaut, Branntwein zu Gefrieranlagen adaptiert, aber eingeführt wurde nichts Bemerkenswertes, kaum so viel, um die Daseinsberechtigung dieser Anlagen nachzuweisen. Noch wiegte sich die Öffentlichkeit in verhältnismäßiger Sicherheit. Der Januar 1918 war gekommen und die Auftriebsziffern auf den Rindermärkten waren nicht unanständig. Mit einseitiger Stoffkraft vermag man bekanntlich

alles zu beweisen. Aber die Zahl der Rinder ist nicht allein ausschlaggebend; es handelt sich auch um ihren Mästungsgrad. Heute ist die Fleischausbeute bei einem Tier oft auf den vierten Teil und noch darunter gegen früher gesunken. Was beweist die Auftriebsziffer allein, zumal wenn der so im argen liegende Vorstewiechmarkt alles nach dem, wenn auch fettarmen Rindfleisch greifen läßt.

Möglichlich hieß es: Der Verkauf wird zentralisiert. Für alles nach Wien kommende Vieh und Fleisch besteht Anbotzwang an die hiezu ausschließlich befugte Uebernahmestelle, welche die Schlachtung durchführt, das Fleisch nach Extrems- und Normalqualität sondert, die Verteilung dieser Sorten an Gasthäuser und Großkonsumenten sowie an Fleischhauer vornehmen wird, für die ein unübersehbarer Preisstarif festgesetzt wird, wobei Normalfleisch tief unter dem gegenwärtig geltenden Marktpreis wird abgegeben werden müssen. Schon die bloße Ankündigung dieser neuen Zentrale hat prompt dieselbe Wirkung geäußert wie immer, wenn ein solcher Kristallisationspunkt ins Leben gerufen worden ist: Die Ware verschwand sofort vom Markt. Es kommt wenig Fleisch nach Wien, aber immerhin Zehntausende Kilogramm, die nicht spurlos verschwinden können. Und doch haben die Fleischhauer meist geschlossen oder sind ausverkauft, ehe noch der Kollaps ganz in die Höhe gezogen worden ist. Es geht eben auch hier nach bewährtem Muster: Zigarren für den Aufhacker, Karten zu einer Operettenvorstellung für die Kassierin, vorher natürlich ein Besuch bei der „Gründigen“, der Gattin des Geschäftsinhabers, und so kommen zu dem offiziellen Schleichhandelspreis noch so viele Zuschläge, Sporteln und Nebengebühren, daß das Kilogramm Fleisch soviel kostet als ehedem eine ganze Sonntagsmahlzeit für eine große Familie samt Getränken. Und selbst der Schleichhandel nimmt nicht alles von dem nach Wien gebrachten Fleisch für sich in Anspruch. Wie auf ein Zauberwort waren mit dem Fleisch auch die Würste verschwunden; selbst die Dauerwürste fehlten ganz. Aber auch da wußte der genaue Beobachter früherer analoger Fälle auf anderen Gebieten, was sich vollziehen werde. Sie sind wieder da, die Würste nämlich, aber mit einer rot-weiß-grünen Schleiße geziert, mit einem 100prozentigen Tarazuschlag zu Vollblutmagyaren umgewandelt, ungarische Würste, für die der österreichische Höchstpreis nicht gilt. So war es mit den Kirichen und Zweifeln, so war es mit dem Gemüse, mit den Bäckereien, Zuckern, so ist es mit dem Honig, mit der Marmelade und den anderen Dingen, welche die Dreister und Delikatessenhändler, die Zuckerbäder und Kaffeehäuser, die Restaurants und die Spezialgeschäfte feilhalten. Und die Pointe dieses Nationalitätenproblems ist natürlich, es sind gar keine ungarischen Würste, es sind echt österreichische Würste, die ihre Herkunft gegen ein Aufgeld von 100 Prozent verleugnen, und das nur eine kurze Zeit. Hat sich das Publikum einmal daran gewöhnt, daß eine Wurst sehr fraglicher Qualität, für die hier ein Höchstpreis von 15 Hellern oder noch weniger festgesetzt ist, 30 Heller und darüber kostet, dann entfällt die Ursprungsbezeichnung von jenseits der Leitha. Auch das ist eine schon so oft gemachte Erfahrung, Vier Wogen im Höchstmaß wird eine Verordnung eingehalten, dann ist sie vergessen. Selten findet man heute mehr Preisanschreibungen in den Schaufenstern. Der verängstigte Verbraucher wird auch beim Einkauf der Wurst bald nicht mehr fragen, woher sie kam der Fahrt.

Der freiwillige Ernährungsdienst ist eine sehr lobenswerte Einrichtung, aber seine Wirkungen sind bis nun nicht zu sehen und zu spüren. Die Marktpolizei der Gemeinde schwankt noch immer zwischen Wählerpolitik und Verbraucherinteressen und in diesem Kampfe sind nicht immer die Konsumenten die Sieger. Gerade in der Brotfrage hört man in diesen Tagen oft genug, wie durch behördliche Maßnahmen für die Bäcker eine Zwangslage geschaffen wurde, eine Zwangslage, die ihnen aber auch ermöglicht, im Brotgewicht nach Gutdünken zu schalten. Und so sehr man auf dem Papier die Fleischkarte herbeiführen mußte, die rechtzeitig eingeführt, manches hätte verhindern können, so fragt man andererseits, durch Erfahrungen besorgt gemacht: Würde die Fleischkarte auch wirklich honoriert werden? Die neue Zentrale für Fleischwesen hat sicher unter Vorurteilen zu leiden. Sie wird aber bald und energisch für die Versorgung der ganzen Bevölkerung mit Fleisch wirksam sein müssen, auch wenn es sich um kleine Wogenationen handelt, wenn sie beweisen will, daß das Vorurteil falsch ist. Fleisch und Brot sind im Augenblick zwei dunkle Punkte beim Ausblick auf den schwierigsten Abschnitt des Wirtschaftsjahres, dem wir uns nähern.

6./III. 1918

Der Fleischmangel.

Der heutige Wiener Fleischmarkt hatte akute Rindfleischknappheit zu verzeichnen. Um das Fleischangebot zu heben, wurden von der Gemeinde Wien 8800 Kilogramm gesalzenes Schweinefleisch in die Großmarkthalle gebracht. Dieses Fleisch fand erst dann Absatz, als das Rindfleisch, das Kalb- und das Schaffleisch ausverkauft waren. Vor der Halle begannen heute die Anstellungen schon gegen 2 Uhr früh. Bei Marktbeginn dürften ungefähr 2000 Personen angestellt gewesen sein. Nicht nur Leute aus den äußeren Bezirken, sondern auch aus

der näheren, ja sogar aus der weiteren Umgebung finden sich täglich in stärkerem Maße in der Großmarkthalle ein. An Samstagen kommen sogar Konsumenten aus dem Tullnerfeld nach Wien, Fleisch einzukaufen.

Die heutigen Bahnzufuhren nach dem Wiener Zentralfleischmarkt stellten sich bloß auf einen Waggon ungarischer Schafe.

Die Fleischversorgung.

M. H. In der Großhandelsabteilung der Großmarkthalle, wo die Fleischhauer und Fleischverschleißer sich mit Fleisch versorgen, bestand die heutige Zufuhr bloß in 290 Schafen. Nicht bloß Schweine- und Kalbfleisch fehlte, sondern auch von Rindfleisch kam nicht ein Stückchen an. Somit wäre Wiens Riesenmagen für morgen, soweit Fleischloft in Betracht kommt, auf 290 Schafe angewiesen, wenn nicht die Rotvorräte vorhanden wären, die man bei diesem Anlasse selbstverständlich in Anspruch nehmen wird. Es wird also auch morgen, wenn schon in knappen Mengen, Fleisch geben, aber oft können wir nicht mehr auf die Rotvorräte greifen, denn diese sind schon sehr klein geworden.

Die eingeführten Schafe waren ungarischer Herkunft und rührten von einem Einsender her, so daß der heutige Großmarkt Wiens nur von einem einzigen Mann beschickt wurde. Aber auch dieser brachtete im Laufe des Vormittags, daß er nach Wien nichts mehr schicken könne, weil Provinzstädte viel höhere Preise bewilligen; Prag zahle schon K 18. So weigert sich auch der heutige Retter, fernerhin für Wien etwas zu tun — weil er anderwärts noch reicheren Gewinn findet. Groß muß der Gewinn wohl sein, denn die Transportscheine, welche zur Ausfuhr von Schafen aus Ungarn erforderlich sind, werden in Pest gleich Börsenpapieren gehandelt und stehen gegenwärtig auf K 1 für ein Kilogramm, aber nicht für ein Kilogramm Transportscheine, sondern für ein Kilogramm des zur Ausfuhr bewilligten Gewichtes. Es wird also die Ausfuhrbewilligung beträchtlich teurer bezahlt als früher das Schaffleisch selbst bezahlt worden ist.

Aus der heutigen schlechten Beschickung suchten die Händler Kapital zu schlagen, indem sie sie der neuen Übernahmestelle zur Last legten. Die Übernahmestelle hat ihre Tätigkeit noch nicht aufgenommen, so daß sie vorläufig gar nicht in der Lage wäre, die Beschickung des Wiener Marktes zu schädigen. Was sie leisten wird, muß sich erst zeigen, doch ersieht man aus der heutigen Marktbeschickung, daß auch diese Zentrale von den Behörden, die stets auf Wunder rechnen, erst errichtet wurde, als die von ihr zu bewirtschaftende Ware nicht mehr vorhanden war.

Die Lebensmittelversorgung.**Ein Kilogramm gebratene Gansleber:
100 Kronen.**

In einem Schaufenster der Ringstraße ist seit einigen Tagen ein beachtenswerter Preisrekord „geschlagen“ worden. Gebratene Gansleber wird zu einer Krone per Dekagramm ausgestellt. Dieser Preis versteht sich natürlich bloß für „reine“ Gansleber, ohne Zutaten in Form von Gänsefett oder „Serz“. Gäbe es Ganslebern, die das Gewicht von einem Kilogramm nach dem „Abbraten“ noch besäßen, so würde ein solches Exemplar hundert Kronen kosten. Und doch findet die Delikatesse auch um diesen Preis noch Abnehmer aus den Kreisen von Leuten, die sich auch dies leisten können.

Seinerzeit hatte auch gebratene Gansleber, die übrigens je nach der Größe „feiner“ oder „gewöhnlicher“ war, ihren festen Preis. Er betrug sechs Heller per Dekagramm. Auch bescheidenere Leute gönnten sich damals „zehn, zwölf Deka“. Heute kostet jedes Dekagramm eine Krone. Die gebratene Gansleber ist damit vorläufig bis Kriegsschluß dem Schema des allgemeinen Speisezettels entzogen und der lukullischen Speiseabwechslung des Kriegsverdieners einverleibt, dem „nichts daran liegt“, weil er sich das eben schon anderswo wieder „einbringen“ wird.

Nicht uninteressant ist die Preiskurve, die jetzt anlässlich der Fleisch- und Wurstnot die Gansleber zu dem Gipfel des Liebhaberpreises geführt hat. Schon bald nach Kriegsausbruch kostete das Dekagramm — zehn Heller, um dann auf 24 und 36 Heller anzusteigen. 48 und 56 Heller waren die nächsten Etappen. Im Vorjahre behauptete sich der Preis auf 70 Heller, um dann auf 80 anzusteigen. Jetzt kostet ein Dekagramm eben rund eine Krone, und wer das nicht bezahlen will, muß entweder ganz verzichten oder sich eine „rohe“ Leber (Preis sechzig Kronen per Kilogramm) kaufen, wobei es ihm unbenommen bleibt, sich das zum Ausbraten erforderliche Schmalz selbst zu dem derzeitigen hohen Preise zu beschaffen.

Die Approvisionnement im Kriege.**Die Fleischknappheit.**

Die größte Sorge der Hausfrauen bildet nach wie vor die Beschaffung von Fleisch, da die Fleischknappheit auch in den letzten Tagen keine Besserung erfahren hat. Sie macht sich um so fühlbarer, als auch in den übrigen Artikeln Mangel besteht. In den Bezirken blieben die Fleischhauerläden auch gestern fast ausnahmslos geschlossen. Das Angebot an Rindfleisch in der Hofmarkthalle, der immer Käufer aus allen Bezirken zufließen, war ganz minimal, selbst Schaf- und Lammfleisch war nur in äußerst geringen Mengen vorhanden. Ein charakteristischer Beweis für die außerordentliche Knappheit in Fleischprodukten ist wohl der Umstand, daß beim Verkauf von Salami zum Preise von 36 K. pro Kilogramm, welcher gestern von der Gemeinde Wien veranstaltet wurde, sich lange Anstalten bildeten und die zum Verkauf gebrachten Vorräte nicht ausreichten, um die Kauflustigen zu befriedigen. Zur teilweisen Milderung der Fleischknappheit wurde von der Gemeinde Wien auch ein Quantum von 8500 Kilogramm gesalzenem Schweinefleisch ausgegeben, das sehr raschen Absatz fand. Für die Mindestbemittelten stand außer dem Wohlfahrtsrindfleisch noch ein kleiner Vorrat von Fleisch notgeschlachteter Kinder zur Verfügung, welcher rasch vergriffen war.

Die Einführung der Fleischkarte.

Die geplante Einführung eines Einkaufsscheines für den Bezug von Fleisch, von welcher schon des öfteren die Rede war, bildet gegenwärtig den Gegenstand eingehenderer Beratungen im Ernährungsamt. Diese Einkaufskarte soll mit der Anlegung von Kundenlisten verbunden werden.

Mit demselben Gegenstande beschäftigt sich auch die neugegründete Uebernahmestelle für Fleisch. Die Vorarbeiten, welche die Regelung des Fleischbezuges zum Zwecke haben, dürften aber, wie uns mitgeteilt wird, noch längere Zeit in Anspruch nehmen, und es dürfte auch eine definitive Regelung so lange nicht erfolgen, bis nicht ein gewisses Quantum von Fleisch für Wien sichergestellt ist. Diese Sicherstellung kann aber im Augenblicke nicht gegeben werden, da die Seeresverwaltung infolge der allgemeinen Lebensmittelknappheit größere Quantitäten Fleisch beansprucht als bisher.

Die Karten der Fett rationierung

Die eidg. Fettzentrale teilt mit:

Die ganze Karte besteht aus dem Stamm, dem Fetteil und dem Buttermteil. Der Fetteil berechtigt zum Bezug von 350 Gramm Fett oder Öl, der Buttermteil von 150 Gramm Butter.

1. Die ganze Fettkarte (Stamm, Fetteil, Buttermteil) erhalten alle Personen, die nicht einen Vorrat von Fett, eingefettene Butter, andern Speisefetten und Speiseöl zusammen 1000 Gramm pro Kopf besitzen.

2. Nur den Stamm und den Buttermteil erhalten:
a) die Personen mit einem Vorrat von mehr als 1000 Gramm eingefettener Butter, andern Speisefetten oder Speiseölen; b) die nur Speisefett oder Speiseöl aber keine Butter erzeugen.

3. Nur den Stamm und den Fetteil erhalten jene, die sich mit Butter selbst versorgen. Diese haben ein Anrecht auf 450 Gramm Speisefett bezw. Speiseöl. Geht der Milcherttrag des Kuhhalters im Jahresdurchschnitt nicht über den Bedarf an Trinkmilch hinaus, oder verzichtet er auf eigene Milchverarbeitung und gibt alle Milch dem Konsum ab, so erhält er auch den Buttermteil der Fettkarte. Im erstern Fall 150 Gramm, im letztern Fall 300 Gramm Butter. Kuhhalter, welche Milch an eine Milchverarbeitungsstelle liefern, erhalten keinen Buttermteil der Fettkarte, wohl aber Butterbezug aus der Verarbeitungsstelle bis 300 Gramm pro Kopf und Monat.

4. Weder den Butter- noch den Fetteil der Fettkarte erhalten die Butter-Selbstversorger, die zugleich noch anderes Speisefett oder Speiseöl gewinnen.

Die Teilkarte. Hellbraune Färbung und berechtigt zu 100 Gramm Speisefett oder 1 Deziliter Speiseöl seitens jener Person, Anstalt oder anstaltsähnlichen Betrieb (pro Ansasse), der zum Bezug des Fetteils der Fettkarte nicht berechtigt ist, deren Vorrat aber nur oder zum größten Teil aus einer Fettart besteht. Ebenso Selbstversorger in Speiseölen oder Speisefetten, wenn sie nur das eine oder andere besitzen. Die Teilkarten werden am Fettvorrat und an der Vorratsfrist angerechnet.

Die Reisekarte. Weiße Färbung, ein Tag gültig, zu 5 Gramm Butter, 11 Gramm Fett oder Öl. Kommt den Personen zu, die keinen Fetteil der Fettkarte besitzen. Berechtigt nur zum Gebrauch in den Restaurants, Hotels usw. und nicht zum Ankauf in den Kleinverkaufsstellen. Sind zum voraus beziehbar, werden am Vorrat und an der Vorratsfrist angerechnet.

Die kurzfristige Karte. Olivengrüne Farbe, gültig zwei Tage, berechtigt zu 10 Gramm Butter, 22½ Gramm Fett oder Öl.

Wird abgegeben an vom Ausland kommende Reisende durch die Zoll- und Seerespolizeiorgane. Ist am Aufenthaltsort gegen Monatskarte umzutauschen, sofern Voraussetzungen gegeben.

Die Militärfettkarte I. Roter Druck, zehn Tage gültig, berechtigt zu 50 Gramm Butter und 115 Gramm Fett oder Öl.

Wird abgegeben an Militärs, die nicht an einem Truppenhaushalt teilnehmen.

Die Urlauberkarte II. Roter Druck, 1 Tag gültig, berechtigt zu 5 Gramm Butter, 11½ Gramm Fett oder Öl. Wird abgegeben an: a) Urlaubsgänger; b) Ewaluierte und Dispensierte; c) Entlassene; an alle nur nach Maßgabe der Reisetage und sofern keine ganze Verpflegungsportion verabfolgt worden.

Z. III. 1918.

97

Höchstpreise für Speisefette und Speiseöle

Die eidgenössische Fettzentrale teilt mit: Mit 5. März treten laut Verfügung des Volkswirtschaftsdepartementes vom 5. März folgende Höchstpreise in Kraft: Speiseöle: Olivenöl, Arachidöl, Sesamöl, Cottonöl und andere Speiseöle Fr. 5.40 per Liter; Speisefette: Schweinefett, inländisches, roh (Schmor- und Fettspeck) per Kilogramm Fr. 7.60; ausgelassen Fr. 8. (Ausgelassenes Schweinefett inländischer Provenienz darf nur noch im Monat März 1918 verkauft werden. Ueber länger dauernde Bewilligungen entscheidet die eidgenössische Fettzentrale.) Nierenfett, roh Fr. 6; Döfen- und Rinderfett, roh Fr. 5.60; Nieren-, Döfen- und Rinderfett, geschmolzen Fr. 6.80; Schweinefett ausländischer Provenienz Fr. 6; Kochfette, in- und ausländische Fr. 6.30 bis Fr. 6.50; Kotosfett Fr. 6.80; Kuttelfett, soweit gemäß lebensmittelpolizeilichen Bestimmungen zu Ernährungszwecken verwendbar, Fr. 5; Kälber-, Schaf- und Ziegenfett Fr. 6; Pferdefett Fr. 4 per Kilogramm.

In diesen Detailpreisen ist die an die eidgenössische Fettzentrale zu entrichtende Gebühr von 5 Rappen per Kilogramm inbegriffen.

Bei Abgabe an Großkonsumenten (Gasthäuser, Wirtschaften, Pensionen, Bäcker, Konditoren, Anstalten und anstaltsähnliche Betriebe) darf im Detailhandel für Quantitäten von zehn Kilogramm an nur ein Zuschlag von zehn Prozent zum Engros-Preis gerechnet werden. Hier von sind ausgenommen inländisches Schweinefett, Nieren-, Döfen- und Rinderfett, roh und geschmolzen, Kälber-, Schaf-, Ziegen- und Pferdefett.

Die eidgenössische Fettzentrale kann diejenigen Ortschaften und Gegenden bestimmen, in denen zufolge erschwerter und verteuerter Frachten die Detailpreise bis zu höchstens zehn Rappen per Kilogramm und Liter erhöht werden dürfen.

Bei Ueberschreitung der oben festgesetzten Höchstpreise im Engros-, Migros- und Detailhandel werden sowohl Abgeber und Abnehmer, als auch die für die ersteren verantwortlichen Geschäftsinhaber gemäß den Bestimmungen der Artikel 46 ff. des Bundesratsbeschlusses vom 15. Januar 1918 bestraft.

Die Fleischversorgung.

Das „Menü“ fallen gelassen.

Aus informierten Kreisen erfahren wir, daß die „Speisenfolge“ in den Gasthäusern, die schon am 15. Februar hätte in Kraft treten sollen, wahrscheinlich gänzlich fallen gelassen werden wird. Die Gasthausbesucher hatten sich davon viel versprochen, da ja besonders der Mittelstand gerne einen Einheitspreis zahlt und viele ihr Budget darnach einrichten. Die Gastwirte wenden aber ein, daß ein Menü für sie sehr schwer zu berechnen ist und sie auch ihre Gäste nicht zu allen Speisen zwingen wollen.

Die neue zentrale Bewirtschaftung von Fleisch durch das Ernährungsamt hat, wie bereits gemeldet, die Frage der Einführung einer Fleischkarte aktuell gemacht. Wie wir dazu aus Kreisen, die dem Ernährungsamt nahe stehen, erfahren, ist aber, wie die Sache jetzt aussieht, eine Ausgabe von Fleischkarten schon deshalb für die nächsten Tage nicht zu erwarten, da man nicht in der Lage wäre, die Karten zu honorieren. Die Arbeiten in St. Mary haben sich stark verzögert, so daß man erst Ende der nächsten Woche eine derartige Uebersicht haben wird, um Definitives über die Fleischversorgung der Bevölkerung sagen zu können. Bis dahin bleibt es beim Alten, d. h. es bleibt den Unterbehörden überlassen, die Fleischversorgung, sofern eine solche faktisch möglich ist, zu regeln.

Jung- und Stechviehmarkt.

Die Zufuhren beliefen sich auf 1017 Kälber, ausge-
weidete Schweine 358, ausgew. Schafe 65, ausgew.
Lämmer 14. Der Markt war schwächer als in der
Vorwoche.

Die Fischversorgung Groß-Berlins.

Die schlechte Versorgung mit Fischen, über die man in Groß-Berlin schon so lange und natürlich ganz erfolglos klagt, haben dem „Berein der Räucherwarenhändler Groß-Berlins“ zu einem lebhaften Einspruch Veranlassung gegeben. In der letzten Mitgliederversammlung wurde, laut einem uns zugegangenen Bericht, darauf hingewiesen, daß trotz eines großen Stabes von Beamten und Hilfskräften, die in der für Groß-Berlin geschaffenen Organisation für „Fischversorgung“ tätig sind, sowohl frische Fische wie auch Räucherfische, Konserven, Marinaden, vor allem aber Heringe nur in ganz verschwindenden Mengen an den Groß-Berliner Markt kommen. Statt diese gesunden und wichtigen Nahrungsmittel herbeizuschaffen, beschränkte sich die genannte Organisation darauf, lediglich sogenannten Rauchsich, Muscheln, schlecht genießbare Salzstücker, Salzschellfische u. dgl. anzubieten, alles Dinge, denen das Berliner Publikum ablehnend gegenübersteht. Die Händler beanstandeten einstimmig die hohen Preise, die sie der „Fischverteilung“ für diese schwer verkäuflichen Artikel zahlen müssen, während ihnen durch die Preisprüfungsstellen ein Verdienstfuß zugebilligt wird, der nicht einmal die Deckung der nötigen Speesen ermöglicht. Es wurde festgestellt, daß den Händlern höchstens für 100 M. Ware wöchentlich zugestellt wird, aus welcher Menge sie nach den Festsetzungen der Preisprüfungsstellen und nach Abzug des regelmäßigen Fehlgewichts, das sie in Kauf nehmen müssen, einen Reinverdienst von 10 bis 12 M. lösen. Es liegt auf der Hand, daß die Händler unter solchen Verhältnissen geradezu verführt werden, Preisüberschreitungen zu begehen, sofern sie es nicht vorziehen, ihre Betriebe zu schließen. Bemängelt wurde auch das Bestreben einzelner Kommunen, den Kleinhandel gänzlich auszuschalten.

Da alle Vorstellungen bei der Fischverteilungs-Gesellschaft Groß-Berlins wie auch beim Reichskommissar für Fischversorgung fruchtlos blieben, wurde beschlossen, durch Eingaben an Reichstag und Abgeordnetenhaus die Aufmerksamkeit der breitesten Öffentlichkeit auf die Miß-

stände in der Groß-Berliner Fischversorgung zu lenken. Die Händler sehen sich auch darum zu einem derartigen Schritte veranlaßt, um den ihnen stets ungerechterweise gemachten Vorwürfen aus dem Publikum entgegenzutreten, daß sie die Waren, die sie doch in Wirklichkeit nicht erhalten, verschleppen. In Wirklichkeit wird die viel zu wenige Ware, die für Berlin bestimmt ist, schon bevor der Händler davon etwas zu wissen bekommt, von der Verteilungsstelle den Fabrikantinnen, Krankenhäusern und Beamtenvereinen zugeschoben! Der Kleinhändler und das große Mittelstandspublikum gehen aber leer aus.

Die Abgabe von Butter.

Von dem Präsidenten der Registrierten Genossenschaft der Butterhändler Oesterreichs Herrn Wilhelm Herzog erhalten wir eine Zuschrift, der wir folgendes entnehmen: „Unter höchster

Bezugnahme auf die von Ihnen am 5. d. gebrachten Nachrichten über die von Herrn Bezirksvorsteher Dr. Blasel gehaltene Rede beehre ich mich mitzutheilen: Unter Butterzentrale versteht der Herr Bezirksvorsteher jedenfalls die Registrierte Genossenschaft von Butterhändlern Oesterreichs, da eine ähnliche andere Institution nicht besteht. Diese Genossenschaft, deren Präsident ich bin, erhält die gesamte für den Wiener Konsum bestimmte ausländische Butter von der Oesterreichischen Zentraleinkaufsgesellschaft A.-G. und die inländische Butter von den hiezu beauftragten Stellen in den einzelnen Kronländern (gegenwärtig kommt nur Oberösterreich in Betracht) zur Verteilung zugewiesen. Die Verteilung der vom k. k. Amte für Volksernährung festgesetzten Menge erfolgt genau nach den Weisungen dieses Amtes und des Bezirkswirtschaftsamtes Stelle 4 (Magistratsdirektion) an die städtischen Butterabgabestellen und diejenigen Betriebe und Anstalten, die zum Butterbezug von diesen Ämtern ermächtigt sind. Es entspricht daher nicht den Tatsachen, daß das ordnungsgemäß derzeit zustehende Butterquantum nur im Schleichhandel zu Ueberpreisen erhältlich ist. Die Butter wird vielmehr nur an die hiezu behördlich bestimmten Stellen in den vorgeschriebenen Quantitäten abgegeben. Die geringe Quote von 3 Dekagramm für den Kopf der Bevölkerung, die aber immerhin einem Bedarf von etwa 60.000 Kilogramm für die Woche entspricht, läßt es begreiflich erscheinen, daß niemand so viel Butter erhalten kann, als seinem normalen Bedarf entsprechen würde.“

Die unzureichende Versorgung Wiens mit Fleisch.

Wir haben im Morgenblatte die sehr überflüssigen Äußerungen des Präsidenten der neuerrichteten Fleischübernahmestelle veröffentlicht. Dieselben lauten für den Wiener Konsum, soweit er nicht an Konsumistenorganisationen angeschlossen ist oder seinen Bedarf im Gasthaus oder in Kriegsküchen deckt, wenig tröstlich. Innerhalb der eben gezogenen Grenzen fällt in Wien natürlich der Mittelstand, und der ist es, der am meisten unter der unzureichenden Fleischversorgung leidet und voraussichtlich auch weiter leiden muß. Mit Recht wird erklärt, daß die Fleischkarte erst nach Sicherstellung des Austriebes, nach Einführung der zentralen Schlachtung und bei gleichzeitiger Statuierung der Rayonierung eingeführt werden kann, und daß, da diese wesentlichen Voraussetzungen bisher nicht gegeben sind, zunächst an die Einführung der Fleischkarte nicht gedacht wird. Um die zentrale Schlachtung durchzuführen, die allein verbürgt, daß das nach Wien gebrachte Vieh rücksichtlich der Fleischausbeutung tatsächlich in einer Hand vereinigt wird, die darüber zweckentsprechend verfügen kann, müssen hantliche Herstellungen in St. Marx vorgenommen werden. Mit diesen ist zurzeit noch gar nicht begonnen worden, und wenn amliche Kreise der Erwartung Ausdruck geben, daß diese Adaptierungen bis zum Mai vollendet sein werden und daß dann mit der Zentralschlachtung und in ihrem Gefolge mit einer rationellen Verteilung des Fleisches werde begonnen werden können, so steckt darin ein Optimismus, den zu teilen nach dem Verlauf der dreieinhalb Kriegsjahre die Bevölkerung Wiens wenig Veranlassung hat. Was in der allernächsten Zeit, also noch im März, geschehen wird, ist die Herabsetzung des Fleischpreises. Sieben Achtel des nach Wien kommenden Fleisches sollen, wenn nötig, durch Zuhilfenahme öffentlicher Geldmittel zum Preise von 8 K. 60 H. für Hinteres mit Zuzugabe, 7 K. 50 H. für Vorderes und 12 K. 50 H. für Bratenstücke abgegeben werden. Auch da muß nach den Erfahrungen auf anderen Approvisionierungsgebieten befürchtet werden, daß die Preisherabsetzung noch zu einer weiteren Verschleppung des Fleisches führen wird, daß man ohne vielstündiges Anstellen oder ohne starkes Ueberzahlen der Ware im Schleichhandel überhaupt kein Fleisch wird erhalten können.

In den Gasthäusern sind bereits Erhebungen darüber gepflogen worden, welche derselben Extremfleisch und welche Normalfleisch in ihren Betrieben verarbeiten wollen. Beide Sorten gleichzeitig darf kein Gastwirt führen. Auch für das Extremfleisch werden Preise angesetzt, die tief unter den gegenwärtigen Einkaufspreisen stehen, woraus sich mit zwingender Notwendigkeit eine starke Reduktion der Gasthauspreise ergeben müßte. Die Verordnung, daß die Fleischportion im Gasthause 11 Dekagramm wiegen muß, sollte den Verbraucher davor schützen, daß die Herabsetzung der Preise nicht etwa durch eine weitere Verkleinerung der Portionen wettgemacht wird. Auch hier ist die Bevölkerung auf den Gläubigen angewiesen. Besteht man zum Beispiel in Betracht, daß erst im Monat Februar mit großem Nachdruck verkündet wurde, daß nunmehr jeder Gastwirt gezwungen sei, ein Einheitsmenü herzustellen, das es zu einem relativ erschwinglichen Preise auch dem Mittelstand möglich macht, sich halbwegs bei einer Mahlzeit zu sättigen, daß dieses Einheitsmenü aber in den meisten Gasthäusern gar nicht aktiviert worden ist und dort, wo es der Fall war, zumeist wieder aufgelassen wurde, so regt sich Zweifel, ob die demnächst zu erwartenden Verordnungen größere praktische Wirkung üben werden als die früheren Monate.

Einschreiten der Gemeindeverwaltung.

Auch der heutige Stechviehmarkt war wie der Rinder- und Schweinemarkt in dieser Woche noch schwächer besetzt als früher, womit sich die Prognose für die Fleischversorgung der nächsten Woche von selbst ergibt.

Aus dem Rathause wird heute abend gemeldet: Da die Not an Rindfleisch in Wien trotz der stärkeren Belieferung des Zentralviehmarktes in dieser Woche unverändert geblieben ist, hat sich der Bürgermeister heute telegraphisch an den Kriegsminister, den Ministerpräsidenten, den Ackerbauminister, den Präsidenten des Volksernährungsamtes und an die Kabinettskanzlei gewendet, damit die von Ungarn zugesicherten größeren Rinderkontingente tatsächlich abgeliefert und von den Kronländern Oesterreichs die ihnen für Wien auferlegten Rinderkontingente wirklich eingehalten werden.

Erbauung einer großen Schlachthalle und Erweiterung der Kühlanlagen in St. Marx.

Der nächsten Obmännerkonferenz des Gemeinderates wird ein Projekt, betreffend den Bau einer mit allen modernen Vorrichtungen ausgestatteten großen Schlachthalle in St. Marx, vorgelegt werden. Gleichzeitig wird eine Erweiterung der dort vorhandenen Kälteanlagen statufinden. Diese Vorkehrungen stehen mit der geplanten Großschlachtung im Zusammenhang. Der betreffende Kredit wird vom Gemeinderat wahrscheinlich in der nächsten Sitzung angeprochen werden.

9. / III. 1918

Ernährungsfragen.

Fleischverkaufsverweigerungen, gegen die man sich nicht helfen kann.

M. H. Vor zwei Jahren hat eine wegen Verkaufsverweigerung verurteilte Händlerin gegen den Schuldspruch mit der Begründung berufen, daß die verweigerte Ware von ihr bestimmten Kunden auf Bestellung aufgehoben worden sei und der oberste Gerichtshof, vor den die Angelegenheit schließlich kam, hat die Frau freigesprochen mit der Begründung, daß es dem Händler gestattet sei, bestellte Ware vom Verkaufe auszuschließen. Auf die weittragende Bedeutung dieser Entscheidung hat der „Abend“ sofort verwiesen. Einer Ware sieht man es nicht an, ob sie bestellt ist, oder nicht und so hat der Händler jederzeit einen billigen Vorwand für Verkaufsverweigerung, ohne daß die abgewiesenen Verbraucher sich dagegen recht wehren könnten. Die Händler machen hiebon Gebrauch und seit das Fleisch zu einem seltenen Lebensmittel wurde, nehmen sich besonders die Fleischhauer, deren leider nicht seltene brutale Prozigkeit im Kriege noch gewachsen ist, Dinge heraus, die empörend wirken.

Während Hunderte von Verbrauchern demütig in Reih und Glied stehen, werden durch eine Sententüre Körbe und Pakete mit Fleisch weggeschleppt und allenfalls erscheint auch noch der Fleischhauer und greift aus der langen Reihe einzelne Verbraucher heraus, denen er gnädig erlaubt in den Laden einzutreten. Wehe der Frau, die dagegen aufmüht! Er, Gnaden, der Herr Fleischhauermeister, läßt von Verbrauchern, auf die er nur mit Verachtung herabsieht, nicht mit sich spaßen und bei der Ladentüre sitzt ein Sicherheitswachmann der eine Aufgabe für Ruhe und Ordnung zu sorgen so aufsaßt, daß er ungebärdige Verbraucher im Zaume zu halten habe. Gegen den Fleischhauer kehrt er sich nie, hat hierzu auch keinen Auftrag, denn der Fleischhauer tut nur, was ihm nach der Entscheidung des obersten Gerichtshofes zusteht. Er führt erhaltene Bestellungen aus, indem er teils bestellte Waren austragen läßt, teils Kunden, die — natürlich — Ware bestellt haben, aus der Reihe der Angestellten herausholt und in den Laden treten läßt. Wenn aber ein Verbraucher, der die Gunst des Fleischhauers nicht genießt, einmal Fleisch im voraus bestellen will, so bekommt er zur Antwort, er möge morgen kommen, denn man wisse noch nicht, wie weit es reichen werde. So sind also durch die Entscheidung des obersten Gerichtshofes der Willkür der Händler Tür und Tor geöffnet, ohne daß man den Verbrauchern, deren Beschwerden höchst gerechtfertigt sind, helfen könnte.

Besonders viel Klagen kommen uns über den Fleischhauer Gottlieb Hermann in der Viechtensteinstraße zu. Dort müssen die Verbraucher nicht bloß zusehen, wie Begünstigte mit Fleisch beteiligt werden, sondern sie bekommen außerdem noch Grobheiten

Die Fleischversorgung. Urges Störungen.

M. H. Gestern blieben die Verkaufsstellen der Großschlächtereien geschlossen und heute wurden nur jene von ihnen geöffnet, die zur Abgabe des Wohlfahrtsfleisches bestimmt sind; die anderen blieben wieder geschlossen, weil die Großschlächtereien keinerlei Fleisch mehr hatten. Ihren letzten Vorrat, 300 Schafe, hatten sie Samstag aus dem Schlachthaus entnommen, denn sonst hätte sie schon an diesem Tage in den meisten Verkaufsstellen nichts zu verkaufen gehabt.

Die Großschlächtereien stehen unter amtlicher Aufsicht und fast unter amtlicher Leitung. Selbst wenn man hiervon absieht, kommt der Großschlächtereien eine ganz hervorragende Bedeutung zu, durch den Umstand, daß sie in Wien allein 107 Verkaufsstellen und einige auch außerhalb Wiens hat. Daß ein solches Unternehmen zwei Tage lang ohne Fleisch dastand, muß die größten Bedenken erregen. Bekanntlich werden die Zufuhren an Vieh und Fleisch von der amtlichen Übernahmestelle verteilt. Die Großschlächtereien sind selbst durch zwei Direktoren in der Übernahmestelle vertreten, doch trotzdem, vielleicht sogar gerade deswegen kommt sie bei der Fleischverteilung so schlecht weg, daß sie zwei Tage ohne Fleisch bleibt, während Hunderte von Fleischhauern über Fleisch verfügen. Für die Verbraucher ist dies nicht gleichgültig, denn die Großschlächtereien läßt das Fleisch an Verbraucher verkaufen, während die Fleischhauer das Fleisch zum größten Teile an gut zahlende Gastwirte, Hoteliers und Pensionsinhaber abgeben. Das in letzter Zeit allseitig sichtbare Bestreben, die gewinn gierigen Händler zufriedenzustellen, hat dazu geführt, daß die Großschlächtereien zum Nutzen der Fleischhauer und zum Schaden der Verbraucher immer mehr verkürzt wird.

(Beginnende Besserung der Fleischversorgung.) Der Wiener Fleischmarkt wurde gestern durch die amtliche Fleischübernahmestelle genügend mit Vieh beschickt. Es kamen 853 ungarische Rinder und mehr als 1200 niederösterreichische Rinder ein. Für den Simmental wurden etwa 500 Rinder für Extremfleischhauer (vorläufig gibt es noch nach altem Regime effliche 260 Extremfleischhauer und noch dem zahlreiche Stände der Großschlächtereien) und etwa 360 Rinder für die Normalfleischhauer bestimmt. Die Ausbeute an Fleisch betrug etwa 200 Rinder, meistens Stiere. Etwa 110 Rinder wurden für Kriegsindustrie und Spitäler bestimmt. Das übrige Quantum erhielten die Militärverwaltungs-Kommissionen. Im Laufe der Woche kamen noch weitere ungarische und innerösterreichische Rinder ein. Die ständigen periodischen Zufuhren an Fleisch aus Oberösterreich und Böhmen wurden durch die amtliche Fleischübernahmestelle gesichert; diese kamen in der Großmarkthalle ein und werden an die Normalfleischhauer abgegeben.

Der Ernährungsrat.

Der Ernährungsrat, der seine Arbeiten heute fortsetzte, beschäftigte sich während des ganzen Vormittags mit der Frage der Regelung der Fleischversorgung, die sich in letzter Zeit geradezu zu einer Katastrophe für Wien ausgewachsen hat. Der Referent Redlich führte aus, es sei nicht so sehr die Einführung der Reichsfleischkarte als vielmehr die Einführung von auf Namen lautenden Bezugsscheinen erforderlich. Der Vertreter der Produzenten, Kommerzialrat Bauer, wies darauf hin, daß solche Scheine nur in großen Industrieorten und in Städten eingeführt werden können, auf dem flachen Lande seien sie wertlos.

Mitglied Handelskammerrat Dr. Lausche sprach über die Fleischverhältnisse in Nordböhmen und verlangte eine Regelung der Wursterzeugung, da die heute zum Verkauf gelangenden Würste zum größten Teil aus Wasser bestehen und keine Nährwerte enthalten. Er verlange die Regelung der Wursterzeugung besonders dringend, da er aus Selcherreisen erfahren habe, daß die Wursterzeugung heute der lukrativste Erwerbszweig sei. Nach ihm sprach Mitglied Eidersch, der sich auf den seinerzeitigen Antrag Dr. Renners berief, demzufolge jeder anmelden solle, ob er wöchentlich einmal oder mehrmal Fleisch essen wolle. Das gesamte einlangende Fleisch solle derart zur Verteilung gebracht werden, daß jeder Konsument mindestens einmal wöchentlich Fleisch bekommt.

Am Nachmittag wird die Debatte über die Regelung der Fleischversorgung fortgesetzt.

Der Abend
12. III. 1918

109

Der Krieg und die Lebensmittel

Es gab heute ungemein wenig Schaffleisch und ebensowenig Weichwürste. Einigen Erfolg für diesen Ausfall boten die wieder einmal eingetroffenen Zufuhren von Seefischen, deren Verkauf sich unter Massenandrang von Verbrauchern vollzog. Neben Schellfischen zu K 3 war auch Kabeljau zu K 6-40 vorhanden. Flußfische, die nur in geringen Mengen vorhanden waren, wurden trotz des hohen Preises flott getauft. Karpfen zu K 10-40, Hechte zu K 13 und armelige Weißfische zu K 6 wurden stürmisch verlangt, nur an die Schille, die K 22 kosteten, machten sich die Käufer nur zögernd heran. Die Gemeinde ließ auf allen Märkten Makrelen zu 70 h feilhalten und auch dieses noch vor einem Jahre kaum beachtete Lebensmittel wurde lebhaft gekauft.

Auf den Gemüsemärkten gab es ein wenig Gartenerbsen, ausländischen Kohl, Speiserüben, Zwiebel, einige Äpfel und an ganz wenigen Stellen auch Eier. Alles ging reißend ab.

Die Beschaffenheit des Brotes ist ein ganz klein wenig besser geworden, indem nur mehr 70 v. S. Maismehl darin enthalten sind. Allerdings ist dies immer noch zuviel, um ein schmackhaftes und gefälliges Brot herzustellen. Der Wunsch der Bäckermeister, daß ihnen ein höherer Brotpreis bewilligt werde, wird nicht erfüllt werden.

Heute sind über 400.000 Eier angekommen und zum größten Teile werden sie morgen zum Verkauf gelangen.

Die Fleischversorgung für den morgigen Tag ist eine bessere und die Großschlächtereien sind mit Fleisch verschiedener Sorten wieder versehen, so daß sie morgen in allen Verkaufsstellen Fleisch feilhalten wird. Wohlfahrtsfleisch für die Buchstabengruppe G bis K wird nicht morgen, sondern übermorgen abgegeben.
m. h.

13. / III. 1918

110

Die Schweinezufuhren geringer.

Die Außermarktbezüge an Schweinen beliefen sich auf 2191 Stück. Gegen die Vorwoche ist dies um 283 Stück weniger. Es wurden nach Gattungen 1566 Fleisch- und 626 Fettschweine angekauft. Davon erhielten die Kriegsindustrien 103 Fleischschweine zugewiesen; an die städtische Schweineübernahmestelle kamen 1566 Fleisch- und 523 Fettschweine. Die Vieh- und Fleischverwertungsgesellschaft brachte im Wochenlauf 1842 Schweine nach Wien, die ebenfalls der städtischen Schweineübernahmestelle zugingen. Der Schafmarkt blieb heute unbeschickt.

Kein Schweine- und Innereiberkauf.

Morgen Mittwoch, den 13. d., findet im Schweineschlachthause in St. Marx kein Verkauf von Schweinen und Innereien statt.

Der Fleischverkauf in der Großmarkthalle.

Nachdem in der letzten Woche bereits eine kleine Besserung in der Fleischbelieferung zu konstatieren gewesen war, hat sich in dieser Woche ebenfalls eine merkliche Besserung ergeben. Das sagt aber nicht, daß auch nur annähernd jene Mengen auf den Markt kommen, die vor dem Tage hier verfügbar waren, an welchem die „zentrale Fleischbewirtschaftung“ einsetzte. Die Aussichten auf dem Fleischmarkt sind trotz der augenblicklichen Besserung noch keineswegs günstigere zu nennen. Es ist auch beim Anhalten der jetzigen Maßnahmen der Fleischzentrale noch lange keine Beseitigung des hiesigen Marktes zu erwarten.

In der Großmarkthalle war heute naturgemäß ein großer Andrang bei den fleischverkauften Ständen zu bemerken. In langen Reihen standen die Frauen. Heute wurde außer dem teureren Extremlfleisch auch an einzelnen Ständen das billige „Vollbrindfleisch“ verkauft. Die zur Verfügung gestandenen Mengen haben einen Großteil der zum Einkauf erschienenen Hausfrauen befriedigen können.

Äußerungen eines Fachmannes über die neue „Zentralisierung“.

Ein Fleischhauer äußerte sich über die augenblickliche Lage folgendermaßen: „Ich und mehrere meiner Kollegen haben für heute und morgen genügend Fleisch zugewiesen erhalten und konnten einem großen Teil der Kundschaft Fleisch abgeben. Seit der neuen Zentralisierung ist dies die zweite Woche, daß wir überhaupt von einer Belieferung sprechen können. Meine Vorräte reichen aber nur noch bis morgen aus und sowohl ich wie ein großer Teil meiner Kollegen bekommen in dieser Woche nichts mehr zugewiesen, so daß wir am Samstag für Sonntag gar nichts werden verkaufen können. Es ist dies im Interesse des Publikums, das doch wenigstens für Sonntag ein Stückchen Fleisch haben möchte, sehr bedauerlich. Nach unserer Ansicht ist nur die Art der jetzt im Zuge befindlichen Zentralisierung an den außerordentlich schwachen Ausschüben, hauptsächlich ungarischer Ware, schuld. Wenn man die harten Maßnahmen wenigstens für Ungarn aufheben oder mildern würde, so würde die Fleischmiskere zweifellos mit einem Schläge aufhören. Die Fleischzentrale hat nicht nur in den Kreisen der Viehhändler, sondern auch in den Fleischhauerkreisen Wiens große Unzufriedenheit hervorgerufen, was sich natürlich im ganzen Fleischverkauf wieder spiegelt.“

(Auftrieb der ersten städtischen Fettschweine.) Die erste Sendung Fettschweine, die von der Gemeinde Wien in eigener Regie aufgefüttert wurden, ist gestern auf dem Zentralviehmarkt eingelangt. Die Gemeinde Wien hat 700 Schweine als ersten Versuch in Bernhofen im August 1917 im Ferkelaustand mit einem Gewichte von ungefähr 10½ Kilogramm eingestellt und nach Auffütterung zu 60 Kilogramm Ende Dezember 1917 in die Trockenmast überstellt. Das Gewicht der gestern eingelangten 132 Fettschweine schwankt zwischen 100 und 135 Kilogramm. Zur Besichtigung der Schweine waren auf dem Zentralviehmarkt Bürgermeister Dr. Weiskirchner, die drei Viehbürgermeister sowie eine Anzahl von Stadträten und Magistratsbeamten erschienen. Auf Einladung des Bürgermeisters hatten sich auch eingefunden Hofrat Binder vom Ackerbauministerium, Hofrat Rander und Regierungsrat Führer von der Statthalterei, Hofsekretär Dr. Drexler vom Ernährungsamt, ein Vertreter des gemeinsamen Ernährungsausschusses, Dr. Siel von der Viehverkehrsstelle und die Gutsbesitzer Jacques und Kurt Weiner. Der Referent Magistratsrat Dr. Rokkopp gab eine Reihe von Daten und Erläuterungen, wobei er insbesondere darauf hinwies, daß in der Vormastperiode darauf Wert gelegt wurde, bei möglichster Ersparung von Futtermitteln nur Wachstum und Entwicklung der Schweine zu bewirken. Die Trockenmast mit Kraftfutter, die die eigentliche Fettproduktion ermöglicht, konnte infolge der verständnisvollen Unterstützung des Ernährungsamtes durchgeföhrt werden. Dr. Rokkopp erwähnte ferner, daß die Vorarbeiten für die Errichtung einer großartigen Schweinemastanstalt mit einer Produktionsmöglichkeit bis zu 15.000 Stück im Jahr mit aller Beschleunigung durchgeföhrt wurden, die Bauten sind in voller Entwicklung, und es sei zu erwarten, daß die Mastanstalt im Monat Mai der Benutzung übergeben werden kann. Durch Vorverträge wurden Einstelltschweine in einer Anzahl von mehr als 3000 Stück gesichert. — Die gestern zugeführten Schweine werden gestochen und dem Konsum zugeführt. Die restlichen Schweine werden allmählich nach Eintreten der Schlachtreise auf dem Zentralviehmarkt eingeliefert werden.

14. III. 1918

M3

In eigener Regie gemästete städtische Fettschweine auf dem Zentralviehmarke.

Die erste Sendung Fettschweine, die von der Gemeinde Wien in eigener Regie aufgefüttert wurde, ist heute auf dem Zentralviehmarke eingelangt. Die Gemeinde Wien hat bekanntlich 500 Schweine als ersten Versuch in Peruhofen im August 1917 im Ferkelzustand mit einem Gewichte von ungefähr 10 $\frac{1}{2}$ Kilogramm eingestellt und nach Aufzucht zu 60 Kilogramm Ende Dezember 1917 in die Trockenmast überstellt. Das Gewicht der heute eingelangten 132 Fettschweine schwankt zwischen 100 und 135 Kilogramm. Der Referent Magistratsrat Dr. Roskopf gab den erschienenen Funktionären eine Reihe von Daten und Erläuterungen, wobei er insbesondere darauf hinwies, daß in der Vormastperiode darauf Wert gelegt wurde, bei möglichster Ersparung von Futtermitteln nur Wachstum und Entwicklung der Schweine zu bewirken. Die Trockenmast mit Kraftfutter, welche die eigentliche Fettproduktion ermöglicht, konnte infolge der verständnisvollen Unterstützung des Ernährungsamtes durchgeführt werden. Dr. Roskopf erwähnte ferner, daß die Vorarbeiten für die Errichtung einer großzügigen

Schweinemastanstalt mit einer Produktionsmöglichkeit bis zu 15.000 Stück im Jahre mit aller Beschleunigung durchgeführt wurden, die Bauten sind in voller Entwicklung und es sei zu erwarten, daß die Mastanstalt im Monat Mai der Benützung übergeben werden kann. Durch Vorverträge wurden Einstellschweine in einer Anzahl von mehr als 3000 Stück gesichert.

„Kraft- und Nährwürfel.“

Frau Olga Schweinburg, die seinerzeit in der Noth eine leitende Stellung hatte, ließ im Jahre 1914 mittelst Nährhese Suppenwürfel herstellen. Sie wurden von den Gloria-Werken in Preßburg hergestellt und bekamen die Marke „Kraft- und Nährwürfel Noth“. Die Generalvertretung für Oesterreich übernahm im April 1915 Berthold Katscher, ein Bruder der Frau Schweinburg. Als die Ware großen Absatz fand, bezog er Suppen- und Gulaschmasse von einer Prager Firma und ließ diese Masse durch Beimengung verschiedener Dinge, hauptsächlich Paprika, Majoran und Zwiebeln, verarbeiten. Das Kilogramm Suppenmasse wurde schließlich für 7 Kronen und Gulaschmasse um den Preis von 7.50 Kronen das Kilogramm verkauft. Im April 1917 wurde der Vertrieb dieses Artikels — die Suppenwürfel bestanden zu 92 Prozent aus Salz — behördlich eingestellt und Katscher, der mittlerweile eingekerkert war, wurde von dem Heeresbrigadegericht wegen Preistreiberei angeklagt. Es wurde festgestellt, daß in zwei Jahren mit den Würfeln ein Umsatz von 580.000 Kronen erzielt worden ist. Den Agenten, die sie vertrieben, hat Katscher als Provision mehr als 100.000 Kronen ausbezahlt. Frau Schweinburg bekam vom Unternehmen ihres Bruders ein Drittel des Reingewinns. Die Preisprüfungsstelle erklärte die Verkaufspreise als übermäßig und das Brigadegericht verurteilte Katscher zu einem Monat Arrest. Seine Berufung wurde vom Heeresdivisionsgericht abgewiesen.

15. / I. 1918

150
MS

Die neuen Geflügelpreise.

Fettgänse, nicht ausgeweidet, 29 K. 75 S. per Kilo, dieselben, ausgeweidet, 30 K. 50 S. per Kilo, zerteiltes Gansfleisch 21 K. per Kilo, Gansbügel mit Fett 30 K. 50 S. per Kilo, Gansjunges 10 K. per Stück, rohes Gansfett 40 K. per Kilo, geschmolzenes Gansfett 47 K. per Kilo, Fettenten, nicht ausgeweidet, 29 K. 75 S. per Kilo, Truthühner 21 K. per Kilo, Suppen- und Junghühner 21 K. per Kilo, Perlhühner 20 K. per Stück. Diesen Preisen kommt die Wirkung von Höchstpreisen zu und werden Ueberschreitungen derselben nach den Strafbestimmungen geahndet.

**Verletzungen im Gedränge beim Anstellen aus
Fleisch in der Großmarkthalle.**

Heute morgen waren in der Großmarkthalle zahlreiche Personen angestellt, um dort Fleisch einzukaufen. Als um 5 Uhr früh die Tore zum Einlaß beim Fleischverkauf geöffnet wurden, entstand ein starkes Gedränge. Die rückwärts stehenden Personen stießen und drängten derart, daß vorne Befindliche zu Boden geworfen wurden, und da sie sich nicht rasch genug wieder erheben konnten, suchten die Drängenden über die auf dem Boden Liegenden hinwegzuströmen, um zu den Fleischverkaufsständen zu gelangen. In dem herrschenden Gedränge wurde eine Anzahl von Personen von Unwohlsein befallen und drei Personen, die zu Boden gestürzt waren, haben Verletzungen erlitten. Die Rettungsgeellschaft wurde berufen und leistete den Verletzten erste Hilfe, und zwar der 18jährigen Zeitungsträgerin Josefa Mattenschütz, die einen Anfall von Herzschwäche, einen Nervenschok und Quetschungen an der Brust und am Rücken erlitten hat; der 23jährigen Hilfsarbeiterin Aloisia Randler, die Hautabschürfungen im Gesichte und an der Stirne sowie Quetschungen am Rücken aufwies, und der Offiziersdiener Iwan Burka des Infanterieregiments Nr. 48, der Quetschungen am Oberschenkel erlitten hatte. Zwei andere Mädchen, die Anzeichen hysterischer Krämpfe aufwiesen, erholten sich alsbald. Josefa Mattenschütz

*sind in ihrer Wohnung gekauft.
Ein bräunlicher ungewisser Komplex auf
sich selbst aufzuweisen, mußten sie sich
in der Zentralstation der Rathenow
gefallen lassen und soll fassen.*

Teures Lammfleisch.

Um der Fleischnot einigermaßen abzuhelfen, hat die Gemeinde Wien versucht, ungarische Lämmer anzuschaffen. Heute wurden diese Lämmer an mehreren Stellen detailliert, doch sind die Anschaffungskosten für diese Tiere so hoch, daß ein Kilogramm Vorderes mit K. 22 und das Hintere mit K. 23 verkauft werden muß. Trotz dieser hohen Preise behaupten die Händler, daß sie nicht auf ihre Kosten kommen. Erst bis alle Fleischsorten so ziemlich verkauft waren, griffen die Hausfrauen sehr zögernd nach diesem teuren Fleisch, dessen Zubereitung nicht nur sehr viel Fett verschlingt, sondern sich auch sehr kostspielig stellt, weil dieses Fleisch überdies auch noch sehr knochenreich ist.

Die Situation auf dem Fleischmarkt ist auch deshalb sehr unangenehm, weil seit einem Monat die Geflügeltransporte aus Rußisch-Polen vollkommen ausgeblieben sind und die Rinderanlieferungen aus den Kronländern infolge der Anbauarbeiten zurückgehen.

Die mangelhafte Fleischversorgung Wiens.

Auf der letzten (neunten) Tagung des Ernährungsrates gab der Präsident der amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch, Ministerialsekretär Hans Zdenko Dvorak über die Beschickung des Wiener Fleischmarktes mit ungarischem Vieh Aufschluß. Während in Prag bereits seit längerer Zeit in Verbindung mit der zentralen Schlachtung die Fleischversorgung mit Erfolg geregelt worden sei, habe sich in Wien, wo über 2000 Fleischhauer tätig sind, bisher eine Regelung nicht durchführen lassen, doch werde die Voraussetzung derselben, nämlich die zentrale Schlachttanlage, dank der Beschleunigung der Adaptierungsarbeiten seitens der Gemeinde, im Monat Mai fertiggestellt sein. Das Vieh für die Wurstwarenerzeugung werde in Meidling geschlachtet, das Fleisch zu einem Durchschnittspreis an die Selcher abgegeben werden. Eine wichtige Sparmaßnahme werde es ferner sein, daß das Militär keine Rinder mehr, sondern nach der Kopfquote Fleisch zugewiesen erhalten werde. Ein Redner sprach sich für die Einführung eines Fleischeinkaufscheines aus, ein anderer empfahl ein System, nach dem jeder Konsument anzugeben hätte, wie oft er im Laufe der Woche auf Fleischgenuß reflektiere; auf Grund dieser Anmeldung sollten in jeder Woche zuerst alle Verbraucher beteiligt werden, welche mindestens einmal Fleisch beziehen wollen, aus dem Ueberschuß alle die, welche zweimal Fleisch wünschen usw., so daß jeder wenigstens einmal Fleisch erlangen könne.

17./III. 1918

M9

Störungen in der Fleischzufuhr.

Amtlich wird mitgeteilt: Störungen in der Fleischzufuhr, die trotz aller Bemühungen des Amtes für Volksernährung nicht zeitgerecht behoben werden konnten, machen es unmöglich, die nächsten Abgabetermine von „Wohlfahrtsfleisch“ an die Besitzer der grünen, blauen und braunen Einkaufsscheine schon heute zu verlautbaren. Voraussichtlich wird es sich bloß um eine Verzögerung von wenigen Tagen handeln.

17. III. 1918

120

Der Fettmangel.

Ueber Auftrag des Amtes für Volksernährung wird die Fettquote für Wien für die nächste Woche, d. i. vom 18. bis 23. März, auf 40 Gramm herabgesetzt. Amtlich wird verlautbart, es sei zu erwarten, daß es dem Amte für Volksernährung gelingen werde, schon in der nächsten Zeit wieder Fettstoffe im Rahmen der bisherigen Quote auszugeben. Für die kommende Woche gelangen bei den städtischen Butterabgabestellen und Verbrauchervereinigungen 40 Gramm Butter pro Kopf zur Verteilung. Margarine wird in der kommenden Woche nicht ausgegeben.

Herabsetzung der Fettquote.

Vier Deka in der Woche.

Zu den Rapsquotenfüzungen, welche die letzte Zeit gebracht hat, gefeilt sich von Montag eine neue. Die ehemals bei Einführung der Karte mit 12 Deka bemessene Butterquote, die später auf 6 Deka reduziert und noch später nun mehr zur Hälfte in Butter, zur Hälfte mit anderen Fettstoffen, namentlich mit Margarine eingetöft wurde, wird auf 4 Deka herabgesetzt, die ausschließlich in Butter verabfolgt werden. Die amtliche Mitteilung aus dem Rathause lüßst an die Verlautbarung folgende Bemerkung: Es ist jedoch zu erwarten, daß es dem Orte für Vollernährung gelingen wird, schon in der

nächsten Zeit wieder Fettstoffe im Rahmen der bisherigen Quoten auszugeben.

Inkrafttreten der Vorschriften über den Rindfleischverkehr in Wien.

Montag den 18. d. treten die neuen Vorschriften über den Verkehr mit Rindfleisch in Wien in Kraft, welche die „amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch“ im Zuge der vollständigen Umgestaltung des Vieh- und Fleischverkehrs erlassen hat. Sie basieren auf der Einführung der Zentralschlachtung und der Zentralbelieferung des Rindfleisches in Wien.

Die neuen Fleischpreise, die sich auf Einheitsfleisch und Extremsfleisch beziehen, gelten erst ab Mittwoch.

Einheitsfleisch: Vorderes mit 15 Prozent Zuwage 7 K. 20 S. per Kilo, Hinteres mit 20 Prozent Zuwage 8 K. 40 S. per Kilo. Bratenfleisch (Lungenbraten, Rostbraten und Beiried) ohne Zuwage, aber unausgelöst 12 K.

Extremsfleisch: Vorderes mit 15 Prozent Zuwage 18 K., Hinteres mit 20 Prozent Zuwage 20 K. Bratenfleisch (Lungenbraten, Rostbraten und Beiried) ohne Zuwage, aber unausgelöst 25 K.

Die Strafbestimmungen, welche gegen die Ueberschreitung der Höchstpreise bestimmt wurden, sind sehr streng. Die Höchstpreise müssen genauest eingehalten werden und dürfen in keiner Weise, sei es durch Ueberzahlungen, Geldgeschenke oder in irgendeiner anderen Form der Zuwendung überschritten werden. Durch Ueberschreitung der Höchstpreise macht sich sowohl der Käufer als der Verkäufer strafbar, und diese Vergehen unterliegen, falls nicht eine strengere Bestrafung erfolgt, einer Geldstrafe in der Höhe bis 20.000 K. oder Arrest bis sechs Monate. Die Plakate, die den Fleischhauern durch die amtliche Stelle übergeben wurden, enthalten die Verfügungen dieser Stelle und sind wohl beim Eingang in das Geschäftslokal als auch im Geschäftslokal selbst an sichtbarer Stelle anzubringen.

Die Großabnehmer, mit Ausschluß des Privatkonsums, sind zur Anmeldung ihres Wochenbedarfes an Rindfleisch und zur Rationierung aufgefordert und auf Grund ihrer Angaben einem Fleischhauer zugewiesen worden, der ihnen die wöchentlich von der Uebernahmestelle zu bestimmende Menge, die von der wöchentlichen Anlieferung von Fleisch und Vieh abhängt, auf die Woche verteilt, also nicht auf einmal, zu liefern hat. Die entsprechende Einteilung haben die Fleischhauer selbst vorzunehmen, d. h. sie haben die Teilquantitäten zu ermitteln, in denen im Laufe der Woche die Abgabe erfolgen muß. Die Bestimmung über die sukzessive Abgabe der auf eine rationierte Kunde entfallenden Fleischmenge wurde damit begründet, daß dem Detailkonsum so viel Rindfleisch als möglich zugeführt werden muß. Damit hängt auch die Vorschrift zusammen, daß die bei rationierten Kunden ersparte Fleischmenge nur dem Detailkonsum zur Verfügung gestellt werden dürfe und daß von nun an kein Fleischhauer mehr berechtigt ist, ohne Einverständnis mit der amtlichen Uebernahmestelle neue große Kunden, wie Gastwirte, Konsumistenorganisationen und Pensionen, aufzunehmen.

Die den rationierten Kunden gesicherte Fleischmenge muß in dem von der Marktkommission bestimmten Ausmaße über Verlangen auch geliefert werden, und es ist weder eine eigenmächtige Kürzung, noch eine Ueberschreitung dieser Fleischmenge statthaft. Doch werden die Kunden von der Behörde in Gruppen eingeteilt und danach auch in die Kundenliste eingetragen. Gruppe I: Spitäler und Versorgungshäuser. Gruppe II: Kriegs- und Gemeinschaftsküchen. Gruppe III: Gasthäuser, Pensionen, Hotels usw. Gruppe IV: Konsumistenorganisationen. Da die Kunden der einzelnen Gruppen nicht in gleicher Weise berücksichtigungswürdig sind, wird auch der Prozentsatz der Belieferung kein gleicher sein, und so wird es vorkommen, daß die Gruppe I voll beliefert wird, während die Gruppen II bis IV nur gekürzte Quantitäten erhalten.

Was den Detailkonsum anbelangt, so werden alle jene Fleischmengen, welche nach der von der Marktkommission festgestellten Belieferung der vorerwähnten Gruppen dem Fleischhauer verbleiben, in kleinen Teilquantitäten von ungefähr einem halben Kilogramm den Detailkäufern zugeführt, damit möglichst viele Verbraucher befriedigt werden.

Der Fleischhandel ist durch die neue Verordnung verboten und die Fleischhauer wurden vom magistratischen Bezirksamt, das ihnen die nötigen Drucksorten (Kundenlisten, Vermerkheft für den Verkehr mit Rindfleisch und Bezugshefte) im Laufe des heutigen Tages zugehen ließ, gewarnt, Fleisch untereinander zu handeln, da die Verordnung hierfür strenge Strafe setzt.

Die derzeitige Regelung des Fleischverkehrs bezieht sich vorerhand noch nicht auf die Innereien, doch wird mit sofortiger Gültigkeit verfügt, daß von den durch eigenes Schlachten gewonnenen oder zugewiesenen Innereien mindestens die Hälfte in Höchstmengen von 1/4 Kilogramm per Person in Geschäftslokale dem Detailkonsum zugeführt werden müsse.

In der Zuweisung von Vieh und Fleisch an die Fleischhauer tritt keine Veränderung ein und das Lebendvieh gelangt wie bisher in St. Marx, das Fleisch in der Markthalle zur Verteilung. Da aber die zur Verfügung stehenden Mengen eine volle Befriedigung der angemeldeten Fleischquantitäten nicht zulassen, muß eine Kürzung der von den rationierten Großabnehmern angemeldeten Quantitäten erfolgen, deren Ausmaß jeweils das Marktamt bestimmt und den Fleischhauern bei der Zuweisung von Vieh und Fleisch bekanntgibt. Die Kürzung der angemeldeten Fleischmengen erfolgt prozentuell und wird den Fleischhauern allwöchentlich amtlich mitgeteilt, wieviel der angemeldeten Wochenmenge den rationierten Kunden abgegeben werden dürfe.

Die Approvisionnement im Kriege.

Vom Rindermarkt.

Bessere Beschickung. — Rückgang der Preise.

Der heute in St. Marx abgehaltene Rindermarkt war besser beschickt als in der Vorwoche, und zwar wurden 574 Stück Schlachtrinder mehr zu Markte gebracht als vorigen Montag.

Die Außermarktbezüge betragen diesmal 281 Stück, wovon 80 Stück für den Heeresbedarf bestimmt sind, während 132 Stück Schlachtrinder — um 55 Stück mehr als vorigen Montag — für das Wohlfahrtsrindfleisch zur Verfügung stehen.

Die Preise sind für alle Gattungen und Qualitäten um 10 K. pro 100 Kilogramm zurückgegangen.

Die verunglückte Wildzentrale.

Unter den Kulissen einer Uebernahmestelle.

Die zentrale Bewirtschaftung von Lebensmitteln wurde in letzter Zeit vielfach angegriffen. Gewiß mit vollem Rechte verdient diese Angriffe die als Wildzentrale fungierende städtische Wildübernahmestelle in Wien, III., Großmarkthalle. Durch die Verordnungen vom 26. April 1917, Nr. 185, und vom 26. Mai 1917, Nr. 90, durch welche der Verkehr in einzelnen Wildgattungen geregelt wurde, ist diese Uebernahmestelle ins Leben gerufen worden. An Stelle der zahlreichen Wildhändler sollte die städtische Uebernahmestelle billiges Wild für die Wiener Bevölkerung zum Verlaufe bringen.

Es wurde zum Beispiel für den Hasen per Stück ein Höchstpreis von 3 K. 50 S. bis 4 K. 50 S. den Jagdbesitzern vorgegeschrieben, so daß das Kilogramm Hasenfleisch auf kaum 1½ Kronen zu stehen kommen sollte. In Wirklichkeit hat man in Wien im vorigen Herbst fast keinen Hasen gesehen und die sogenannten ungarischen Hasen waren nicht unter 20 Kronen per Stück zu haben; daß dadurch die ungarischen Händler einen enormen Profit eingestrichen haben, ist nur nebenbei erwähnt. Man sollte an maßgebender Stelle die Frage stellen, wohin das viele so billig von der städtischen Ueber-

19. III. 1918

125

Die Regelung des Fleischverkehrs.

Wien, 18. März.

Wir haben im Sonntag-Morgenblatte die in dieser Woche eintretenden Bestimmungen des großen Komplexes von Maßnahmen mitgeteilt, die zur Regelung des Fleischverkehrs getroffen werden. Von Mittwoch an treten die Preise für Einheitsfleisch und Extremsfleisch in Kraft. Morgen werden auch die Preise von Innereien veröffentlicht werden, die sich höher stellen als die derzeit in Geltung befindlichen. All diese Preisfestsetzungen gelten, wie ausdrücklich bemerkt werden muß, nur für Rindfleisch. Kalb- und Schweinefleisch bleiben zunächst von der Regelung ausgenommen. Wir haben ferner mitgeteilt, daß eine gewisse Kontrolle des Fleischverbrauches schon jetzt dadurch Platz greifen wird, daß die Großabnehmer rayoniert wurden und nur eine bestimmte, nach der jeweils wöchentlich den Fleischhauern zugewiesenen Fleischmenge berechnete Quote zugewiesen erhalten. Dadurch ist die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch in der Lage, zu kontrollieren, wieviel Fleisch dem betreffenden Fleischhauer für den Kleinhandel zur Verfügung bleibt. Der Detailverkauf wurde allerdings nur so weit beschränkt, daß dem einzelnen Käufer ungefähr ein halbes Kilogramm Rindfleisch verkauft werden darf. Der Detailkäufer ist nicht rayoniert und die Kontrolle seines Verbrauches beschränkt sich lediglich darauf, daß der Fleischhauer verpflichtet wird, nicht mehr als ungefähr ein halbes Kilogramm auf einmal zu verkaufen.

Im wesentlichen wird von übermorgen ab in Wien nur Einheitsfleisch verkauft werden, das für das Kilogramm hinteres mit 20 Prozent Zuwage 8 K. 40 H., für Vorderes mit höchstens 15 Prozent Zuwage 7 K. 20 H. kostet, während Bratenstücke, unausgelöst, aber ohne Zuwage, mit 12 K. für das Kilogramm zu berechnen sind.

58 Fleischhauer und Geschäfte der Großschlächtereier, die schon von außen als solche kenntlich gemacht sind, dürfen Extremsfleisch, das von Schlachtrindern ungarischer Provenienz stammt, zum Preise von: Vorderes mit höchstens 15 Prozent Zuwage 18 K., Hinteres mit 20 Prozent Zuwage 20 K., Bratenstücke, unausgelöst, aber ohne Zuwage, 25 K., verkaufen. Es werden somit zweierlei Preise für Rindfleisch festgesetzt, ohne daß aber in den Qualitäten der beiden Fleischsorten besondere Unterschiede bestehen. Wichtig ist, daß in allererster Linie die Verkäufer des Einheitsfleisches von der Uebernahmestelle mit Fleisch oder Vieh versorgt werden, während den Extremsfleischhauern nur ein bestimmter Prozentsatz von Schlachtrindern oder Fleisch zugestanden wird, der überdies fallweise noch gekürzt werden kann, wenn es sich zeigt, daß für die Einheitsfleischhauer zu wenig Fleisch vorhanden ist.

Die 58 besonders kenntlich gemachten Verkaufsläden dürfen nur Extremsfleisch, alle anderen Fleischhauer und Geschäfte der Großschlächtereier nur Einheitsfleisch verkaufen. Spitäler, Kriegs- und Gemeinschaftsküchen, Gastwirtschaften, Hotels, Pensionen und Konsumentenorganisationen erhalten mit Rücksicht auf die herrschende Fleischknappheit nur jene Mengen Rindfleisch, die den Fleischverkäufern zum Zwecke der Belieferung der Abnehmer der vorgenannten Kategorien von der amtlichen Uebernahmestelle, wöchentlich nach Maßgabe der Zufuhren bemessen, zugewiesen werden. Das Verkaufsbuch des Fleischhauers muß tagtäglich ausweisen, wieviel er jedem seiner einzelnen Großabnehmer und wieviel er insgesamt an die Detailkundschaften abgegeben hat. Das Kundenbuch der Großabnehmer bietet durch Abstempelung seitens des Fleischverkäufers die Kontrolle dafür, daß von beiden Seiten das ordnungsgemäß zugeständene Quantum nicht überschritten worden ist. Die Fleischverkäufer sind gehalten, die festgesetzten Verkaufspreise für Fleisch und Innereien in ihren Geschäftslökalen ersichtlich zu machen.

Dieses System soll trotz der knappen Zufuhren bewirken, daß die vorhandenen Mengen gleichmäßiger, als es in den letzten Wochen der Fall war, auf die Bevölkerung aufgeteilt werden, daß nicht weite Kreise oft eine ganze Woche und noch länger überhaupt ohne Fleisch bleiben, während es bevorzugten Kundschaften möglich ist, tagtäglich ihren Bedarf, auch wenn er sehr groß ist, voll zu decken. Dazu bietet aber die Verordnung, wie bereits hervorgehoben, den Fleischverkäufern einen viel zu großen Spielraum. Sicher ist, daß von jetzt ab im legalen Wege Großabnehmer nur das ihnen wirklich zustehende Quantum erhalten werden. Trotz des Verbotes von Schleichhandel werden aber diese Großabnehmer nach den bisher in der Wiener Approvionierung gemachten Erfahrungen Mittel und Wege finden, um durch Einzelkäufer in Halbkilogrammportien sich weitere Fleischmengen zu verschaffen. Auch entzieht es sich natürlich jeder Kontrolle, ob der Fleischhauer an mehrere Mitglieder einer und derselben Familie je ein halbes Kilogramm Fleisch abgegeben hat, oder ob er nicht von dem für den Detailverkauf reservierten Quantum eine größere Menge irgendeiner Kundschaft direkt ins Haus zustellt. In dieser Beziehung bleibt es bei Treu und Glauben, die in den Kriegsjahren gründlich erschüttert worden sind. Hier kann einzig und allein die Fleischkarte helfen. Die Verordnung des Amtes für Volksernährung appelliert dringend an die Bevölkerung, die Behörden in der Ueberwachung des Fleischverkehrs zu unterstützen und jede Ueberschreitung der Höchstpreise und anderer Bestimmungen der Verordnung unverzüglich zur Anzeige zu bringen, die entweder an das zuständige magistratische Bezirksamt oder an die amtliche Uebernahmestelle oder, so weit es sich um Preisüberschreitungen handelt, an das Kriegswunderamt der Polizeidirektion im 9. Bezirk, Elisabethpromenade, zu richten sind.

Ob und wieviel Fleisch der einzelne Käufer nach dem neuen System erhalten wird, wird sich bald zeigen. Eine Wirkung wird die Mittwoch in Kraft tretende Regelung aber sicher haben: Das Fleisch wird billiger werden. Da der Hauptteil des nach Wien gebrachten Rinderkontingents derzeit aus Ungarn stammt, die Preise für ungarische Rinder aber sehr hoch sind und Rindfleischpreise ergeben, die für die Mehrzahl der Verbraucher unerträglich geworden sind, hat sich die Regierung entschlossen, zur Verbilligung der Rindfleischpreise für die Mehrheit der Bevölkerung staatliche Mittel aufzuwenden, indem der Ausfall zwischen der Differenz des Einkaufes ungarischer Rinder und dem Verkaufspreis des Einheitsfleisches zu Lasten des Staatsfäkels geht.

Wichtig ist, daß die Gasthäuser in zwei scharf voneinander getrennte Kategorien geteilt werden, in solche, die nur Extremsfleisch und in solche, die nur Einheitsfleisch in ihren Lokalen verarbeiten und verkaufen. Da überdies nach einer vor kurzem erlassenen Verordnung, die übrigens nur eine Bestimmung aus dem Sommer 1916 rezipiert hat, die Fleischportion 11 Dekagramm wiegen muß, nicht mehr und auch nicht weniger, so müßten jene Gasthäuser, die Einheitsfleisch verkaufen, wesentlich unter die jetzt in Uebung befindlichen Preise herabgehen.

Was die Wursterzeugung anlangt, ist zum Teil schon mit der zentralen Schlachtung begonnen worden und unabhängig davon, daß zur Wursterzeugung ungarisches und österreichisches Fleisch in einer vorher nicht zu bestimmenden Mischung verwendet wird, was angesichts der Preisdifferenz der Provenienzen sehr in die Waagschale fällt, wird es künftig auch nur Einheitspreise für Wurstwaren geben. Die Wursthöchstpreise sollen nächste Woche in Kraft treten.

Die Regelung des Rindfleischverkehrs.

Wir haben im Morgenblatte zusammenfassend die hauptsächlichsten Grundlinien der Regelung des Verkehrs in Rindfleisch veröffentlicht. Die neuen Preise treten morgen Mittwoch in Kraft. Sie lauten:

Extremfleisch.

Für Rindfleisch: für 1 Kilogramm Vorderes mit höchstens 15 Prozent Zuwage 18 K., für 1 Kilogramm Hinteres mit höchstens 20 Prozent Zuwage 20 K., für 1 Kilogramm Bratenstück (Beiried, Lungenbraten und Kostbraten) unausgelöst, aber ohne Zuwage 25 K., für jede andere als die vorangeführten Fleischsorten für 1 Kilogramm 18 K.

Für Rindszunge: für 1 Kilogramm Rindszunge (frisch) 20 K., für 1 Kilogramm Rindszunge (gepöfelt) 22 K., für 1 Kilogramm Rindszunge (gefelcht) 24 K.

Für Rindsinnereien: für 1 Kilogramm Rindsbeuschel (Lunge) 8 K., für 1 Kilogramm Rindsleber, Milz oder Herz 8 K., für 1 Kilogramm Rindshirn 16 K., für 1 Kilogramm Rindsniere 8 K. 60 H., für 1 Kilogramm Rinderherz (roh) 4 K., für 1 Kilogramm Rinderherz (gekocht) 8 K., für 1 Kilogramm Fleckzeug (ungeputzt) 2 K., für 1 Kilogramm Fleckzeug (geputzt) 4 K.

Einheitsfleisch.

Für 1 Kilogramm Vorderes mit höchstens 15 Prozent Zuwage 7 K. 20 H., für 1 Kilogramm Hinteres mit höchstens 20 Prozent Zuwage 8 K. 40 H., für 1 Kilogramm Bratenstück (Beiried, Lungenbraten und Kostbraten) unausgelöst, aber ohne Zuwage 12 K., für jede andere als die vorangeführten Fleischsorten für 1 Kilogramm 7 K. 20 H.

Für Rindszunge: für 1 Kilogramm Rindszunge (frisch) 10 K., für 1 Kilogramm Rindszunge (gepöfelt) 11 K., für 1 Kilogramm Rindszunge (gefelcht) 12 K.

Für Rindsinnereien: für 1 Kilogramm Rindsbeuschel (Lunge) 5 K., für 1 Kilogramm Rindsleber, Milz oder Herz 5 K., für 1 Kilogramm Rindshirn 8 K., für 1 Kilogramm Rindsniere 5 K., für 1 Kilogramm Rinderherz (roh) 2 K. 60 H., für 1 Kilogramm Rinderherz (gekocht) 5 K., für 1 Kilogramm Fleckzeug (ungeputzt) 1 K. 60 H., für 1 Kilogramm (geputzt) 3 K.

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

Die Verteilung des Fleisches.

Die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch hat die Regelung des Rindfleischverkehrs in erster Linie darauf zugeschnitten, daß der breiten Masse der Bevölkerung wenigstens ein kleiner Anteil an dem auf den Wiener Markt gelangenden Fleisch zu verhältnismäßig erschwinglichen Preisen zur Verfügung steht. Es wurde bereits betont, daß zwischen den Qualitäten des Extrem- und des Einheitsfleisches, die beide hauptsächlich aus Rindern ungarischer Herkunft stammen, im wesentlichen kein Unterschied besteht, daß die Differenz nur im Preise liegt und die Mengen des Extremfleisches zugunsten des Einheitsfleisches gekürzt werden. Der bei dem Verkauf des Einheitsfleisches sich ergebende Minderertrag wird aus öffentlichen Mitteln gedeckt.

Für die Verteilung wurde für Kriegs- und Gemeinschaftsküchen eine Höchstquantität von 30 Dekagramm für den Kopf und die Woche festgesetzt.

Für Konsumentenorganisationen eine Wochenkopfsquote von 30 Dekagramm zugrunde gelegt.

Der Bedarf der Gasthäuser, Pensionen und Hotels wird, um den angestrebten Zweck zu erreichen, sehr stark gedrosselt werden. Bei dieser Kategorie beträgt die Kürzung 60 Prozent des zum Bezuge angemeldeten Quantums.

Nach Deckung des Bedarfs für die rayonierten Großabnehmer wird der Rest in kleinen Teilquantitäten vorläufig im ungefähren Ausmaß von einem halben Kilogramm für jeden Käufer im Detailverkehr abgegeben werden. Wir haben bereits darauf hingewiesen, daß diese Bestimmung geeignet ist, leicht zu Mißbräuchen zu führen. Doch kann die weitergehende Regelung des Fleischverkehrs, die auch in der Rayonierung des Detailkonsums und Einführung des Kundenbuchs besteht, erst im Monat Mai in Angriff genommen werden, wenn es möglich sein wird, bis dahin die zentrale Schlachtung in Wien vollständig durchzuführen.

Wenn die Zufuhren aus Ungarn in dem zugejagten Maße anhalten und der Auftrieb aus dem Inland nicht wesentlich tiefer sinkt, als sein gegenwärtiger Stand beträgt, glaubt man, daß es möglich sein wird, für jeden Konsumenten 30 Dekagramm Rindfleisch in der Woche sicherzustellen. Es sei bei dieser Gelegenheit neuerlich darauf hingewiesen, daß sich die ganze Regelung des Fleischverkehrs nur auf Rindfleisch bezieht, so daß unter die später einzuführende Fleischkarte mit ihrer 30-Dekagramm-Wochenquote nur der Verbrauch an Rindfleisch fallen würde. Von Wichtigkeit für das Gelingen der Aktion ist auch der Umstand, daß Uebertretungen der Bestimmungen der heute erlassenen Verordnung im gleichen Maße am Käufer wie am Verkäufer geahndet werden.

Zusammenfassend kann resümiert werden: Morgen Mittwoch treten die neuen Höchstpreise für Rindfleisch, Rindszunge und Rindsinnereien in Kraft. Ausgenommen die besonders kenntlich gemachten Fleischhauerläden, die nur Extremfleisch führen dürfen, dürfen alle anderen Fleischhauer nur Einheitsfleisch verkaufen. Ebenso gibt es Gasthäuser, in denen nur Extremfleisch und solche, in denen nur Einheitsfleisch verabsolgt wird. In den Kriegs- und Gemeinschaftsküchen wird man schon jetzt nur 50 Dekagramm für den Kopf und die Woche an Rindfleisch erhalten, in den Konsumentenorganisationen, soweit sie sich mit dem Rindfleischhandel befassen, 30 Dekagramm. In den Gasthäusern wird Rindfleisch jetzt ein sehr gesuchter Artikel werden, da es nur in verhältnismäßig geringen Mengen zur Verfügung stehen wird. Was dem einzelnen Fleischhauer nach Befriedigung des vorgeschriebenen Bedarfes der bei ihm rayonierten Großabnehmer übrig bleibt, muß er in Quantitäten von ungefähr einem halben Kilogramm Fleisch, einem viertel Kilogramm Innereien an den einzelnen Käufer abgeben.

Der Vorstenviehmarkt.

Der Vorstenviehmarkt war auch diesmal nicht besücht. Die direkten Bezüge haben gegen die Vorwoche eine Verringerung erfahren. Es wurden insgesamt um 271 Schweine weniger bezogen als vorigen Dienstag, und zwar waren die Auzermarktbezüge an Fleischschweinen um 170, an Ferkelschweinen um 101 Stück kleiner. Von den eingelangten Fleischschweinen wurden 815 der städtischen Schweineübernahmestelle zur Abgabe an die Selcher zugewiesen. Von den eingetroffenen Ferkelschweinen erhielten 24 die militärischen Anstalten, den Rest erhielt gleichfalls die städtische Schweineübernahmestelle.

Die Neuregelung des Fleischbezuges.

Die Flucht vom Extremfleischhauer.

Die mit dem morgigen Tage in Kraft tretende Neuregelung der Fleischabgabe, die auch die reinliche Scheidung zwischen Erdem- und Einheitsfleisch vorsieht, hat zahlreiche Kunden der Extremfleischhauer, auch wenn sie schon jahrelang auf ihr Fleischgeschäft eingeschworen waren, zur Flucht veranlaßt. Die Erhöhung der Preise für das Extremfleisch, die bis zu 25 Kronen für Bratenstücke angewachsen sind, hat diese Erscheinung in erster Linie begünstigt. Sogar ziemlich geldkräftige Leute liebäugeln jetzt mit dem billigen Einheitsfleisch und schicken sich an, die „extreme Front“ zu verlassen.

Die Extremfleischhauer, deren es in Wien bisher 250 an der Zahl gab — in Wirklichkeit hatten aber fast die meisten Fleischhauer die extremen Preise —, sind mit der Neuordnung der Dinge gar nicht einverstanden. Es wurde zwar ihre Zahl auf 58 reduziert, deren Geschäfte sich auf alle Bezirke verteilen, doch wird ihr Bedarf erst dann entsprechend befriedigt, wenn genügend Einheitsfleisch verteilt ist. Sie, die früher die Herren der Situation waren und durchgehends sehr gute Geschäfte machten, sind über das meiste Vieh verfügten, rangieren jetzt in bezug auf ihr Geschäft in zweiter Linie.

Die sich jetzt von den Extremfleischhauern abwendenden Kunden können aber der neuen Sachlage auf dem Fleischmarkt ebenfalls keine rechte Freude abgewinnen, denn sie müssen jetzt nach jahrelanger Kundenschaft für ihre Zwecke ein neues Fleischergeschäft ausfindig machen, was wohl auch recht schwer fallen wird. Die neue Verordnung sieht zwar vor, daß die Einheitsfleischhauer auf jeden Fall verhalten sind, jeder sich bei ihnen einfindenden Kunde ein halbes Kilogramm Rindfleisch zu verabfolgen, soweit dieses im Geschäft vorrätig ist. Aber, wie es sich in Wirklichkeit damit verhalten wird, das ist heute noch nicht sicher.

Auch die Wirte, die sich im Hinblick auf das bessere Geschäft auf das Extremfleisch eingeschworen haben, sehen der Entwicklung der Dinge mit nicht minderer Spannung entgegen als ihre Kollegen, die mit 40 Prozent Einheitsfleisch das Auslangen finden müssen. Die Droßelung der Fleischzufuhr an die Wirtschaften wird aber auch den auf die Wirtschaftskosten angewiesenen weiten Kreisen der Bevölkerung nahegehen, speziell dann, wenn jemand durch seine Geschäfte beim Einnehmen seiner Mahlzeiten später davon ist. Entweder wird er im Gasthaus auf ein Minimum reduzierte Speisefarten oder überhaupt keine Fleischspeisen mehr vorfinden.

Diese tiefeinschneidende Neuerung auf dem Fleischmarkt, die mit dem morgigen Tage in Kraft tritt, hat andererseits auch wieder eine neuerliche Steigerung der Preise

für Geflügel und Fische im Gefolge. Auch das Lamm- und Schafffleisch hat sich wieder im Preise erhöht. Die meisten Konsumenten haben schon lange die Grenzen ihrer finanziellen Leistungsfähigkeit überschritten, so daß sie angesichts dieser fortschreitenden Vertenerung sich nun fragen müssen, wie sie sich halbwegs werden sättigen können.

Der erste Tag der neuen Fleischregelung.

In der Markthalle.

Heute ist der erste Tag, an dem Fleisch nach der neuen Regelung zum Verkaufe gelangte. Es wurde das sogenannte „Einheitsfleisch“ in den Markthallen zum Verkaufe gebracht, während das Extremsfleisch bei bestimmten Fleischhauern verkauft wurde. Der Preis für das Einheitsfleisch beträgt Kr. 7.20, respektive Kr. 8.40. Die Qualität ist unbedingt besser, als die früher unter dem Namen „Volksrindfleisch“ verkaufte, da ein Teil von der früher als Extremsfleisch verkauften Ware durch die neue Regelung dem billigen Einheitsfleisch zugeführt wurde. Die Quantität ist beschränkt, da jeder Person nur ein halbes Kilogramm verabfolgt werden darf. Daraus entstehen natürlich Ungerechtigkeiten, da sich einzelne Personen ebensoviele Fleisch beschaffen können, wie Dienstpersonen für Haushalte von zehn und mehr Köpfen. An eine Kartenausgabe oder Rationierung ist augenblicklich wegen der Tatsache, daß eventuelle Karten nicht honoriert werden könnten, nicht zu denken.

In der Großmarkthalle, wo heute nur das Einheitsfleisch und ungarisches Lammfleisch zum Preise von Kr. 22.—, respektive Kr. 23.— verkauft wurde, gab es naturgemäß wieder ein kolossales Drängen und noch in den ersten Vormittagsstunden waren Hunderte von Frauen und Kindern angestellt. Der Verkauf wickelte sich in ruhigeren Formen als am letzten Samstag ab. Es ist aber ganz sicher, daß viele Leute ohne Fleisch nach Hause gehen mußten, wenn sie nicht das teure ungarische Lammfleisch kaufen konnten.

In den Gasthäusern.

Der Besitzer eines großen Stadtréaurants äußert sich darüber wie folgt: Die neue Fleischverordnung kommt heute noch in den wenigsten Restaurants zur Geltung, da die neuen Fleischpreise, die durch die Erhöhung des Extremsfleisches auf Kr. 25.— per Kilo bedingt sind, erst vom Magistrat bestätigt werden müssen. Die Restaurants sind leider nur auf das enorm teure Extremsfleisch angewiesen, so daß eine rapide Steigerung der Gasthauspreise unvermeidlich sein wird. Hand in Hand mit der Preissteigerung geht die Reduzierung der zur Verfügung stehenden Fleischquantitäten, so daß zumeist nur in der ersten Stunde der offiziellen Mahlzeiten Fleisch wird abgegeben werden können. Es ist deshalb zu befürchten, daß auch in den Gasthäusern jetzt eine Art „Anstehen“ platzgreifen wird.

Der heutige Lebensmittelmarkt.

Das neue Fleischregime, das mit dem heutigen Tage in Kraft trat, äußerte seine Wirkungen auch in der Großmarkthalle, die mit Rindfleisch besser als an den Vortagen bedacht war. In allen übrigen Fleischsorten herrschte Knappheit.

Auf dem Geflügelmarkt war das Angebot heute ebenfalls sehr schwach. Die Preise für Hühner und Pouletten steigen immer höher. Für ein Kilogramm Poulet werden bereits Preise bis zu 24 Kronen verlangt. Dies ist alles eine Begleiterscheinung der Fleischknappheit. Für ungarisches Mastgeflügel wurden Richtpreise erstellt, die zwischen St. 29.75 und 30.50 pro Kilogramm schwanken. Für rohes Darmsfett stellt sich der Richtpreis auf St. 40.50, für geschmolzenes Gänsefett auf St. 47.—, doch ist es unter 50 Kronen pro Kilogramm nicht zu haben. Auch in Würsten herrschte Mangel.

Auf dem Fischmarkt gab es heute nur ein Angebot von Flussfischen. Seefische werden für Freitag erwartet.

Auf den Grünwarenmärkten waren frische Sorten heute nur sehr mäßig vertreten. Auf dem Raschmarkt und in der Viktualienhalle gab es heute auch Reste von frischen Leppeln, die ober-

qualitativ nicht besonders hoch einzuschätzen sind. Wund wurden Knoblauch und Zwiebeln verkauft.

Die Eierankünfte lassen trotz der Saison sehr zu wünschen übrig. Heute konnten zwar auf mehreren Märkten Eier verkauft werden, doch war die angebotene Menge keinesfalls bedarfsdeckend. Hoffentlich werden sich nächste Woche auch stärkere ungarische und galizische Eierzufuhren einstellen.

Die Regelung des Fleischverkehrs.

Wien, 19. März.

Der 20. März ist ein bedeutungsvoller Posttag für die Approvisionnement Wiens für die kommenden Raten. Die morgen einsetzende wesentliche Preisveränderung in allen Fleischhauerläden wird auch eine vollständige Umschichtung der Käufer zur Folge haben. Die Preise für Extremsfleisch sind derart hoch gehalten, daß mancher bürgerliche Haushalt, der bisher sein Rindfleisch von einer bestimmten Quelle bezog, wenn diese jetzt nur Extremsfleisch führen wird, trachten muß, seinen Bedarf bei einer Verkaufsstelle für Einheitsfleisch zu decken. Dadurch werden viele Beziehungen gelodert, die allein in den letzten Monaten es ermöglicht haben, überhaupt zu Fleisch zu kommen. Die Verkäufer von Einheitsfleisch, das sind mit Ausnahme von 53 erstklassigen Fleischhauerläden in allen Bezirken Wiens sämtliche Fleischhauer, rücken nunmehr in den Mittelpunkt des Fleischverkehrs. Nicht nur daß die Ware bei ihnen billiger sein wird, sie wird auch dort relativ leichter erhältlich sein als beim Extremsfleischhauer, denn die Tendenz der Verordnung geht dahin, zunächst die erforderlichen Mengen an Einheitsfleisch sicherzustellen und dann erst die Extremsfleischverkäufer zu beliefern. Wohlgerneht, relativ leichter, denn eine Vermehrung der zur Verfügung stehenden Fleischmenge wird natürlich auch durch diese amtliche Regelung nicht erfolgen und Fleisch wird in den nächsten Wochen knapp sein. Diese Umschichtung wird sich zum Teil auch auf die Gasthäuser erstrecken. In den Restaurants, die Extremsfleisch führen, spricht man schon von einem Preise von 10 K. für die Portion Rindfleisch. Das ist auch für jene, die nicht gewohnt sind, allzu genau zu rechnen, eine Summe, die schwer ins Gewicht fällt. Andererseits ist, wie wir gemeldet haben, bei den Anmeldungen der Gasthäuser eine Kürzung um 60 Prozent vorgenommen worden, so daß sie nur etwas über ein Drittel des angeforderten Bedarfes erhalten werden. Gesellt sich dazu noch ein Zuzug neuer Gäste, so ist es begreiflich, daß Rind-

fleisch bald nach Eröffnung der Speisestunde ausverkauft sein wird.

Eine weitere Mäandrierung wird die Neuregelung im Verbrauch der nicht unter die Zwangsmaßnahmen fallenden anderen Fleischsorten zur Folge haben. Schwein- und Kalbfleisch werden noch gesünder sein, als es bisher der Fall war, und namentlich der Schweinebraten, das bodenständige Leibgericht, wird viel umworbener sein. Kalbfleisch ist ja ohnedies nur in geringfügigen Mengen auf dem Markt vertreten und bedarf außerdem bei der Zubereitung verhältnismäßig viel Fettstoffe, während beim Ausbraten von Schweinefleisch sich sogar noch ein Fettüberschuß ergibt. Ebenfalls begehrt werden Geflügel und Fische sein. Schon der heutige Tag brachte ein merkwürdiges Anziehen der Fischpreise und für Fettfische sind die Preise nicht mehr weit von 30 K. für das Kilogramm entfernt.

Den Mittelpunkt der Maßnahmen, die morgen Platz greifen, bildet jedenfalls die Bestimmung, daß nach Befriedigung der Großabnehmer jeder Fleischhauer, gleichgültig, ob er Extrem- oder Einheitsfleisch führt, verpflichtet ist, von dem noch erübrigenden Vorrat an jeden Käufer ungefähr ein halbes Kilogramm zu verabfolgen. Wird hier die Marktpolizei, sei es die amtliche oder der freiwillige Ernährungsüberwachungsdiens, nicht scharf zusehen, so wird die Wirkung der neuen Verordnung sich in ihr gerades Gegenteil verkehren. Man wird dann nämlich in den Kriegs- und Gemeindefleischküchen nur homöopathisch kleine Portionen erhalten, in den Gasthäusern wird Rindfleisch schwer erhältlich sein und beim Fleischhauer selbst werden nur die Bevorzugten bedient werden. Derart müßten die zwei Monate, die noch bis zur Einführung der zentralen Schlachtung und damit zugleich des Kundenbuches und der Rayonierung für den Privatkonsum verstreichen werden, sehr hart empfunden werden.

Die Anlieferungen aus Ungarn.

Trotz der besseren Belieferung des gestrigen Rindermarktes sind, wie aus dem Rathause gemeldet wird, 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 Winter 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 abzulesern, sondern auch Rinder mit guter Fleischausbeute im Verhältnis zwischen ihrem Eigenbedarf und dem Wiener Kontingente nach Wien zu senden.

20. III. 1918

12

Aus Wiener Verbraucherkreisen wird uns geschrieben: Nun wäre, wenn wir der heutigen Verlautbarung in der „Wr. Ztg.“ trauen dürfen, der Verkehr mit Rindfleisch geregelt. Von morgen (Mittwoch) an gibt es nur mehr billiges „Einheitsfleisch“ und teures „Extremfleisch“. Wer reich ist, geht in die Geschäfte, wo teures Fleisch verkauft wird, wer minder vermögend ist, der kauft das billige Einheitsfleisch, das beinahe ebenso gut ist. Und zwar erhält der Käufer je ein halbes Kilogramm. Hier steckt schon. Es bekommt also einer, der für einen Haushalt mit zwei Personen einkauft, ebenso ein halbes Kilogramm Fleisch, wie derjenige, der für einen aus sechs, acht, zehn oder mehr Personen bestehenden Haushalt den Einkauf besorgt. Und wer Zeit hat, sich zehnmal anzustellen oder die Möglichkeit hat, zehn Leute „ins Anstellen“ zu schicken, der kann eben zehnmal soviel Fleisch erhalten. Mit der Gerechtigkeit und der „gleichmäßigen Verteilung des Vorhandenen“ sieht es also vorderhand noch recht windig aus, allerlei Mähenwirtschaften ist Tür und Tor geöffnet. Die Fleischarte, die den größten Unzukömmlichkeiten ein Ende zu machen berufen ist, wird „erst“ seit drei Jahren „studiert“ und ist daher frühestens im Mai zu erwarten. Nun aber noch etwas: Wer bürgt dafür, daß sich die Wohlhabenden auch wirklich an das Extremfleisch halten, da in der Qualität „im wesentlichen kein Unterschied besteht zwischen ihm und dem billigen Einheitsfleisch? Es schaut ganz danach aus, als ob das Endergebnis der ganzen „Regelung“ einfach die sein werde, daß der Mittelstand überhaupt kein Fleisch mehr bekommt, kein Einheitsfleisch, weil er die Konkurrenz beim Anstellen nicht aufzunehmen vermag, und kein Extremfleisch, weil es für seine Verhältnisse viel zu teuer ist. Dem angekündigten Fleischverschleiß der Konsumentenorganisationen sieht man wohl in weiten Kreisen mit einigem Mißtrauen entgegen. Wird denn da auch für die Organisationen des Mittelstandes etwas abfallen? Man ist es nachgerade gewohnt, daß der Mittelstand das Opfer aller Regelungen wird. Es wäre ein Wunder, wenn es sich diesmal anders verhielte. Also warten wir ab, was der morgige Tag bringt, der die neue Ära des „geordneten“ Fleischverkehrs einleitet.

Die Lebensmittelmärkte. Der gestrige erste Tag der neuen Rindfleischverkaufsregelung hatte die Reihen der „Angestellten“ sowohl auf den Märkten wie vor den Fleischerladen in den Bezirken noch beträchtlich vermehrt. Da die neue Verordnung zwar vorschreibt, daß an jeden Käufer ein halbes Kilogramm Rindfleisch verabfolgt werden müsse, was jedoch nur solange geschehen könne, als eben Rindfleisch vorhanden ist, kamen viele um so frühzeitiger, in der natürlichen Voraussetzung, daß sie später kein Fleisch mehr erhalten werden. Diese Furcht erwies sich leider nur zu sehr begründet, da die geringen Zufuhren bewirkten, daß die vielen Rundschaften, die der gestrige Markt angelockt hatte, nur zum geringen Teil befriedigt werden konnten. Außerdem war das sogenannte „Einheitsfleisch“ von sehr schlechter Beschaffenheit, das eher als Wurstfleisch in Betracht kommen konnte. Schafffleisch war ebenfalls nur in geringen Mengen vorhanden und kostete davon das Kilogramm bereits 18 Kronen. Besser war die Versorgung mit Lammfleisch, das jedoch wegen der teuren Preise wieder zumeist unbeachtet blieb. An Fischen gab es ungarische Ware, Karpfen, Hechte und Schille, dagegen fehlten wieder die Seefische. Der Geflügelmarkt zeigte bei mittelmäßiger Beschickung als Folge der Rindfleischknappheit ein weiteres Anziehen der Preise. Fettgänse kosten jetzt das Kilogramm bereits 29 bis 30 Kronen, magere Suppenhühner 22 bis 23 Kronen, Bachhühner 25 Kronen. Eine wahre Hejzagd hatte sich auf dem Naschmarkt nach Äpfeln entwickelt, die in kleinen Mengen angeboten waren. An Gemüse gab es nur Zwiebeln, während das Grüngemüse infolge der aus-gebliebenen ungarischen Sendungen mangelte. Eier waren in sehr kleinen Mengen vorhanden, die in einem beängstigenden Gedränge abgesetzt wurden.

Die neue Regelung des Rindfleischverkehrs.

Ein erster Schritt zur Ordnung der Wiener Fleischversorgung ist getan, freilich nicht mehr als ein erster Schritt, und dieser kommt zu spät. Zur Zeit größter Knappheit unternommen, beweist er zunächst recht eindringlich, daß viel zu wenig Fleisch da ist, und erweckt das Vorurteil, daß die Regelung die Ware aus dem Verkehr getrieben hat. Die Wohlhabenden, die sich bisher zu Hause und in den Gastwirtschaften reichlich versorgt haben und jetzt, solange wenigstens die Anordnungen noch beachtet werden, sich etwas einschränken müssen, werden dieses Vorurteil natürlich nähren. Aber was sie weniger bekommen, fällt doch einem breiteren Verbraucherkreise zu; leider ist dieser noch immer schmal genug.

Die Neuregelung ist von einem Grundgedanken geleitet: Die großen Speisewirtschaften haben bisher den Böwenanteil der Fleischzufuhr in Anspruch genommen und den Verbrauch im Privathaushalt unermäßig eingeschränkt; dadurch sind immer mehr Menschen in die Gasthäuser getrieben und immer mehr Herde kaltgesetzt worden. Man hat daher zunächst diese Großabnehmer rationiert und eingeschränkt, den Privatverbrauch jedoch vorläufig unreguliert gelassen.

Diese Großabnehmer hatten ihren bisher bezogenen Bedarf bei den magistratischen Bezirksämtern anzumelden. Eine ernsthafteste Ueberprüfung dieser Anmeldungen war dieses erstmalig allerdings noch nicht durchführbar. Vier Gruppen solcher Bezugsberechtigten wurden unterschieden und nach ihrem Range berücksichtigt: Spitäler und Versorgungshäuser, Kriegs- und Gemeinschaftsküchen, Konsumentenorganisationen und endlich Gasthäuser, Pensionen und Hotels. Unglaublich große Mengen wurden dabei von einzelnen Restaurants gefordert, und wenn man sie voll befriedigt hätte, wäre für den Haushaltsbedarf beinahe nichts übrig geblieben. Man mußte die Mengen auf 40 Prozent der Anmeldung herabsetzen, um für den Privatverbrauch einen halbwegs verteilbaren Vorrat zu erübrigen. Im ganzen haben sich 3901 solcher Abnehmer angemeldet. Der Militärbedarf und der Bedarf der Selchereien war dabei vorweg ausgeschieden. Die so festgesetzte Fleischmenge war nun zu unterscheiden in Extrem- und in Einheitsfleisch. Auf Extremfleisch wurden Luxusanatorien, vornehme Speisewirtschaften und die zahlungsfähigen unter den Gemeinschaftsküchen und Konsumentenorganisationen verwiesen, die übrigen, auch die Spitäler, auf Einheitsfleisch.

Die Großabnehmer erhalten Bezugsscheine, die auf bestimmte Fleischhauer lauten. Kriegs- und Gemeinschaftsküchen erhalten 50 Dekagramm auf den Kopf und die Woche, Konsumentenorganisationen 30 Dekagramm, die Anmeldungen der Gastwirtschaften wurden mechanisch auf 40 Prozent ihres angegebenen bisherigen Bezuges gekürzt. Diese gleichmäßige Kürzung entspricht weder der Gerechtigkeit noch dem Bedürfnis. Einen Nachweis des Gasthausbesuches gibt es nicht, die Anmeldungen waren von Haars aus willkürlich und Kürzungen bei einem Vorstadtgasthaus, wo Arbeiter und kleine Leute zu Mittag und Abend essen, treffen eine Volksschicht, die weitaus schwerer durch sie leidet als die Besucher der vornehmen Speisewirtschaften. Allerdings könnten sich solche Wirte Abhilfe schaffen, indem sie ihren Gasthausbetrieb als Erwerbs-Kriegsküche im Sinne des Kriegsküchenerlasses anmelden.

Die amtliche Uebernahmestelle übersteht auf diese Weise jederzeit den Bedarf der großen Speisewirtschaften und kann ihn von Zeit zu Zeit regulieren, indem sie die Bezugsscheine ändert und den Fleischhauern nur die abgeänderte Menge zur Verfügung stellt. Ein Beirat, in dem auch vier Vertreter der Konsumenten sitzen, berät sie bei ihren Verfügungen.

Diejenige Menge Fleisch, die sich nach der Verjüngung dieser Großabnehmer erübrigt, geht in den Konsum der Privathaushaltungen über, wenigstens nach der Verordnung und solange die Fleischhauer den Verlockungen der Restaurants und Hotels standhalten. Die Gefahr ist nicht ausgeschlossen, daß Fleischhauer durch Ueberpreise, Bestechungen und alte Beziehungen sich bestimmen lassen, mehr als das im Bezugsschein zugestandene Quantum an diese bevorzugten Abnehmer zu liefern. Ob die vorgesehene Kontrollmaßregelung ausreichen wird, wird sich erst zeigen. Viel klüger wäre es, diese Mengen durch die Uebernahmestelle in eigener Regie zu liefern und das Fleischergebarbe einer solchen Verjüngung erst gar nicht auszuweichen.

Das für den Detailverkehr bestimmte Fleisch geht an zwei Kategorien Fleischhauer: an die Extrem- und an die Einheitsfleischhauer. Eine bestimmte Zahl Fleischhauer führt nur Extremfleisch (zumeist aus Ungarn) und darf kein anderes führen, alle anderen verschleichen das weniger gute, zumeist inländische Einheitsfleisch. Die Abgabe an die Kundschaft ist jedoch noch nicht geregelt, eine Rationierung ist nicht vorgesehen und also ist das Anstellen erst recht auf der Tagesordnung. Nur eine einzige, ganz platonische Verfügung ist getroffen: Kein Käufer darf mehr erhalten als ein halbes Kilogramm Fleisch. Diese Obergrenze ist sinn- und nutzlos, sie fährt das Publikum höchstens irre, weil ein solcher Vorrat bei weitem nicht zugeführt wird, daß auf eine Familie ein halbes Kilogramm gerechnet werden dürfte. Viele Fleischhauer haben sich selbst geholfen, indem sie selbst nach Maßgabe ihrer Zuweisung und ihrer alten Kundschaft für ihren Baden eine Höchstmenge verordnet haben und einer Kundschaft nur einmal oder zweimal wöchentlich Fleisch abgeben. Eine solche freiwillige „Kundenliste“ erkezt jedoch eine gesetzliche nicht, denn sie kann den Gewerbsmann nicht hindern, bevorzugten Kunden täglich ein halbes Kilogramm und, falls diese nur die Vorsicht gebrauchen, immer andere Personen einkaufen zu schicken, auch noch mehr zuzuwenden.

Da man diesen Mißbräuchen vorbeugen und außerdem das unerträgliche Anstellen — man steht jetzt wieder halbe und ganze Nächte! — beseitigen muß, so bleibt nichts übrig, als auch den Privatverbrauch zu regeln. Das Wiener Rathaus hat eine solche Regelung schon länger als ein Jahr hintertrieben, obschon sie keineswegs unmöglich ist. Natürlich ist für sie die Brotkarte kein geeignetes Muster, einmal deshalb, weil die Vorräte schon viel zu gering sind, um Tagesrationen überhaupt ins Auge zu fassen, dann auch, weil beim Fleischgenuß nicht annähernd der gleiche, gleichmäßige Bedarf vorliegt wie bei Brot und Mehl. Die freiwillige Abhilfe, die einzelne Fleischhauer geschaffen haben, weist hier ebenso den Weg, wie seinerzeit die bei Kriegsbeginn von den Konsumvereinen ausgegebenen Brot-, Mehl- und Zuckerarten die amtliche Brotkarte vorgebildet haben. Eine gesetzlich vorgeschriebene, mit den nötigen Kontrollen versehene Kundenliste kann auch den Haushaltsbedarf beim Fleisch erfassen und dermaßen in Ordnung halten, daß Mißbräuche praktisch ausgeschaltet werden. Auch hier gilt das Wort: Wo ein Wille ist, da ist auch ein Weg. Hätte man vor einem Jahre diesen Weg beschritten, so wäre man längst überm Berg.

Der erste Tag der neuen Fleischverordnung.**Starke Preiserhöhungen in den Gasthäusern mit Extremfleisch.**

Wien, 20. März.

Daß eine so tiefgreifende Regelung, wie sie jetzt beim Fleischverkehr vorgenommen wird, am Tage ihres Inkrafttretens eine bedeutende Verwirrung hervorrufen werde, ist nicht sonderlich wunderzunehmen und war daher zu erwarten. Heute sind viele, die in den letzten Wochen der Fleischknappheit regelmäßig ihr Fleisch bezogen hatten, ohne Fleisch geblieben, und andere, die tagelang vergeblich um eine kleine Fleischration gekämpft hatten, mit einem halben Kilo bedacht worden. Gewisse Wirkungen, welche die Neuordnung über sich bringt und die wir zum Teil vorausgesagt haben, sind heute trotzdem schon sichtbar geworden. Die charakteristische derselben ist die starke Erhöhung der Preise in den Gasthäusern, die Extremfleisch führen. In den großen Stadtrestaurants hat der Preis für eine Rindfleischportion „ohne“, das heißt ohne jede Beilage und ohne Sauce, den Preis von etwa 8 Kronen 20 Heller erreicht. Da laut Vorschrift die Portion 11 Dela wiegen soll, nicht mehr und nicht weniger, so bedeutet das einen Kilopreis von 74 Kronen, allerdings für gekochtes Rindfleisch, wobei der Schwund an Gewicht, der beim Kochen eintritt, sowie die 20prozentige Zuwage an Knochen mit in Berücksichtigung zu ziehen ist. Es wäre aber doch interessant, festzustellen, wie groß der Regieaufschlag eines städtischen Restaurants zu veranschlagen ist, wenn ein Kilo Extremfleisch, das in rohem Zustande 20 Kronen kostet, mit 20 Prozent Knochenzuwage, in gekochtem Zustande mit 74 Kronen verkauft wird. Die Portion Roastbeef oder Rostbraten wird mit 11 Kronen berechnet, Beefsteak noch höher. Allerdings führen die Inhaber dieser Restaurants gewichtige Gründe ins Treffen, die sie zu einer solchen Hinaufsetzung der Preise genötigt haben. Vor allem den Umstand, daß sie für ihr Personal auch nur Extremfleisch verwenden können, da sie anderes nicht zugewiesen erhalten und daß daher von den nach der Kürzung ihrer Anmeldungen verbleibenden 40 Prozent ihres Tagesbedarfes ein sehr beträchtlicher Teil für die eigene Regie aufgeht, die sich insfolgedessen wesentlich verteuert und bei der geringen Menge von Rindfleisch, die zur Verabreichung an die Gäste übrig bleibt, einen um so stärkeren Preisauflage notwendig macht. Hier müßte eine genaue ziffermäßige Darlegung seitens der Beteiligten erfolgen, um zu sagen, ob die von ihnen heute vorgenommene Erhöhung der Preise statthaft ist oder nicht. Daß aber in diesen Lokalen die Erhöhung der Preise für Rindfleisch zum Anlaß genommen wurde, um auch die Preistarife für Gemüse, Salate und Mehlspeisen zu erhöhen, ist jedenfalls eine verblüffende Wirkung der neuen Fleischverkehrsordnung. Die Hauptspeise und die Beilage standen immer in einer gewissen Preisrelation. Daß aber jetzt die amtlich vorgenommene einseitige Erhöhung des Rindfleischpreises auch dazu dient, um Geplügel, Wild, Fische im Preise hinaufzusetzen, fordert zur Kritik heraus. Auch hier haben die Gastwirte ein Argument, das nicht schlankeweg von der Hand gewiesen werden kann, daß nämlich in

steigendem Maße der Konsum im Restaurant auf das Fleisch angewiesen ist. Mehlspeisen werden infolge der minimalen Mehlbelieferungen immer rarer, auch an Kartoffeln fehlt es in vielen Lokalen und Gemüse können nur in homöopathischen Rationen verabreicht werden. Haben die Extremfleisch verwendenden Gasthauslokale den Anlaß zu einer generellen Erhöhung ihres Preistarifs genommen, so hat man andererseits heute nichts davon gehört, daß die Gasthäuser, die Einheitsfleisch führen, ihre Preise herabgesetzt hätten. Bei der wesentlich tieferen amtlichen Notierung für Einheitsfleisch bedeutet dieses Gleichbleiben der Preise für die Fleischportion natürlicherweise auch eine Preiserhöhung. All diese Umstände zusammengenommen werden sicherlich eine Verschiebung der Gasthausbesucher nach Bevölkerungsschichten zur Folge haben. Es wird eine Abwanderung aus den Extremgasthäusern in die Einheitsgasthäuser erfolgen und da diese den Bedarf zu decken außerstande sein werden, ein weiteres Zutreten des Publikums in die Gemeinschafts- und Kriegsküchen. Heute waren sowohl Gäste wie Gastwirte unzufrieden. Denn die Lokale, die Extremfleisch führen, sehen, daß die geringe Menge des Rindfleisches, das ihnen zur Verfügung steht, ihre bisherige Betriebsform wesentlich umstülpen muß.

Die Wirkung in den Haushaltungen.

So viel von der Rückwirkung am ersten Tage auf die Gasthäuser. Für die Haushaltungen ergab sich folgendes Bild: Viele Großabnehmer, die jetzt bekanntlich rationiert sind, unterließen es heute überhaupt oder mindestens rechtzeitig, das auf sie entfallende Quantum bei den ihnen zugewiesenen Verkaufsstellen zu beziehen. Dadurch wurde Fleisch für den Detailverkauf in größeren Mengen frei, und so kam es, daß die Zahl der „Angestellten“, die heute nacht größer war als jemals an einem der vorangegangenen Tage, in Quantitäten zu einem halben Kilogramm für jeden Käufer bedacht werden konnten. Das war natürlich nur ein Erfolg der Verwirrung des Einführungstages und wird morgen schon anders sein. Das Fleisch war von verschiedener Qualität, im allgemeinen recht minderwertige Ware, über die sowohl Käufer als Verkäufer zu klagen Ursache hatten. Denn für solches Fleisch 8 Kronen 40 Heller bei 20 Prozent Knochenzuwage zu zahlen, bedeutet keine nennenswerte Bezugsverbilligung. Die Fleischhauer wiederum klagen, daß es ihnen unmöglich sei, mit 20 Prozent Knochenzuwage ihr Auslangen zu finden. Das jetzt auf den Markt gebrachte Vieh lieferte eine so geringe Fleischausbeute, daß bei diesem Prozentsatz der Zuwage zum Schluß ein beträchtliches Quantum Knochen übrig bleibt, das der Fleischhauer zum Fleischpreise bezahlen mußte, aber nur mit Verlust anbringen kann. Auch sehen die Extremfleischhauer einen Teil ihrer Kundschaft verschwinden, die nicht beliefert werden kann, weil diesen Fleischhauern trotz 10 Prozent des ganzen Austriebes und diese erst nach voller Befriedigung der Einheitsfleischhauer zugewiesen werden. Das bedeutet für Großbetriebe ein recht bescheidenes Quantum. Ferner konnte schon heute festgestellt werden, daß insbesondere vielköpfige Familien den gegenwärtigen Verkaufsmodus benutzen, und zwar so, daß sich entweder mehrere Familienmitglieder bei einem und demselben Fleischhauer oder einzeln bei verschiedenen Läden anstellen und trachten, je ein halbes Kilogramm Fleisch zu erhalten. Ob dann diese Fleischmenge im eigenen Haushalt verwertet oder für Sahlhandelszwecke verwendet wird, läßt sich natürlich sehr schwer kontrollieren. Wie immer wird auch bei dieser Neuordnung der Dinge der Mittelstand es sein, der die Reche bezahlt, in diesem Falle ohne Fleisch bleibt. Die Behörden werden alles daran setzen müssen, um so rasch als möglich zur zentralen Schlachtung und damit zur Fleischkarte zu kommen.

Die Fleischregelung und die Gasthäuser.

Der heutige erste Tag der Fleischregelung brachte nichts wie Enttäuschungen. In der Großmarkthalle und bei den einzelnen Fleischhauern gab es die gleichen unheimlich langen Anstellreihen und wenig Ware, so daß nur ein kleiner Bruchteil der Käufer ein wenig Fleisch erhielt. In den Gasthäusern aber machten sich noch unangenehmere Wirkungen dieser „Fleischregelung“ geltend. Viele Gasthöfe verfügten überhaupt über kein Fleisch, in anderen, die nur das teure Extremsfleisch bezogen, fuhren die Fleischpreise zu schwindelnder Höhe hinan. Wenn das so weitergeht, wird der Besuch besserer Gasthöfe zu einem Privileg der oberen Dreißigtausend in Wien werden.

21./III. 1918

160

Der vergessene Rindertransport.

Wir erhalten aus Schwane n s t a d t in Oberösterreich folgende, vom 18. d. datierte Mitteilung: Auf den Geleisen unseres Bahnhofes steht seit 16. März früh ein Eisenbahnzug von 42 Waggons, vollbeladen mit Schlachtrindern. Die armen Tiere erhalten kein Futter, sie brüllen unausgesetzt, aber sie werden nicht gefüttert. In unmittelbarer Nähe des Eisenbahnzuges erhebt sich ein großes Magazin, ein Heumagazin. Der Verwalter wäre gerne bereit, das Heu für die Rinder dem Transportkommandanten zur Verfügung zu stellen. Doch der Transportkommandant mußte ablehnen, wie er sagte: Weil kein Befehl vorliegt, und weil das Heu für die Tiere aus Prag nachkommen soll. Hat man in Prag auf die Heunachfuhr vergessen? So hungern denn die Tiere tagelang, und sie verlieren da bedeutend an Körpergewicht! Der Bevölkerung, der dieser Anschauungsunterricht geboten wird, der Bauern, deren Vieh requiriert wird, wie der Verbraucher, für die kein Fleisch zu haben ist, bemächtigt sich begreifliche Erregung.

22. III. 1918

ALA

Ausweis über die Schlachtviehauftriebe auf dem Zentral-Viehmarkte St. Marg am 7. Jänner 1918.

Schlachtviehauftrieb am 7. Jänner 1918: 1338 Stück Mastvieh, 367 Stück Beinvieh, zusammen 1705 Stück.

Darunter befanden sich: 953 Stück Ochsen, 143 Stück Stiere, 609 Stück Kühe, — Stück Büffel, zusammen 1705 Stück.

Außerdem langten für die Großschlachtereie A. G. für Volksfürsorgezwecke ein:

5 Stück Mastvieh, 15 Stück Beinvieh, zusammen 20 Stück.

Darunter befanden sich: — Stück Ochsen, — Stück Stiere, 20 Stück Kühe, zusammen 20 Stück.

Ferner aus dem Auslande für die Osterreichische Zentral-Einkaufs-Gesellschaft eingelangt:

711 Mastvieh, 10 Stück Beinvieh, zusammen 721 Stück.

Darunter befanden sich: 140 Stück Ochsen, 90 Stück Stiere, 491 Stück Kühe, zusammen 721 Stück.

Die Fleischbelieferung der Gasthäuser.

Wir haben auf die gesteigerten Gefahren hingewiesen (Zweites Morgenblatt vom 17. d. M.), denen auf Grund der neuen Bundesratsverordnung über den Schleichhandel von jetzt ab auch das Gasthausgewerbe ausgesetzt ist. Solange wir uns mit knapp bemessenen Rationen noch behelfen müssen, solange Reich, Staat und Gemeinde genötigt sind, die notwendigen Lebensmittel in öffentliche Bewirtschaftung zu nehmen und wie ein sorgsamer Hausvorstand zu verfahren, so lange kann selbstredend für die öffentlichen Speisehäuser keine Ausnahme gebildet werden, für das vornehmste Restaurant so wenig wie für die einfachste Kneipe. Es ist darum nicht mehr als recht und billig, daß beispielsweise Fleischspeisen nur gegen Abgabe der entsprechenden Zahl von Fleischmarken verabsolgt werden dürfen. So wenigstens lautet die Satzung. In der Praxis sieht es vielfach anders aus. Am strengsten wird nach allgemeiner Wahrnehmung immer noch in den Städten verfahren und um so strenger, je größer sie sind. Das beruht aber nicht etwa auf einer gefestigteren Verbrauchermoral, denn auch in den Städten möchten die Menschen gern möglichst so leben, wie vor dem Krieg, da man ohne gute Worte, lediglich für Geld, „alles haben“ konnte. Aber die großen Städte sind eben im Kriege viel übler daran als das Land und die Kleinstadt; sie sind für des Leibes Notwendigkeiten nur Verbraucher, und der Produzent sorgt zunächst für sich selber. Darum heißt er „Selbstversorger“. Daß die Verordnungen und Vorschriften — ihre Zahl ist ja nicht gering — trotz allen behördlichen Eifers vielfach nur sehr lückenhaft und unvollkommen beachtet werden, wissen wir, und wir müssen uns wohl oder übel damit abfinden, da Pflichtbewußtsein und Verantwortlichkeitsgefühl nicht mit der Genauigkeit von Präzisionsinstrumenten funktionieren.

Aber die besonderen Schwierigkeiten, unter denen die Städte, und ganz besonders die Großstädte, zu leiden haben, sollten nicht noch unnötigerweise vermehrt werden. Das ist aber der Fall in der Art und Weise, wie die Belieferung der, einem wichtigen Zweig der Volksernährung dienenden Gasthäuser vor sich geht. Wenn das bisher nicht so zur Kenntnis des Publikums gekommen ist und der ganze Gasthausbetrieb, trotz gelegentlicher behördlicher Eingriffe, sich noch ziemlich glatt und geräuschlos abwickelte, so kam das einfach daher, daß die Gastwirte in der Lage waren, den illegitimen Lebensmittelverkehr auch in den Dienst ihrer eigenen Betriebe zu stellen. Das wissen die Behörden ganz gut, und sie werden daher nur ungern Steine aufheben, um auf die Gasthäuser zu werfen. Nun aber die verschärften Strafbestimmungen das Gasthausgewerbe mit wirtschaftlicher Vernichtung bedrohen, muß nach Mitteln und Wegen gesucht werden, die Versorgung der Speisebetriebe mit der allgemeinen Versorgung in Einklang zu bringen. Die Bestimmungen über die Verabsolgtung von Speisen an die Gäste sollen und müssen aufrechterhalten und durchgeführt werden. Die Kontrolle kann um so schärfer sein, je weniger der Betrieb auf den Bezug von Schleichware eingerichtet zu sein braucht.

Ganz unhaltbar scheinen uns die Verhältnisse hier in Frankfurt. Die Stadt hat — unseres Wissens als einzige — die Belieferung der Gasthäuser auf ein System von Gasthausmarken aufgebaut. Wer im Gasthaus essen will, muß eine Gasthausmarke abliefern und Gasthausmarken kann nur bekommen, wer im übrigen auf seine Grundration an Kartoffeln, Brot, Ories und Fett zu einem entsprechenden Teil verzichtet. Grundsätzlich ist gegen solche Regelung nichts einzuwenden. Falsch aber wird dieses System durch seine Verknüpfung mit der Fleischbelieferung. In Frankfurt hat jeder Erwachsene Anspruch auf 250 Gramm Fleisch in der Woche. Diesen Anspruch kann er zu Hause oder im Gasthaus realisieren. Der Gastwirt wird aber nicht nach dem Gewichtswert der abgelieferten Fleischmarken beliefert, sondern auf Grund der abgelieferten Gasthausmarken, wobei — wir wissen nicht auf Grund welcher mysteriösen Berechnung — je 60 Gasthausmarken zum Bezug von 1 Anteil = 300 Gramm Fleisch berechtigen. Für beispielsweise 420 abgelieferte Gasthausmarken hat er also 7×300 Gramm = 2100 Gramm oder $4\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch zu beanspruchen. Gesetzt den extremsten Fall, daß diese 420 Gasthausmarken von 60 Leuten stammen, die eine Woche lang in dem Gasthof zu Mittag gegessen und dabei auch ihre Fleischmarken verbraucht haben, so sind insgesamt 60×250 Gramm oder 30 Pfund Fleisch in durchaus zulässiger Weise abgegeben worden. Statt 30 Pfund werden dem Betrieb aber nur $4\frac{1}{2}$ Pfund geliefert. Nun werden gewiß nicht alle Ablieferer von Gasthausmarken auch jedesmal Fleisch essen — dagegen spricht schon die Einrichtung der fleischlosen Tage —, der Wirt würde also bei allgemeiner Zugrundelegung obiger Rechnung zweifellos viel zu viel Fleisch beziehen. So aber, wie es geschieht, erhält er viel zu wenig. Das Manko muß er auf illegitimem Wege decken. Als einzig zuverlässige und einzig gerechtfertigte Grundlage für die Fleischzuweisung bleibt daher nur die Fleischkarte bestehen. Jede gebrauchte Fleischkarte ist der Ausweis über einen rechtlich vollzogenen Fleischverzehr. Die Reichsfleischkarte genießt ja Freizügigkeit; sie darf überall verwendet werden. Sie erfüllt ihre Funktion aber nur sehr unvollkommen, wenn sie zwar den ursprünglichen Inhaber berechtigt, statt in Berlin in Frankfurt seine Ration zu verzehren, aber dem Verabsolgt der Fleischportion in Frankfurt die dafür empfangenen Karten nicht in natura wieder honoriert werden. Daß dies geschehe, steht voraus, daß die Fleischzuweisung nicht in einem System erstarre, das den kommunalverhänden als Unterorganisationen der

Landesfleischstellen keine Bewegungsfreiheit mehr läßt. Wenn Frankfurt auf Grund seiner Bevölkerungszahl wöchentlich — sagen wir einmal $300\,000 \times \frac{1}{4}$ Pfund = 150 000 Pfund Fleisch zugewiesen erhält, infolge dauernd starken Fremdenzustroms aber $50\,000 \times \frac{1}{4}$ Pfund darüber hinaus verzehrt wird, dann muß doch zur Befriedigung dieses lokalen Mehrbedarfs, der infolge des Kartensystems durch entsprechenden Minderverbrauch anderwärts ausgeglichen wird, eine Ausgleichsreserve geschaffen werden.

Die großen Städte — und nur um sie handelt es sich — sind im Kriege aller Wahrscheinlichkeit nach in noch viel stärkerem Maße Verkehrszentren als sie es im Frieden waren. Man müßte, wenn man die Gasthäuser im Lebensmittel- und vor allem im Fleischbezug so stellen will wie jetzt, den Fremdenverkehr einfach unterbinden. Da dies nicht geht, muß ein entsprechender Ausgleich geschaffen werden.

Die Gastwirte werden es höflichst ablehnen, entehrende Strafen oder die wirtschaftliche Existenzvernichtung auf sich zu nehmen, Strafen, die sie bedrohen, wenn die neue Verordnung über den Schleichhandel auf sie Anwendung findet. Und darum müssen sie darauf drängen, so beliefert zu werden, daß sie — ohne zu Ungehörigkeiten ihre Zuflucht nehmen zu müssen, ihr Geschäft führen können.

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 Rolladen 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 Fleischhuern in den äußeren Bezirken war etwas Einheitsfleisch, aber keine Innereien zugeteilt worden.

Der Standpunkt der Einheitsfleisch-Gasthäuser.

In den Gasthäusern, die mit Einheitsfleisch beliebt 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 H., Rindszunge mit 5 K. 70 H., Rindsfilet mit 4 K. 60 H., Rumpsteak und Zungenbraten aber mit 7 K. 20 H. 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 H. für eine Portion viel zu teuer.

Der morgige Tag ist fleischlos und für Samstag ist allen dazu berechtigten Fleischhuern 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.

Die Bezüge aus der Ukraine und der Vieh- und Fleischverkehr.

Vorsprache von Mitgliedern des Ernährungsausschusses beim Ministerpräsidenten.

Wien, 22. März.

Die Abg. Friedman, Dr. Kolesja, Kuhn, Dr. Schürff und Serbu sprachen namens des vom Ernährungsausschusse in den Fragen der Bezüge aus der Ukraine sowie des Vieh- und Fleischverkehrs eingesetzten Unterausschusses beim Ministerpräsidenten Dr. Ritter v. Seidler vor, um ihm vor allem von dem Antrage Kenntnis zu geben, wonach die Regierung aufzufordern wäre, sich bei den Einkäufen in der Ukraine der ostgalizischen und Bukowinaer landwirtschaftlichen Genossenschaften zu bedienen sowie ukrainische Abgeordnete Ostgaliziens und rumänische Abgeordnete der Bukowina bei den Verhandlungen in Kiew und im Verkehre in der Ukraine, Bessarabien und Rumänien heranzuziehen. Ferner wiesen die Abgeordneten auf die Notwendigkeit hin, zum Zwecke freundnachbarlichen Verkehrs auf die Verwendung geeigneter Truppen bei den in der Ukraine stehenden Armeeverbänden Bedacht zu nehmen. Der Ministerpräsident wurde ersucht, bei der nächsten Sitzung des Unterausschusses zugegen zu sein und in den Fragen der Viehimporte aus Ungarn, der jüngsten Fleischverordnung und des Vieh- und Fleischverkehrs in Oesterreich Aufklärungen zu geben.

Der Ministerpräsident versprach, in der Mittwoch den 27. d., 10 Uhr vormittags, stattfindenden Sitzung des Unterausschusses mit den zuständigen Referenten des Ernährungsamtes und Ackerbauministeriums eingehende Aufklärungen zu geben und zu den vorgebrachten Anregungen Stellung zu nehmen.

23. III. 1918

145

Die Fleischhauer gegen die Frau Ernährungsinspektor. Die Fleischhauer haben sich heute vormittag in der Großmarkthalle mit den weiblichen Ernährungsinspektoren auseinandergesetzt, so gründlich und handgreiflich, daß Frauenhüte durch die Luft wirbelten und heruntergerissene Schleier die Wahlstatt bedeckten. Es sollte eine Art vollstümlicher Hochschulkurse für die Organe des freiwilligen Ernährungsdienstes abgehalten werden. Man beabsichtigte, einen Ochsen zu zerlegen, um die freiwilligen Inspektoren und Inspektorinnen in die Geheimnisse des „Weißes Scherzel“ und des „Krupelzwig“ einzuführen. Es blieb aber bei der schönen Absicht. Eine Anzahl Fleischhauer und Gehilfen eilten nämlich herbei und sprengten die wißbegierige Versammlung. Der Ochse blieb unzerlegt und kam mit heiler Haut davon, was ein Teil des Auditoriums zu seinem Leidwesen nicht von sich behaupten konnte. Die Aufsichtsorgane des freiwilligen Ernährungsdienstes wurden tatsächlich angegriffen und mußten froh sein, mit einigen Toiletteschäden davonzukommen. Die Fleischhauer behaupteten siegreich das Schlachtfeld und laut und leidenschaftlich erscholl ihr Stampf, sie würden sich eine Beaufsichtigung durch Frauen nicht gefallen lassen. Man täte den Fleischhauern wahrscheinlich bitter unrecht, wollte man ihnen eine grundsätzlich reaktionäre Gesinnung zum Vorwurf machen und eine überzeugte Gegnerschaft gegen Frauenrechte und Frauenrechtlerinnen. Nur in der Großmarkthalle hat die Frau zu schweigen und den Fleischhauern soll sie mit gebührendem Respekt in weitem Bogen aus dem Weg gehen. Diese Aristophanesüberetzung ins Wienerische hat allerdings auch ihre bitterernste Seite. Hoffentlich werden die Behörden die nötige Energie aufbringen, um dem temperamentvollen Widerstand der Fleischhauer gegen die Publikumskontrolle ein Ziel zu setzen, auch dann, wenn sich die Opponenten das nächste Mal den Sicherheitswachleuten zuliebe etwas Mäßigung auferlegen und darauf verzichten sollten, die Organe des freiwilligen Aufsichtsdienstes geradezu mit Lynchjustiz zu bedrohen. Es steckt übrigens etwas wie Methode in der Fleischhauerrevolte. Die Methode der absoluten Mißachtung des Konsumenten, dem es ungemein übel genommen wird, wenn er schlichtern daran erinnert, daß er auch auf der Welt sei. Der Gedanke des freiwilligen Ernährungsaufsichtsdienstes ist ein ganz vortrefflicher, und es ist nur zu bedauern, daß seine Übertragung in die Praxis etwas langsam und unzulänglich erfolgt. Die Männer und die Frauen, die im Interesse der Allgemeinheit solche undankbare Pflicht auf sich genommen haben, finden keineswegs die notwendige Unterstützung. Weder von oben, noch von unten. Der Bürokratismus ist trotz der harten Kriegsschule noch einigermaßen eifersüchtig auf den unbeamteten und unbefohlenen Konkurrenten, der Wiener Wit aber ist überaus schnell fertig in seiner Beurteilung von Leuten, die sich einer Aufgabe unterziehen, die ihnen ja niemand aufzwingt. Er spricht von Schastelhuberei und Heferlguckerei und ist nicht übel gewillt, über die Unannehmlichkeiten, die den Inspektoren so reichlich zu Teil werden, mit einem kühl-ironischen: „Wer hat's Ihnen denn geschafft?“, zur Tagesordnung überzugehen. Das ist aber im höchsten Grade unbillig und mehr als das: Es ist unvernünftig. Die Fülle der Verordnungen, die sich in vier Kriegsjahren über unser Haupt ergossen hat und ihr nicht in allen Fällen unzweifelhafter Erfolg zeigt zur Genüge, daß der Ruf nach der Polizei, auch wenn er gehört und befolgt wird, den Konsumenten durchaus nicht immer aus seinen schweren Nöten befreien kann. Auf die Mitwirkung des Konsumenten im Ernährungsdienst kann und soll nicht verzichtet werden, und damit müssen sich schließlich sogar die Fleischhauer abfinden.

Der erste Samstag der neuen Fleischregelung.

(Leichte Besserung. — Unfug beim Anstellen. — 15.000 Personen in der Großmarkthalle. — 8000 Kilogramm Rindfleisch und 4000 Kilogramm Schweinefleisch.)

Der Fleischverkauf in der Großmarkthalle hat heute Samstag ganz besonders große Dimensionen angenommen, da wir vor zwei Feiertagen stehen und das Publikum in Anbetracht der übrigen schwachen Beschickung des Lebensmittelmarktes sich wenigstens mit Fleisch eindecken wollte. Durch die neue Organisierung des Fleischhandels wurde nun allerdings viel Fleisch dem Verkauf in der Großmarkthalle entzogen, da die Fleischer verpflichtet wurden, in erster Linie die Konsumgenossenschaften des Mittelstandes zu versorgen, was auch in vollem Maße geschehen ist. Trotzdem konnte der heutige Markt in der Großmarkthalle verhältnismäßig gut beliefert werden und ein großer Teil des Publikums war in der Lage, Fleisch für die beiden Feiertage einzukaufen.

Der Mangel von Fleischbezugsarten hat das Uebel hervorgerufen, daß Haushalte von vielen Köpfen genau so viel Fleisch bekommen, wie einzelne Personen oder ganz kleine Haushalte. Das ist aber vorläufig unvermeidlich. Bedauerlich ist der jetzt eingerissene Unfug, daß sich sogenannte „Provisionsansteller“ einfinden, die mit ihrem Fleisch „Geschäfte“ machen. So lange aber keine Fleischarten ausgegeben werden, kann diesem Uebel nicht gesteuert werden.

In der Großmarkthalle waren heute schätzungsweise 15.000 Personen zum Fleischeinkauf erschienen. Die ersten Käufer kamen um 2 Uhr nachts. Es spielten sich erregte Szenen ab, die scheinbar schon für das Anstellen obligatorisch geworden sind. Die Sicherheitsorgane, die diesmal in ganz besonders starker Anzahl erschienen waren, hatten trotzdem keinen Anlaß, einzugreifen. Sie bildeten förmlich einen Korridor längs der Angestellten, und so konnte sich der Verkauf glatt abwickeln. Noch in den ersten Vormittagsstunden war die ganze Markthalle von Menschen erfüllt. Zur Verteilung gelangten zirka 8000 Kilogramm gutes, schönes Rindfleisch zum Einheitspreis, ferner — was vom Publikum freudig begrüßt wurde — zirka 4000 Kilogramm schönes, frisches Schweinefleisch zu K. 10.60 das Kilogramm. Ferner wurden ungarische Lämmern zum Preise von K. 22 bis K. 23 verkauft und es stellte sich heraus, daß sich das Publikum an dieses Fleisch schon mehr gewöhnt hat.

Auch der Geflügel- und Fischmarkt war besser besichtigt, so daß diejenigen, die kein Fleisch belamen oder wollten, einen Ersatz fanden. Die Preise für Schill sind etwas in die Höhe gegangen und betragen K. 22 bis K. 28, ferner waren Karpfen und Hechte zu haben. An Geflügel kamen 550 polnische Gänse und 700 Hühner zum Verkauf. Endlich wurden für Mindestbemittelte 80 Kilogramm Sunereien abgegeben und 700 Kilogramm Würste.

Schlechter bestellt waren heute die Belieferungen der Gasthäuser, was morgen und übermorgen sehr unangenehm fühlbar werden wird. Die großen Restaurants konnten nur mit schwerer Mühe einen Teil ihres Bedarfs decken und werden genötigt sein, ihre Speisekarten stark zu reduzieren. Der Andrang des Publikums dürfte, da ja viele gerade an Feiertagen in die Gasthäuser gehen, ein ganz besonders großer werden und viele werden ihre Mahlzeiten ohne Fleischspeise einnehmen müssen.

Heppiger Schleichhandel.

Die Zweiteilung in Extrem- und Einheitsfleisch hat nun dann Sinn und Zweck, wenn Einheitsfleisch tatsächlich zu dem für diese Kategorie festgesetzten Preis verkauft wird. Die Differenzierung zwischen Extrem- und Einheitsfleisch wurde eingeführt, um durch Verbilligung der bis zum 18. d. auf dem Wiener Markt bestandenen Rindfleischpreise es weiten Kreisen der Bevölkerung möglich zu machen, Fleisch zu kaufen. Da derzeit der Wiener Markt ausschließlich auf ungarische Provenienzen angewiesen ist, für die wesentlich höhere Preise zu zahlen sind als für inländisches Vieh, so wurde Vorsorge getroffen, daß das Defizit aus dem Verkauf des Einheitsfleisches zu Lasten des Staatsfächels genommen wird. Am anderen Ende der Bedürfnissen der allerwohlhabendsten Schichten der Bevölkerung etwas Rechnung zu tragen, wird die beste auf den Markt gekommene Ware als Extremfleisch abgefordert und für diese werden Preise verlangt, durch welche zum Teil das Defizit beim Vertrieb des Einheitsfleisches gedeckt wird. Auch nach einer anderen Richtung hat die neue Fleischverkehrsordnung vorgesorgt, daß breite Schichten der Bevölkerung Rindfleisch, und zwar in der Form von Einheitsfleisch erhalten. Nur ein Zehntel der gesamten auf den Wiener Markt gelangenden Menge von Vieh und Rindfleisch wird als Extremfleisch klassifiziert, und nur 58 Fleischhauer und Verkaufsstände der Großschlächtereien dürfen solches veräußern. Neun Zehntel des nach Wien kommenden Quantums an lebendem und geschlachtetem Vieh kommt als Einheitsfleisch in den Handel. Schon am Donnerstag zeigte sich die merkwürdige Erscheinung, daß viele Verkäufer von Einheitsfleisch ihre Geschäfte überhaupt nicht aufsperrten oder sehr vorzeitig schlossen, während noch Stunden später, bei Extremfleischhauern Ware zu haben war, und zwar nicht etwa deshalb, weil es an Käufern fehlte, sondern trotzdem die Reihen der sich Anstellenden vom frühen Morgen an sich vor diesen Läden drängten.

Das ist nach dem Vorausgesagten nur möglich, wenn dort Einheitsfleisch zum Preise des Extremfleisches verkauft wird. Tatsächlich ist auch bereits gegen eine Reihe von Fleischhauern die Untersuchung im Zuge, weil ihnen zur Last gelegt wird, auf dem Wege des Schleichhandels sich widerrechtlich Einheitsfleisch verschafft zu haben. Es heißt auch, daß die Demonstration, die sich gestern in der Großmarkthalle ereignete, als vor Frauen des freiwilligen Ernährungsaufsichtsdienstes zu Lehrzwecken ein Ochse zerlegt werden sollte, auf den Unmut der Fleischhauer zurückzuführen sind, daß der freiwillige Ernährungsdienst ihnen diesen Schleichhandel unmöglich machen will. Vom heutigen Tage wird uns folgende Wahrnehmung berichtet: In manchen Fleischbänken gab es schon um halb 9 Uhr kein Rot Fleisch mehr, dagegen trieben sich vor denselben Frauen herum, die den später ankommenden Fleischhäufern ein halbes Kilogramm Bratenfleisch um 20 K. anboten. Die meisten Frauen wiesen das Anerbieten empört zurück, je mehr aber die Zeit vorschritt, desto schärfer wurde die Abwehr und schließlich und endlich kamen fast alle Schleichhändler auf ihre Rechnung, wenn auch nicht alle so hohe Preise erzielten, als sie erhofft hatten. Merkwürdigerweise fand

sich keine einzige Frau, die einen Wachmann herbeigerufen und fast kein Wachmann, der diesen Schleichhandel beobachtet und ihm ein Ziel gesetzt hätte.

Am heutigen Samstag war namentlich mit Rücksicht darauf, daß ein Doppelfeiertag vor der Tür steht, das Gedränge schon bald nach Mitternacht sehr arg. Auch da hat man vielfach Gelegenheit, sich von der Schädlichkeit der großen Läden zu überzeugen, welche die neue Fleischverkehrsordnung aufweist. Die Großabnehmer sind rationiert und werden strenge kontrolliert. Bei einer genügenden Anzahl von Marktpolizeiorganen könnte sogar der Schleichhandel, soweit er von Fleischhauern betrieben wird, verhindert werden. Was aber nicht verhindert werden kann, ist der Uebelstand, daß ein und derselbe Käufer durch mehrmaliges Anstellen oder mehrere Mitglieder einer Familie gleichzeitig versuchen, in den Besitz größerer Fleischmengen zu kommen, als auf welche sie Anspruch haben. Die neue Fleischverkehrsordnung schreibt einfach vor, daß jedem Käufer, solange Vorrat vorhanden ist, ungefähr ein halbes Kilogramm Rindfleisch zu verabreichen ist. Die Neuregelung des Fleischverkehrs hat auch schon einen neuen Beruf gezeitigt, den Fleischhamster. Unter den sich Anstellenden kennt man diese oder jene Frau, dieses oder jenes Mädchen, von denen man weiß, daß das Anstellen ihr Geschäft ist und daß sie jetzt mit einem um so größeren Nutzen sicher arbeiten können, da sie Einheitsfleisch als Extremfleisch verkaufen.

Auch nach einer anderen Richtung hin erwächst jetzt dem Publikum eine ganz klar umschriebene Aufgabe, wenn es mit-helfen will, daß etwas Ordnung in den Fleischhandel kommt. Die Großschlächtereien hat die sehr zu begrüßende Maßregel verfügt, daß bei jeder Filiale vor Eröffnung des Verkaufes schon durch ein Plakat mitgeteilt wird, wie viel Parteien beteiligt werden können, um überflüssiges Anstellen zu vermeiden. Das Publikum stellt sich aber trotzdem an. So ereignete sich heute nachmittag vor den Verkaufsstellen im Trattnerhof folgender Fall: Es hingen daselbst Plakate: „Extremfleisch für 300 Personen zu je einem halben Kilo.“ Es waren aber mindestens die doppelte Anzahl von Personen angestellt und tatsächlich ging die Hälfte der Wartenden leer aus. Das Beispiel der Großschlächtereien bezüglich Ankündigung der verfügbaren Menge sollte Nachahmung finden.

Im 3., 6. und 7. Bezirk hatten die Einheitsfleischhauer heute ihre Läden geschlossen, in den anderen Bezirken war nur ein Teil derselben mit Einheitsfleisch bedacht worden, während die äußeren Bezirke sowohl mit Einheitsfleisch wie mit Innereien gut dotiert waren. Die Qualität des Einheitsfleisches war heute in den meisten Fleischbänken besser, so daß die Hausfrauen das Fleisch nirgends zurückwiesen. Die Extremfleischhauer hatten in allen Bezirken genügend Ware, waren aber bedeutend stärker als an den zwei ersten Tagen der Fleischregelung belagert, was auf die schlechte Qualität, die die Einheitsfleischhauer in den ersten Tagen feilhielten, zurückzuführen ist. Für den morgigen Tag sind keineswegs alle Fleischhauer mit Einheitsfleisch versorgt, so daß viele Hausfrauen, die vorsichtshalber schon heute Erkundigungen eingezo-gen hatten, sich gleich für Sonntag und Montag mit Geflügel und Wurstzeug versehen. Aber auch der Einkauf dieser Fleischsorten begegnete großen Schwierigkeiten. Den magistratischen Verkaufsstellen für Schweinefleisch war trotz des bevorstehenden Doppelfeiertages keine Ware zugewiesen worden und doch stellten sich die Frauen um die Wüste, die von Tag zu Tag schlechter werden da das Fleisch immer gröber faschiert und immer lojer gestopft ist, zu Hunderten an und warteten geduldig auch auf diese Ware, bis die Reihe an sie kam.

Die Preise für Geflügel erreichen schon eine phantastische Höhe. Die Geflügelhändler lassen immer öfter die Praxis des zerschnittenen Geflügelfleisches einreißen und wir sahen in einem Geschäft, wo gestern noch zerschnittenes Truthahnfleisch und Huhn um 6 K. per Viertelkilogramm ange-schrieben war, dasselbe heute schon um 6 K. 50 H. per Viertelkilogramm ausgeschrieben und doch war der Laden nicht gefüllt und die Kunden drängten sich um die unerhört teure Ware. Ein neuer Trick mancher Geflügelhändler ist, das „Junge“ nicht mehr abzuschneiden und gesondert zu verkaufen, sondern als Zwage zu verwenden und auch den Ganskarren mit der Brust vereint abzusetzen, so daß sie an den teuren Preisen noch 3 bis 4 K. per Kilogramm separat verdienen, da zum Beispiel ein Gansjunges 8 K., das Kilogramm Brust aber 30 K. kostet. Auch wird nun das „Hendeljung“ um 2 K. verkauft und es finden sich trotzdem Frauen, die es nicht nur kaufen, sondern noch froh sind, wenn sie es zur Herstellung von Suppe oder Gulasch bekommen.

Die Demonstration in der Großmarkthalle.

Die „Korrespondenz Wilhelm“ schreibt: Wie berichtet, hätte am 22. d. vormittags in der Großmarkthalle in Gegenwart von freiwilligen Ernährungsaufsichtsorganen, welche zur Mitüberwachung bezüglich der neuen Fleischverkehrsvorschriften in Aussicht genommen sind, die Zerlegung eines Ochsen vorgenommen werden sollen, um auf diese Weise den Aufsichtsorganen Gelegenheit zu geben, die einzelnen Fleischsorten und deren Benennung ganz allgemein kennen zu lernen. Wie sich nachträglich herausstellte, hatte die gegen diese Vorführung veranstaltete Demonstration ihre Ursache darin, daß die Fleischhauer der irrtümlichen Ansicht waren, den freiwilligen Ernährungsaufsichtsorganen werde die Aufgabe zugewiesen werden, auch die Qualität der von den Fleischhauern verkauften Fleischsorten zu überprüfen. Daran konnte selbstverständlich nicht entfernt gedacht werden, da es ja allgemein bekannt ist, daß derartige Prüfungen nur von geschulten Fachleuten nach jahrelanger Praxis vorgenommen werden können. Die dem freiwilligen Ernährungsdienste zugedachte Hauptaufgabe soll vielmehr darin bestehen, die Einhaltung der neuen Vorschriften über den Fleischverkauf zu überwachen, eine möglichst gleichmäßige Verteilung der für den Detailkonsum bestimmten Fleischmengen im beiläufigen Gewichte von 1/2 Kilogramm an möglichst viele Verbraucher herbeizuführen, ferner das Reservieren unverhältnismäßig großer Mengen hintanzuhalten und Höchstpreisüberschreitungen wahrzunehmen.

24. III. 1918

168

Viehrequirierung.

13 Komitate für die Fleischversorgung der Armee herangezogen. — Maximalpreise 4 K. 40 H. bis 5 K. 80 H. für das Kilogramm.

Im Herbst des Vorjahres waren die Landwirte gezwungen, einen Teil des Viehbestandes, der infolge der Futtermot nicht überwintert werden konnte, auf den Markt zu bringen. Derzeit sind aber die Viehhalter, in Anbetracht des Umstandes, daß die Weidezeit bald beginnt, sehr zurückhaltend; sie wollen eine Gewichtszunahme des durch schwache Fütterung herabgekommenen Viehs erzielen. So sehr diese Haltung der Landwirte von ihrem Standpunkt aus verständlich ist, darf dennoch nicht außer acht gelassen werden, daß in der Versorgung der Armee mit Fleisch keine Stockung eintreten darf. Auf Antrag der Vieh- und Futterverkehrs-A.-G. hat der Ackerbauminister mehrere Verfügungen zur Sicherung des Fleischbedarfs der Armee getroffen.

Der Ackerbauminister hat einstweilen in 13 Komitaten provisorisch die Requirierung von Lebendvieh angeordnet. Diese Komitate sind: Bácsbódy, Pest-Pilis-Solt-Kun, Jász-Nagylun-Ezold, Eszegrád, Zólyom, Strassó-Ezörenty, Torda-Aramos, Tolna, Ghár, Fesér, Torontál, Kolozs und Hunyad. Bei der Wahl der Komitate war der Gesichtspunkt maßgebend, wo durch den freien Einkauf im Verhältnis zum Viehstande die kleinste Quantität Schlachtvieh aufgebracht wurde.

Das Requirierungsverfahren ist folgender Art: Jedes der angeführten Komitate hat ein bestimmtes Viehkontingent, durchschnittlich 10 Stück dem Militärbedarf entsprechendes Vieh per Gemeinde, an einem im vorhinem bezeichneten Tage und Orte zu übergeben, wo der Kaufpreis des von der Militärkommission übernommenen Viehs von einem Delegierten der Vieh- und Futterverkehrs-A.-G. sofort bezahlt wird. Der gegenwärtig in Kraft befindliche militärische Uebernahmungspreis beträgt für das Kilogramm Prima-Dachsen 5 K. 80 H. und sinkt bis 4 K. 40 H., dem niedrigsten Einkaufspreis. Der von dem Ackerbauminister festgesetzte dreiprozentige Gewichtsabzug, sowie die sonstigen Abzüge sind in Betracht zu ziehen. Es ist zu hoffen, daß eine allgemeine Viehrequirierung nicht angeordnet werden muß, nach den ersten Wochen der Weidezeit dürfte auch die Requirierung in den angeführten Komitaten eingestellt werden, da genügend Vieh auf den Markt kommen wird.

Der Fleischmarkt.

Die vorläufige Einschränkung der Fleischabgabe hatte stellenweise die gute Wirkung, daß doch mancher eher zu Fleisch kam, der es seit längerer Zeit vergebens zu erwerben versucht hatte. Geschickte Käufer umgehen nun diese Vorschrift dadurch, daß sie sich mehrmals um die Fleischmenge von einem halben Kilogramm anstellen. Dem soll in der kommenden Woche vorgebeugt werden durch die Abtrennung einer Nummer des Einkaufscheines. Das gibt dann die Gewißheit, daß niemand mehr als einmal in der Woche seine Fleischmenge beziehen kann, wenn ihm nicht Schleichwege doch etwas mehr Fleisch verschaffen und bis zum Einsetzen der Zentralschlachtungen im Mai eine etwas gleichmäßigere Fleischversorgung ermöglichen. Jeder muß damit rechnen, daß ihm auch künftig für den Haushalt in der Woche kaum mehr als ein halbes Kilogramm Fleisch zufallen wird. Diese Regelung wird sich nur auf das Rindfleisch beziehen und es den Kaufkräftigsten ermöglichen, sich weiterhin mit teuren Schweinern, Geflügel oder Fischen zu versorgen, die in die Rationierung nicht einbezogen werden. Mit dem Mangel an Fleisch setzte die große Nachfrage nach Geflügel und dessen Preiserhöhung ein. Das wird jetzt noch ärger werden, wenn die Fleischesser, die es sich leisten können, Geflügel bevorzugen werden. Heute schon steht der Kilogrammpreis für **S ü h n e r** bis 25 Kronen, für **G ä n s e** bis 32 Kronen und er steigt weiter. Allerdings bekam man bisher noch **p e l n i s c h e** Fleischgänse für den Kilogrammpreis von 11 bis 14 Kronen, der bald überholt werden wird. Die so erwünschte Rationierung von Rindfleisch wird eine wilde Preistreiberei in anderen Fleischwaren zur Folge haben, wenn man nicht auch da Abgrenzungen schafft. Erstentlich war vielen, daß die Herabsetzung der Preise für das billigere Fleisch es ersparte, dafür bis weit über 10 Kronen auszugeben, wie es bis jetzt geschah. Gestern gab es, wie fleis, große Ansammlungen vor der Fleischhalle, für die vielen Käufer genügte der Vorrat nur kurze Zeit. Dann ging auch das **f r i s c h e** **S c h w e i n e r n e** für 10-60 Kronen rasch ab. Als willkommener Behelf waren nach langer Pause **I n n e r e i e n** da. Nur **L a m m f l e i s c h** zu dem hohen Kilogrammpreis von 22 und 28 Kronen, fand wegen des Knochenreichtums wenig Bewerber. **W ü r s t e** und **F i s c h e** sind nun selten, **K a r p f e n** stiegen auf 11 Kronen und höher. Von den überaus reichen **F i s c h j ä n g e n**, die jetzt an den deutschen Küsten erfolgten, verspüren wir nichts.

Schwierigkeiten des Fleischbezuges

Seit der neuen Regelung der Rindfleischabgabe haben sich die Zustände in der Versorgung Wiens mit diesem wichtigen Nahrungsmittel nicht gebessert. Das Rindfleisch ist dank der Ermäßigung der Höchstpreise wohl billiger geworden, billiger für den Bedarf der Allgemeinheit, aber es ist auch seltener geworden. Vor allem schwerer zu erlangen. An Stelle der halben Ordnung trat eine bedenkliche Regellosigkeit, an Stelle der beabsichtigten Erleichterung eine empfindlich fühlbare Erschwernis. Man soll nicht über Vergangenes sprechen, wenn die Gegenwart eine Besserung gebracht hat. Leider trifft diese Voraussetzung bei der Neuordnung des Rindfleischverkehrs nicht zu. Und so darf wohl die Frage aufgeworfen werden, ob die allmählich heranrückende und täglich steigende Fleischnot wirklich unabwendbar war, oder ob bei rechtzeitig einsetzenden Schutzvorkehrungen ein Ausgleich hätte erzielt werden können.

Als vor einigen Monaten die zentrale Bewirtschaftung des Fleisches angekündigt wurde, mußten die Approvisionierungsbehörden die Rückwirkungen dieser einschneidenden Maßregel gewiß reiflich erwogen und bedacht haben. Der Grundgedanke, durch Einführung der Zentralerzeugung die gleichmäßige Versorgung der Bevölkerung zu bewirken, war gut und entsprach den Wünschen aller Bevölkerungsschichten. Die Knappheit an schlachtreifem Vieh, die Schonung der Viehbestände machte eine ökonomische Sparsamkeit unerlässlich, umsomehr, als die Unzuverlässigkeit der ungarischen Hilfe ins Kalkül gezogen werden mußte. Die Fleischnot war notorisch, schon damals. Und da ihr mit den alten Methoden nicht abzuwehren war, wäre es angezeigt gewesen, gleich fröhlich radikale Maßregeln zu ergreifen, nicht aber wieder einen Versuch mit halben Mitteln anzustellen. Die faktisch wirksame Hilfe besteht aber nur in der Rationierung bei gleichzeitiger Rationierung des Fleischbezuges.

Beide Reformen sind allerdings nach den Eröffnungen, die kürzlich im Ernährungsamte den Vertretern der Presse gemacht wurden, mit dem Geltungsbeginn der Zentralerzeugung ab 15. Mai vorgesehen. Allein bis dahin sind noch reichlich sechs Wochen. Während dieses Zeitabschnittes regieren der Zufall, die Systemlosigkeit. Das Anstellen um Fleisch hat jetzt einen Umfang angenommen wie nie zuvor. Jede Kontrolle fehlt. Ein und dieselbe Person, die Zeit und Mühe nicht scheut, kann durch mehrmaliges Anstellen zu Ueberschüssen gelangen, die für den Schleichhandel im Kleinen sehr verwertbar sind, viele Haushalte, besonders der Mittelstand, der nicht über Dienerschaft oder sonstige freiwillige Hilfskräfte gebietet, gehen völlig leer aus. Diese Art der Regelung führte also zu einer unzulänglichen Versorgung, wenn nicht gänzlichen Ausschaltung des Mittelstandes, andererseits aber zu einer maßlosen Preissteigerung in den Gastwirtschaften. Die Preise für alle Fleischspeisen sind seit dem Inlebenreten der Verordnung sprunghaft in die Höhe geschneit, während die Portionen gleichzeitig erheblich kleiner geworden sind. Da die meisten Wirte mit den ihnen zugewiesenen Mengen nicht ihren bisherigen Bedarf decken können und zur Ergänzung Hilfsquellen heranziehen, da weiter insbesondere größere Betriebe auf den Bezug des teuren Extermeisches angewiesen sind, ist eine Preiserhöhung für Rindfleischgerichte durchaus natürlich. Weniger verständlich ist allerdings der Prozentsatz, mit dem die Erhöhung erfolgte, da die Anschaffungskosten dazu in einem beträchtlichen Mißverhältnisse stehen. Ganz unbegreiflich muß aber die gleichzeitig eingeführte Verteuerung jener Fleischsorten erscheinen, die von der Erhöhung des Rindfleischpreises gar nicht betroffen worden sind. Die Preiserhöhung erstreckt sich auch auf die fleischlosen Tage, auf Gerichte, die nicht aus Fleisch zubereitet sind, schließlich auch auf die *Sonntagsmessen*, die durchschnittlich um 25 bis 30 Prozent verteuert wurden.

Alle diese Unzufömmlichkeiten sind durch die halben Maßregeln verschuldet. Diese Maßregeln entspringen zweifellos der guten Absicht, die aus grundstürzenden Änderungen zu befürchtenden Härten zu vermeiden. Wir sind nicht das Land der draconischen Eingriffe. Die Tendenz aller behördlich verfügten Neuordnungen zeigt das wohlmeinende Streben, die berechtigten Interessen der Allgemeinheit mit denen der in Betracht kommenden Gewerbegruppen in Einklang zu bringen. Das ist gewiß sehr löblich. Aber auf dem jetzt eingeschlagenen Wege wird dieses Ziel nicht erreicht. Halbe Maßregeln sind schlechter als gar keine. Wir würdigen die Schwierigkeiten, die den Behörden angesichts der durch den Kriegszustand verschlechterten Ernährungsverhältnisse zu schaffen machen. Sie sind indessen keineswegs derart ungünstig, daß eine vernünftige Regelung, die nach allen Seiten halbwegs Befriedigung bringt, nicht möglich erschiene. Wir leben, und wir behaupten das Leben. Wir können es weiterhin. Dazu gehört aber auch der Mut, aus den eisernen Notwendigkeiten unbeirrt jene Konsequenzen zu ziehen, die Ordnung und Auskommen verbürgen selbst dann, wenn sie für manche schmerzlich und hart erscheinen mögen.

Die Fleischbelieferung der Gasthäuser.

Die Städtische Nachrichtenstelle schreibt uns:

Es ist zutreffend, daß die Belieferung der Gastwirte mit Fleisch, entsprechend den im allgemeinen recht schwierigen Verhältnissen der Fleischversorgung, nicht sehr reichlich ist. Der Bedarf der Gastwirte wird, wie in Ihren Ausführungen richtig bemerkt, wesentlich erhöht durch die außerordentlich große Anzahl vorübergehend hier anwesender Einwohner der umliegenden Orte, deren Neigung, ihre Fleischkäufe in Frankfurt a. M. zu verorten, durch den Umstand gesteigert wird, daß in den kleineren Orten eine wesentlich geringere Ration als hier zur Verteilung kommt. Bei den knappen Zuweisungen der Zentralstellen war es deshalb dem Lebensmittelamt bisher nicht möglich, der Belieferung der Wirte die Zahl der abgegebenen Fleischmarken zugrunde zu legen, zumal in dieser Zahl auch noch die in den Gasthäusern für Wild und Geflügel vereinnahmten Fleischmarken enthalten sind. Für die Belieferung auf Grund der Gasthausmarken geht die in Ihrem Artikel aufgestellte Berechnung aber von einer irrthümlichen Voraussetzung aus. Die Gastwirte erhalten nämlich für je 60 Gasthausmarken nicht 300 Gramm, sondern 1350 Gramm, weil die Marken nur einmal am Monatschluß eingereicht, aber im folgenden Monat in jeder Woche, also durchschnittlich 4½ mal, beliefert werden. Es ist noch zu beachten, daß der Wirt von den Gästen nicht nur für Fleischgerichte Gasthausmarken erhält, sondern auch für sonstiges warmes Essen, und daß auch diese Marken dann bei der Feststellung der Belieferungsgrundlage für Fleisch mitzählen.

Eine Erhöhung der den Wirten zugetheilten Fleischmenge wird von dem Lebensmittelamt angestrebt und dürfte vorläufig schon in kürzester Frist eintreten.

* **Preisfestsetzung für Schlachtrinder.** Nach § 7 der Verordnung über die Preise der landwirtschaftlichen Erzeugnisse aus der Ernte 1917 und für Schlachtvieh vom 9. März 1917 (Reichs-Gesetzbl. S. 243) werden, außer dem besten Schlachtoch (A-Klasse) mit 90 M. Einheitspreis für 50 Kg. Lebendgewicht, ausgemästete oder vollfleischige ältere Tiere (Ochsen und Kühe über 7 Jahre, Bullen über 5 Jahre) und angefleischte Tiere (Ochsen, Bullen, Kühe und Färsen) jeden Alters mit 6 Unterklassen (sogenannte B-Klasse) je nach dem höheren Gewichte besser (zwischen 60 und 85 M. für 50 Kg. Lebendgewicht) bei der Abnahme bezahlt. Auf diese Staffeln der B-Klasse, der heute der größte Teil der zur Ablieferung kommenden Schlachtrinder angehört, wird es zurückgeführt, daß viele Besitzer lieber unausgemästete Kühe, also Milchtiere, abstoßen, die wegen ihres höheren Gewichts einen absolut und relativ höheren Erlös bedingen als die geringgewichtigen Jung-rinder.

Das Kriegsernährungsamt hält es deshalb bei der heutigen Verschiebung der Lage der Viehwirtschaftung zur Abwendung größerer Nachteile für geboten, die Staffeln der B-Klasse bis auf weiteres, das heißt bis wieder bessere Futterverhältnisse die Erzeugung von Qualitätsvieh auch in der B-Klasse möglich machen, und ein Anreiz hierfür durch Differenzierung der Preise Aussicht auf Erfolg hat, fallen zu lassen und für alle in die B-Klasse fallenden Tiere einen Durchschnittspreis von 80 M. für den Zentner Lebendgewicht einzusetzen. Von dieser Preisfestsetzung, die eine vorübergehende und geringe Erhöhung des Kleinhandelsfleischpreises, um etwa 2½ Pf. für die Wochenkopfmengen bei der derzeitigen Anlieferung der verschiedenen Viehklassen in Berlin, zur Folge hat, wird erwartet, daß die Landwirte statt der Kühe in erhöhtem Maße das Jungvieh abgeben, so daß der Kuhbestand für die beginnende Weide- und Grünfütterzeit, soweit als irgendsmöglich, gesichert werden kann.

Die Lebensmittelversorgung.**Das Extremsfleisch in den Gasthäusern.**

Die gestrige „Wiener Zeitung“ veröffentlicht die vollständige Liste jener Gasthäuser, die laut Verordnung des Volksernährungsamtes vom 16. Februar berechtigt sind, Extremsfleisch zu beziehen und an ihre Gäste zu verabreichen. Der erste Bezirk weist fünfundsiebzig solcher Lokale auf, der vierzehnte nur ein Gasthaus, in dem Extremsfleisch abgegeben wird. Die durchschnittliche Anzahl der anderen Bezirke ist dreißig Lokale.

Die Fleischversorgung in dieser Woche. Wie bisher, bleibt die Knappheit an Fleisch in ihrer bisherigen Form bestehen. Von den 2900 Rindern, die in dieser Woche für Anstalten und Verbraucher zur Verfügung stehen, kann die geringe Fleischausbente nicht viel Fleisch liefern. Kommt doch jetzt kaum ein Viertel der Fleischmenge in den Handel, die wir vor einem Jahre aufwiesen. Auch die Zahl der Schweine ist mit 2000 Stück, davon etwa 1600 Fleischschweine für den privaten Bedarf, die gleiche geblieben wie vor acht Tagen. Von den 270 Fettschweinen bekommt der gewöhnliche Sterbliche ohnehin nichts. Noch immer wird auf dem Lande genug Fleisch und Fett aus den Schweineschlachtungen gewonnen, das alles nur für den bleibt, dem es auch an anderen Nahrungsmitteln nicht fehlt. Unterdessen darf die große Masse in den Städten weiter hungern.

Der Fleischmangel.

Die Handelspolitische Kommission besprach die neue Regelung des Fleischverkehrs. Der Berichtsteller Dr. Ziegler führte aus: Da jetzt Fleisch aus dem neutralen Ausland fehlt, haben wir vollständigen Fleischmangel. Es ist deshalb notwendig, Ungarn stärker heranzuziehen. Nach den jüngsten Vereinbarungen sollen Ungarn und Kroaten zusammen monatlich 10.000 Stück Vieh nach Oesterreich liefern, allerdings zu einem derart hohen Preise (950 Kronen für das Kilogramm Lebendgewicht), daß die ohnedies hohen Rindfleischpreise ins ungemessene wachsen mußten. Das Finanzministerium hat sich bereit erklärt, zur Verbilligung des Fleisches größere Beträge zur Verfügung zu stellen, unter der Bedingung, daß durch eine geregelte Abgabe diese Verbilligung den minderbemittelten Schichten zugute kommt. Durch die inzwischen verlautbarte Regelung ist eine gleichmäßige Verteilung nicht erzielt, das Anstellen nicht unnötig gemacht worden. Es wäre zu erwägen, ob nicht durch Vermerk auf dem Einkaufsschein die Kontrolle der bloß einmaligen Beteiligung in der Woche ermöglicht werden könnte, wenn schon von der Einführung einer Fleischkarte derzeit abgesehen werden soll. Fehlerhaft ist die Aufbringung der Rinder nach der Stückzahl anstatt nach dem Lebendgewicht. Die Landwirte liefern natürlich nur die mindergewichtigen Stücke ab. Durch die Vorschreibung eines Mindestlebendgewichts könnte der Landwirt durch Ablieferung eines einzigen größeren Stückes mehrere junge Tiere ersparen und so die Beschaffenheit der Lieferung verbessern. Gemeinderat Eder, der Vorsteher der Fleischergenossenschaft, teilte mit, daß die besten Rinder 430 Kronen, ungarische jedoch 950 Kronen kosten, so daß der Staat bei jedem Kilogramm Fleisch von Ungarn 520 Kronen darauf zahle. Mit der Fleischkarte habe man in Deutschland schlechte Erfahrungen gemacht, es habe sich die reine Agiotage mit Fleischkarten entwickelt. Die Regelung mittelst der amtlichen Einkaufsscheine dürfte zweckentsprechend sein.

Eldersch erklärte, die zentrale Fleischbewirtschaftung habe geschaffen werden müssen, um die notwendig gemessene Verbilligung des Fleisches durchzuführen. Das Anstellen um Fleisch könne nur durch Nationierung beseitigt werden. Ferner müsse eine Legitimation eingeführt werden, die den Bezug von Fleisch in gewissen Zeitabschnitten sichere. Sobald die zentrale Schlachtung durchgeführt sei, könne dann an eine dauernde Regelung der Fleischverteilung geschritten werden.

Bizebürgermeister Hof teilte mit, daß das Korpskommando eine größere Anzahl Soldaten aus Wien wegverlege.

Die Fleischverkehrsregelung.

Die Handelspolitische Kommission beschäftigte sich in ihrer letzten Sitzung mit der neuen Fleischverkehrsregelung. Der Vorsitzende Vizebürgermeister Soß wies einleitend darauf hin, daß die staatlichen Behörden gemeinsam mit der Gemeinde Wien versucht haben, eine Verbesserung auf dem Gebiet der Fleischversorgung herbeizuführen. Das neue Uebernahmensamt habe bis jetzt nicht den erhofften Erfolg gebracht; dessen weiterer Ausbau sei notwendig.

Kammersekretär Ziegler betonte, daß infolge des Fehlens des Fleisches aus dem neutralen Zustand sich die schon früher begonnene Fleischnot zu einem vollständigen Fleischmangel entwickelt habe. Es sei deshalb die Notwendigkeit zutage getreten, Ungarn mehr als bisher für die Fleischversorgung heranzuziehen. Nach den jüngsten Vereinbarungen sollten Ungarn und Kroatien zusammen monatlich 10.000 Stück Vieh an Oesterreich zur Ablieferung bringen, allerdings zu einem derart hohen Preise (K. 9.50 pro Kilogramm Lebendgewicht), daß die ohnedies hohen Rindfleischpreise ins Ungemessene angewachsen wären. Das Finanzministerium habe sich bereit erklärt, zur Verbilligung des Fleisches größere Beträge zur Verfügung zu stellen unter der Bedingung, daß durch eine geregelte Abgabe diese Verbilligung den minderbemittelten Schichten zugute kommt. Durch die inzwischen verkaufbare Verbrauchsregelung sei eine gleichmäßige Verteilung an die einzelnen Privatständen der Fleischhauer nicht erzielt, das Ansehen nicht unnötig gemacht worden. Es wäre zu erwägen, ob nicht durch Vermerk an dem Einkaufsschein die Kontrolle der bloß einmaligen Beteiligung pro Woche ermöglicht werden könnte, wenn schon von der Einführung einer Fleischkarte derzeit abzusehen werden soll.

Der Referent bemängelt sodann das System der Ausbringung und Verteilung der Rinder nach der Stückzahl anstatt nach dem Lebendgewicht. Die Landwirte liefern natürlicherweise nur die mindergewichtigen Stücke ab, die eine viel schlechtere Fleischausbeute haben.

Mitglied Jung beklagt zunächst die Absperrungsmaßnahmen einzelner Bezirkshauptmannschaften, wodurch wie bei vielen anderen Artikeln, so auch beim Fleisch die Versorgung der Großstadt und jener Gebiete, die sich nicht selbst versorgen können, sehr erschwert wird.

Frau Freund-Marcus bemerkt, daß in Wien zirka eine Million Konsumenten organisiert sind. Sie begrüßt die Anregung des Berichterstatters, den Fleischbezug an den amtlichen Einkaufsschein zu binden, so daß die Nationierung nach der Kopfzahl erfolgen kann. Die neue Fleischverkehrsregelung sei gewiß keine ideale, aber sie bedeute den ersten Schritt auf dem Wege zur Verbesserung der Fleischversorgung.

Gemeinderat Eder weist darauf hin, daß die Anzahl von Militärpersonen, die derzeit in Wien sind, ungleich höher ist als in normalen Zeiten; die konsumieren relativ große Mengen von Fleisch. Der Redner bespricht sodann die gegenwärtigen Vieh- und Fleischpreise und erwähnt, daß prima österreichische Rinder K. 4.30 pro Kilogramm Lebendgewicht, ungarische sich jedoch auf K. 9.50 stellen, so daß der Staat bei jedem Kilogramm Fleisch, das von ungarischen Rindern kommt, K. 5.20 pro Kilogramm darauf zahlt. Der durch die neue Fleischverkehrsregelung geschaffene Zustand sei vollkommen unbefriedigend, es müsse daher die gegenwärtige Regelung weiter ausgebaut werden. Besondere Mißstände haben sich bei der Einzeichnung der Gastwirte in die Kundenliste der Fleischhauer ergeben, und die Gastwirte mußten bei dem Fleischbezug um 40 Prozent gekürzt werden. Mit der Fleischkarte habe man in Deutschland schlechte Erfahrungen gemacht; es habe sich die reinste Agiotage mit Fleischkarten entwickelt. Die Regelung mittelst amtlicher Einkaufsscheine dürfte zweckentsprechender sein.

Mitglied Eidersch erklärt, die zentrale Fleischbewirtschaftung habe geschaffen werden müssen, um die notwendig gewesene Verbilligung des Fleisches durchzuführen zu können. Das Anstellen um Fleisch könne nur durch Nationierung beseitigt werden.

Der Direktor der Großschlächterei A. G. Ensmann bemerkt, daß die neugeschaffene Uebernahmsstelle schon ziemliche Erfolge aufzuweisen habe. Es sei gelungen, ein fixes Kontingent von Ungarn zu sichern, und auch in den einzelnen Kronländern wurde das vorgeschriebene Kontingent aufgebracht.

Die Fleischnot.

Eine Sitzung der Handelspolitischen Kommission. — Für den Fleischbezug mittels Einkaufsscheines.

Die Schwierigkeiten in der Fleischversorgung, die sich aus der neuen Rindfleischbezugsregelung ergaben, wurden in der „Oesterreichischen Volkszeitung“ wiederholt erörtert und im Rahmen dieser Erörterungen jedesmal mit allem Nachdruck auf die Notwendigkeit verwiesen, den amtlichen Einkaufsschein als dauernden, mindestens aber als vorläufigen Behelf heranzuziehen, da nur durch ihn eine wirksame Kontrolle ermöglicht und das unleidliche Anstellen vermieden werden kann. Nunmehr hat sich die Handelspolitische Kommission mit dieser Angelegenheit befaßt, und in der letzten Sitzung dieser Kommission sprach sich die überwiegende Mehrheit der Redner für den Einkaufsschein aus. Aus dem Rathause wird darüber berichtet:

Die Handelspolitische Kommission beschäftigte sich in ihrer letzten Sitzung mit der neuen Fleischverkehrsregelung. Der Vorsitzende Vizebürgermeister Hoff wies einleitend darauf hin, daß die staatlichen Behörden gemeinsam mit der Gemeinde Wien versuchen haben, eine Verbesserung auf dem Gebiete der Fleischversorgung herbeizuführen, doch habe die neue Uebernahmestelle bis jetzt nicht den erhofften Erfolg gebracht.

Stammerssekretär Ziegler sagte, daß durch die Verbrauchsregelung eine gleichmäßige Verteilung an die einzelnen Privatkunden der Fleischhauer nicht erzielt, das Anstellen nicht unnötig gemacht worden sei; es wäre zu erwägen, ob nicht die Bemerkung an dem Einkaufsscheine die Kontrolle der bloß einmaligen Verteilung per Kopf ermöglicht werden könnte. Der Referent forderte sodann die Anführung und Zuweisung von Fleisch nach dem Lebendgewicht, nicht wie jetzt nach Stückzahl. Herr Jung beklagte zunächst die Verteilungsmaßregeln einzelner Bezirkshauptmannschaften, die ein Schaden für jene Gebiete sei, die sich nicht selbst versorgen können, und sprach sich für die Fleischkarte aus, die auch jenen Leuten den Fleischgenuß ermöglichen würde, die keine Wucherpreise zahlen und sich nicht anstellen können.

Frau Freund-Marcus meinte, wenn nicht genügende Fleischmengen zur Verfügung stehen, um eine regelmäßige Verteilung vorzunehmen, müsse ein Turnus eingeführt werden, so daß nach einer gewissen Zeit jeder Haushalt zum Fleischbezug kommt. — Gemeinderat Eder wies auf die schlechten Erfahrungen hin, die mit der Fleischkarte in Deutschland gemacht wurden, wo sich die reine „Agiotage mit Fleischkarten“ entwickelt hat. Die Regelung mittels amtlicher Einkaufsscheine dürfte zweckentsprechender sein. Auch Gemeinderat Partil trat für diese Form der Verbrauchsregelung ein. — Herr Eldersch gab der Meinung Ausdruck, das Anstellen um Fleisch könne nur durch Rationierung beseitigt werden; ferner müsse eine Legitimation eingeführt werden, die den Bezug von Fleisch in gewissen Zeitabschnitten sichere.

Der Direktor der Großschlächtereien Ensmann bemerkte, daß die neu geschaffene Uebernahmestelle schon ziemliche Erfolge aufzuweisen habe. Es sei gelungen, ein fixes Kontingent aus Ungarn zugesichert zu erhalten und auch in den einzelnen Kronländern wurde das vorgeschriebene Kontingent aufgebracht.

Das Ergebnis der Beratungen faßte der Vorsitzende dahin zusammen, daß die Vorweisung des Einkaufsscheines beim Fleischbezug zweckmäßig wäre. Es empfehle sich ferner, die Anlegung von Kundenlisten auf Grundlage der freien Kundenwahl. Voraussetzung für das Funktionieren der Regelung sei, daß die Rinder, die die Stadt Wien zur Verteilung brauche, auch wirklich zur Verfügung stehen.

Abgabe von „Wohlfahrtsfleisch“.

Die Fleischabgabe an die Besitzer der grünen, blauen und braunen Einkaufsscheine wurde für die 51. Woche mit Genehmigung des Amtes für Volksernährung in folgender Weise festgesetzt: Samstag, den 30. d., A bis F, Montag, den 1. April, G bis K, Mittwoch, den 3. April, L bis R, und Donnerstag, den 4. April, S bis Z. Das „Wohlfahrtsfleisch“ wird ohne Rücksicht auf die Gattung zum Einheitspreise von Kr. 3.00 für 1 Kilogramm in den bekannten Ständen und Geschäften der Großschlächtereien gegen Abtrennung der Riffer 48 der noch gültigen alten Einkaufsscheine im bisherigen Ausmaße abgegeben werden.

Der Rindfleischbezug der Privaten in Wien.

Regelung für die nächste Woche schon in Aussicht.

Morgen findet eine Sitzung von Vertretern des Volksernährungsamtes, des Magistrates, der Viehübernahmestelle und der Polizeidirektion statt, in der endgültig über die Regelung des Rindfleischbezuges in Wien beschlossen werden soll. Der morgigen Sitzung liegt ein auf Grund der Vorberatungen fertigestelltes Elaborat vor, über dessen wichtigste Bestimmungen die „Reichspost“ erfährt:

Der Rindfleischbezug mit dem neuen Einkaufsschein.

Die Hauptbestimmung ist die Bindung des Bezuges von Rindfleisch durch Private an den neuen Einkaufsschein. Der Einkauf von Kalb-, Schweine-, Lammfleisch bleibt, wie vorweg betont werden soll, von allen diesen Verfügungen ausgeschaltet. Der Bezug von Rindfleisch durch die privaten Haushaltungen wird sich in der gleichen Weise abwickeln, wie die Ausgabe des billigen Fleisches an die Mindestbemittelten, jedoch mit Ausschluß der Mindestbemittelten, die auf Grund der grünen, gelben usw. Einkaufsscheine ohnedies allwöchentlich beliefert werden. Mit einer Verordnung des Volksernährungsamtes wird angeordnet werden, daß an Private künftig Rindfleisch nur gegen Vorweisung des amtlichen, und zwar des neuen Einkaufsscheines und gegen Abtrennung der jeweils verlaublichen Abschnitte verkauft werden darf. Diese Verordnung wird aber nicht bloß für den Kauf beim Fleischauger, sondern auch für den Bezug bei den Verbrauchervereinigungen, die unmittelbar beliefert werden, bei den Kriegsgemeinschaftsküchen Geltung haben.

Die Wochenmenge.

Ein Höchstausmaß der Wochenmenge an Rindfleisch wird in der neuen Verordnung festgesetzt werden, doch ist man bezüglich des Gewichtes der Fleischmenge in den maßgebenden Kreisen geteilter Meinung. Sehr wahrscheinlich ist, daß als Höchstausmaß die den Mindestbemittelten zugebilligte Menge festgelegt werden wird, u. zw. in derselben Art und Abstufung: Für 2 Personen pro Woche $\frac{1}{4}$, für 6 Personen $\frac{1}{2}$ Kilogramm. Ein anderer Vorschlag lautet dahin, pro Person und Woche 30 Dekagramm Rindfleisch zu bestimmen.

Die Gasthausbesucher.

Bezüglich der Gastwirtschaftsbesucher kommt wohl in Betracht, daß die Gastwirte in ihrem Rindfleischbezug in der letzten Zeit sehr stark gedrosselt wurden. Sie werden vermutlich nur ihren Stammkunden Rindfleisch vorsetzen können. Möglicherweise wird man hier insofern eingreifen, als von allen Haushaltungsvorständen die eidesstattliche Erklärung abgefordert werden wird, daß sie ihr Mittagmahl, das für den Rindfleischgenuß hauptsächlich in Betracht kommt, regelmäßig zu Hause nehmen.

Der Hauptzweck der Regelung: Verhinderung der Doppelbelieferung und des Schachers.

Der Hauptzweck der Regelung ist die Verhinderung der Doppelbelieferung, was aus dem bisher Gesagten wohl deutlich hervorgeht. Nicht minder aber soll dem Schacher entgegengetreten werden. Da stellen sich zum Beispiel ganze Familien polnischer Juden zeitlich früh in der Großmarkthalle an, erhalten je ein halbes Kilogramm pro Kopf, so oft sie kommen, und eröffnen dann im Stadtpark — Morgenstunde hat Gold im Munde! — einen schwunghaften Handel.

Die Neuerung am 2. April in Kraft?

Sollte in der morgigen Sitzung das volle Einvernehmen erzielt werden, so wird die Regelung des Rindfleischbezuges für Private in Wien voraussichtlich schon am 2. April in Kraft treten.

Mit der Durchführung der Rayonierung der Kunden bei den Fleischaugern will man noch warten; sie wird erst nach der

Einführung der Großschlachtung erfolgen. Wenn dann dem einzelnen Fleischauger das Fleisch schon im verkaufsfähigen Zustande zugewiesen wird, ist auch eine Kontrolle möglich.

29. III. 1918

NBR

**Abänderung der Verkaufsvorschriften für
kommunales Schweinefleisch.**

Die in letzterer Zeit aufgetretene Fleischknappheit hat es als wünschenswert erscheinen lassen, daß so wie beim Rindfleischverlaufe auch bei dem des Schweinefleisches eine Abgabebeschränkung vorgenommen werde. Es wurde daher die Magistratskundmachung vom 22. Februar über die Abgabe von Schweinefleisch aus der städtischen Schweineübernahmestelle mit Wirksamkeit vom 1. April 1918 dahin abgeändert, daß dieses Fleisch bis auf weiteres statt in Kilopaketten in Halb- und Kilopaketten an die Verbraucher abgegeben werde. Weiter wurde verfügt, daß der Verkauf dieses Schweinefleisches in den Markthallen statt um 8 Uhr bereits um 7 Uhr früh zu beginnen habe.

Preistreiber und Wucherer.**Nahezu 400 Fleischhauer beanstandet.**

Kaum ist die neue Maßverordnung erschienen, da versuchten auch schon viele Fleischhauer unter allerhand betrügerischen Manipulationen, Einheitsfleisch in Extremfleisch umzuwandeln. Nachdem sie einen willkürlich bemessenen Teil des ihnen zugewiesenen Einheitsfleisches in der vorgeschriebenen Weise verkauft haben, pflegen sie den weiteren, in ihrem Geschäftslokal erscheinenden Kunden zu erklären, daß kein Einheitsfleisch mehr vorrätig sei. Die wenigen Stücke, die noch auf Eis liegen, seien ihnen zufällig zugewiesenes Extremfleisch zum Preise von 24 bis 25 Kronen pro Kilogramm. Schwere Herzen, aber doch froh, wenn schon kein Einheitsfleisch, so doch zumindest ein Stück teures Bratenfleisch zu erhalten, zahlen die meistens dem Mittelstand angehörenden Hausfrauen den vom Fleischhauer geforderten Extrempreis.

Diesem Unfug einer großen Anzahl von Fleischhuern, die unberechtigtweise angebliches Extremfleisch verkaufen, obwohl es in ganz Wien nur 58 behördlich autorisierte Extremfleischverschleißer gibt, gedenkt das Kriegswucheramt nunmehr energisch ein Ziel zu setzen. Wie einem unserer Mitarbeiter von informierter Seite mitgeteilt wird, ist seit einigen Tagen eine größere Anzahl eigens für diesen Zweck geschickter Beamter während der Verkaufsstunden der Fleischhauer unterwegs und kontrollieren, selbst als Käufer auftretend, das Geschäftsgebaren der Fleischhauer. Während der letzten Tage fanden sie Anlaß, fast vierhundert Fleischhauer wegen nicht einwandfreier Manipulationen beim Verkauf von Einheitsfleisch zu beanstanden. Alle beanstandeten Fleischhauer werden der Bestrafung zugeführt werden. Man hofft an kompetenter Stelle, durch andauernde scharfe Kontrolle die Konsumenten vor Uebervorteilung und Wucherern zu schützen.

Die Fleischknappheit.**Rindfleischbezug auf Einkaufsscheine.**

Im Ministerratspräsidium findet heute eine Sitzung statt, in der über die endgültige Regelung des Fleischbezuges der Einzelkonsumenten beraten wird. Der Sitzung sind die Vertreter des Magistrats, der Viehübernahmestelle sowie der Polizeidirektion und des Ernährungsamtes zugezogen.

In allen Kreisen der Bevölkerung, aber auch der kompetenten Amtsstellen ist man sich darüber klar, daß die heutige Art der Fleischversorgung der Allgemeinheit nicht mehr weitergeführt werden kann. Während die einen, die es sich leisten können, größere Quantitäten Fleisch, aber zu Phantasiereisen, erhalten können, müssen die anderen, die auf den Bezug des billigen Fleisches angewiesen sind, von den ersten Morgenstunden an, bei Sturm und Wetter, vor den Türen der Fleischhauergeschäfte stehen, sich drängen und stoßen, um dann schließlich in den meisten Fällen doch noch ohne Fleisch wieder nach Hause zu gehen, da sich die vorhandenen Vorräte für die wartende Menge gewöhnlich als viel zu gering erweisen. Die Hauptursache der zu geringen Beschickung des Wiener Marktes mit Fleisch dürfte nicht nur in den an sich knappen Beständen an schlachtreifem Vieh, sondern vor allem in der Belieferung Deutschlands mit ungarischem Vieh als Kompensationswert für geleistete Mehllieferungen zu finden sein.

Um eine erträgliche Lösung der Fleischfrage zu finden, tauf die für heute im Ministerratspräsidium anberaumte Sitzung. Aussicht auf Annahme hat ein Antrag des Gemeindevertreters Magistratsrates Dr. Jamöc. Der Antragsteller fordert als Hauptbestimmung eine Bindung des Rindfleischbezuges der Privaten an den neuen Einkaufsschein. Unberührt von dieser Beschränkung soll nach wie vor der Einkauf von Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch bleiben; durch eine Verordnung des Volks Ernährungsamtes soll die Verkaufsbindung an den Einkaufsschein amtlich vorgeschrieben werden. Nicht berührt sollen durch diese Bestimmung die Mindestbemittelten werden, die ohnedies auf Grund ihres farbigen Einkaufsscheines allwöchentlich beliefert werden. Die Verordnung wird sich auf Einkäufe bei den Fleischhuern, Konsumentenorganisationen sowie Kriegs- und Gemeinschaftsküchen erstrecken. Als Höchstmaß der Wochenmenge Rindfleisch sollen für ein bis zwei Personen ein Viertelfilogramm, für drei bis sechs Personen ein halbes Kilogramm pro Woche festgesetzt werden. Die Gastwirtschaften, die in der letzten Zeit schon stark im Rindfleischbezug gedrosselt wurden, dürften in Zukunft nur noch an Stammkunden Rindfleisch fertieren können. Der Hauptzweck der amtlichen Rindfleischkaufsregelung wird in der Verhinderung jedes Doppelbezuges gesehen; überdies will man den jetzt stromhoch betriebenen Schleichhandel mit Rindfleisch eindämmen.

Die seit langem geplante Rationierung der Kunden bei den Fleischhuern will man noch aufschieben, bis es möglich sein wird, diese gleichmäßig zu beliefern. Vorausgesetzt, daß in der heutigen Sitzung eine Einigung der verschiedenen Parteienvertreter erzielt wird, dürfte die neue Regelung des Rindfleischbezuges in Wien bereits am 2. April in Kraft treten.

Der Osterverkehr in der Fleischhalle.**50.000 bis 60.000 Käufer.**

Der heutige Marktverkehr in der Großmarkthalle übertraf alle bisherigen Erscheinungen des sonst üblichen Feiertagsverkehrs. Bereits gestern gegen 7 Uhr abends begann der Käuferzug, der sich im Laufe der Nacht in Anstellung breit machte, die bis zum Marktbeginn die Höhe des Schwarzenbergplatzes erreicht hatten. Vor 5 Uhr früh mochten sich vor und um die Halle gegen 25.000 bis 30.000 Personen eingefunden haben, die nach dem Feiertagsbraten beehrten. Das Einsehen des Straßenbahnverkehrs brachte immer neue Scharen von Käufern. Bis gegen 10 Uhr vormittags mochten ungefähr 50.000 bis 60.000 Personen die riesigen Verkaufsräume der Halle passiert haben. Dank den Vorkehrungen des Marktamtes und der Polizeiaffizienz wickelte sich der Viehverkehr in der Fleischhalle im Rahmen der Ruhe und Ordnung ab. Er ging ohne wesentliche Störungen und Ansäuerungen vor sich. Die Gemeinde Wien und die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch hatten alles aufgeboten, um für den heutigen Verkehr entsprechende Vorräte in die Halle zu schaffen; aber angesichts des großen Käuferandranges war es nicht zu vermeiden, daß nicht in allen Punkten eine volle Bedarfsbefriedigung erzielt wurde.

In der Fleischhalle fanden heute folgende Fleischsorten zur Verfügung des Konsums: 10.000 Kilogramm Rindfleisch, 300 Kilogramm Rotfleischfleisch, 15.000 Kilogramm Kalbfleisch, 15.000 Kilogramm Schweinefleisch, 8000 Kilogramm Schaffleisch, 10.000 Kilogramm gesalzener Speck für nichttrahonierete Fettkäufer, geringere Quantitäten von Kalb- und Lammfleisch und auch eine Partie Kriechwurst. Auch die übrigen Abteilungen der Halle waren mit Ware versehen.

Gegen 10 Uhr vormittags mußte der Konsum schon mit dem teuren Knochenreichen Schaffleisch Vorlieb nehmen, da sämtliche übrigen Fleischsorten vergriffen waren.

Um die glatte Abwicklung des heutigen Viehverkehrs in der Fleischhalle haben sich sehr verdient gemacht: der Leiter des Marktamtes Oberinspektor *Philipp*, Marktmitinspektor *Brunner* und die Marktkommissäre *Scholz* und *Hoffmann*. Die unter dem Kommando des Polizeioberkommissärs *Dr. Urban* ansaerückte Polizeiaffizienz hatte ebenfalls eine Viefaufgabe zu bewältigen.

Der Fleischmangel.

Bevorstehende Einführung des Einkaufsscheines. — Die Rationierung für Mai zu gewärtigen.

Die Gemeinde Wien hat aus den Missständen, die sich aus der neuen Rindfleischbezugsregelung ergaben, mit anerkennenswerter Raschheit die Folgerungen gezogen und sich für die Einführung des Einkaufsscheines so energisch eingesetzt, daß sie schon für die obernächste Zeit zu gewärtigen ist. Die darauf bezügliche Verordnung wird vom Volksernährungsamt erlassen werden. Die Rationierung der Kunden wird erfolgen, nachdem die zentrale Schlachtung zur Durchführung gelangt ist. Die Erfahrungen, die mit dem Einkaufsschein bisher gemacht wurden, lassen erwarten, daß auch der Fleischbezug dadurch wieder in geordnetere Bahnen gelenkt wird. — Aus dem Rathause wird mitgeteilt:

In der gestrigen Obmännerkonferenz berichtigte — wie aus dem Rathause gemeldet wird — Magistratsrat Dr. Wanschura über die Fleischversorgung und schärferte die Maßnahmen der Gemeinde Wien, die eine Steigerung des Rinderantriebes bezwecken und dahin wirken sollen, daß auch die Qualität der anzuliefernden Rinder eine bessere werde.

Magistratsrat Dr. Jamböck erörterte dann die geplante Regelung des Rindfleischbezuges und teilte mit, daß durch eine bevorstehende Verordnung des Ernährungsamtes der Bezug von Einheits- und Extremrindfleisch in einem für jede Woche festzusetzenden Ausmaße in Zukunft an den weißen amtlichen Einkaufsschein gebunden werden soll, um vor allem dem Doppelbezuge ein Ende zu bereiten, den Schleichhandel einzudämmen und die außerhalb Wiens Wohnenden vom Rindfleischbezuge in Wien auszuschließen. Eine Rationierung der Kunden werde sofort erfolgen, wenn die zentrale Schlachtung zur Durchführung gelangt, sohin die Belieferung der einzelnen Verkaufsstellen gewährleistet ist, was noch im Monate Mai zu gewärtigen sei.

An diesen Bericht knüpfte sich eine umfangreiche Wechselrede, an der sich die Gemeinderäte Doktor von Schwarz-Hiller, Starer, Dr. Hein, von Steiner und Reumann beteiligten.

**Beginn der Rindfleischrationierung im
Mai.**

Unter dem Vorsitz des Bürgermeisters Dr. Weiskirchner und in Anwesenheit der Bezirksbürgermeister Hof und Rain fand gestern die 92. gemeinderätliche Obmännerkonferenz statt. Einleitend teilte der Bürgermeister das Ergebnis einer unter dem Vorsitz des Ministers des Innern abgehaltenen Besprechung in Angelegenheit der Disposition über die von der Zivilverwaltung errichteten Barackenlager mit, nach denen eine größere Anzahl der in Oesterreich bestehenden Barackenlager der Gemeinde Wien für verschiedene sanitäre und Fürsorgezwecke überlassen werden soll.

Magistratsrat Dr. Wanschura berichtete über die Fleischversorgung und schilderte die Maßnahmen der Gemeinde Wien, die eine Steigerung des Rinderauftriebes bezwecken und dahin wirken sollen, daß auch die Qualität der anzuliefernden Rinder eine bessere werde. Im Anschluß hieran erörterte Magistratsrat Dr. Jamöck die geplante Regelung des Rindfleischbezuges und teilte mit, daß durch eine bevorstehende Verordnung des Ernährungsamtes der Bezug von Einheits- und Extremrindfleisch in einem für jede Woche festzusetzenden Ausmaß in Zukunft an den weißen amtlichen Einkaufsschein gebunden werden soll, um vor allem dem Doppelbezug ein Ende zu bereiten, den Schleichhandel einzudämmen und die außerhalb Wiens Wohnenden vom Rindfleischbezug in Wien auszuschließen. Eine Rationierung der Kunden werde sofort erfolgen, wenn die zentrale Schlachtung zur Durchführung gelangt, wobei die Befahrung der einzelnen Verkaufsstellen gewährleistet ist, was noch im Monat Mai zu gewärtigen sei. An diesen Bericht knüpfte sich eine umfangreiche Debatte

Rindfleischverkauf vom 8. April an nur gegen amtlichen Einkaufsschein.

Zwanzig Dela einschließlich Zuwage für Kopf und Woche.

Wien, 29. März.

Der vorgestern an dieser Stelle erörterte Vorschlag bezüglich des Ausbaues der Fleischordnung für Wien wird am 8. April in die Tat umgesetzt. Von diesem Termin angefangen, ist der Bezug von Rindfleisch nur mehr auf Grund des amtlichen Einkaufsscheines möglich. Zunächst wird für jede Person eine Wochenmenge von 20 Delagramm, einschließlich der 20prozentigen Zuwage, das sind also 16 Delagramm reines Fleisch zur Ausgabe gelangen. Es handelt sich um ein neuerliches Zwischenstadium bis zur Einführung der zentralen Schlachtung, von der man annimmt, daß sie im Laufe des Monats Mai wird ins Werk gesetzt werden können. Bis dahin bleibt die Wahl der Verkaufsstätte dem Verbraucher überlassen. Im Mai soll auch die Rayonierung erfolgen und damit wäre der Bezug von Rindfleisch in ein festes System gebracht, wie wir es seit geraumer Zeit bereits bei anderen Lebensmitteln besitzen. Zur Vermeidung von Irrtümern sei nochmals festgestellt, daß sich diese Verkehrsregelung nur auf Rindfleisch bezieht, daß also Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Geflügel nicht in den Rahmen dieser Verordnung gehört, auch bleiben künftig die Unterscheidung zwischen Extrem- und Einheitsfleisch und die für beide Qualitäten festgesetzten Preise aufrecht.

Die seit Errichtung der Fleischzentrale eingetretene Anarchie in der Rindfleischversorgung war unhaltbar und es ist zu bedauern, daß der Bevölkerung dieser qualvolle Zustand, der also im ganzen drei Wochen gewährt haben wird, nicht erspart wurde, denn es war klar, daß ohne Sicherstellung eines Mindestquantums für jeden Bezugsberechtigten die eingeführte Differenzierung zwischen Extrem- und Einheitsfleisch bloß die Wirkung haben konnte, daß der größte Teil des Fleischbedarfes nur im Schleichhandel gedeckt werden kann, wobei auch für Einheitsfleisch die Preise für Extremfleisch zu zahlen sind. Von einer Sicherstellung des Bedarfes für jeden Käufer ist natürlich auch vom 8. April an nicht zu rechnen.

Heute fand eine Konferenz der Obmänner der Gemeinderatsparteien statt, in der die Fleischfrage erörtert und die Maßnahmen der Gemeinde Wien dargelegt wurden, die eine Steigerung des Rinderauftriebes bezwecken und vor allem dahin wirken sollen, daß auch die Qualität der anzukommenden Rinder eine bessere werde. Im Verlaufe der Beratung erörterte Magistratsrat Dr. Samböck die geplante Regelung des Rindfleischbezuges und teilte mit, daß durch eine bevorstehende Verordnung des Ernährungsamtes der Bezug von Einheits- und Extremfleisch in einem für jede Woche festzusetzenden Ausmaß in Zukunft an den weißen amtlichen Einkaufsschein gebunden werden soll, um vor allem, wie der offizielle Bericht besagt, dem Doppelbezug ein Ende zu bereiten, den Schleichhandel einzudämmen und die außerhalb Wiens Wohnenden vom Rindfleischbezug in Wien auszuschließen. Eine Rayonierung der Kunden werde sofort erfolgen, wenn die zentrale Schlachtung zur Durchführung gelangt, sohin die Belieferung der einzelnen Verkaufsstellen gewährleistet ist, was noch im Monat Mai zu gewärtigen sei.

Die Kartoffelversorgung bis Anfang Juni mit 1 Kilogramm wöchentlich gesichert.

In der Obmännerkonferenz wurde ferner vom Magistrat über die Kartoffelversorgung der Stadt Wien berichtet und mitgeteilt, daß nach der gegenwärtigen Anlieferung und nach der Zusicherung der Regierung die Kartoffelversorgung bis Anfang Juni gesichert sei, jedoch bloß bei einer Kopfquote von einem Kilogramm für die Woche. Stadtrat Dr. Hein regte mit Rücksicht auf die nach seiner Meinung bestehende Möglichkeit an, die Regierung aufzufordern, die Belieferung der Stadt Wien mit Kartoffeln in einer solchen Höhe durchzuführen, daß die 1 1/2 Kilogrammquoten beibehalten werden können.

Die Mehlerversorgung Wiens.

Weiter wurde die Mehfrage erörtert und beschlossen, nach der Rückkehr des Ministers des Innern Grafen Czernin aus Bukarest eine aus dem Bürgermeister Dr. Weiskirchner und den Obmännern der Gemeinderatsparteien bestehende Abordnung zum Minister zu entsenden, um wegen der ausreichenden Anlieferung von Mehl aus der Ukraine und aus Rumänien für Wien vorstellig zu werden.

Der Rindfleischbezug der Privaten.

In der heutigen Obmännerkonferenz im Rathaus berichtete Magistratsrat Dr. Wanschura über die Fleischversorgung und schilderte die Maßnahmen der Gemeinde Wien, die eine Steigerung des Rinderaustriebes bezwecken und dahin wirken sollen, daß auch die Qualität der anzuliefernden Rinder eine bessere werde. Im Anschlusse hieran erörterte Magistratsrat Dr. Jamöck die Regelung des Rindfleischbezuges der Privaten in Wien und teilte mit, was in der „Reichspost“ vom 28. d. bereits zu lesen war, daß durch eine bevorstehende Verordnung des Ernährungsamtes der Bezug von Rindfleisch in einem für jede Woche festzusetzenden Ausmaße in Zukunft an den weißen amtlichen Einkaufsschein gebunden werden soll, um vor allem dem Doppelbezuge ein Ende zu bereiten, den Schleichhandel einzudämmen, und daß eine Kanonierung der Kunden erst erfolgen werde, wenn die zentrale Schlachtung zur Durchführung gelangt sei, sohin die Belieferung der einzelnen Verkaufsstellen gewährleistet sei, was im Monate Mai zu gewärtigen wäre. An diesen Bericht knüpfte sich eine lange Wechselrede, an der sich die Gemeinderäte Dr. v. Schwarz-Hiller, Skaret, Dr. Hein, v. Steiner und Neumann beteiligten.

Der Fleischmarkt.

Um sich vor der Einführung des Einkaufsscheines für den Fleischbezug noch ein wenig Fleisch zu sichern und zu Ostern doch mehr zu haben als Wurzelgemüse oder andere Rückendrücker, strömten gestern die Wiener in solchen Massen zur Fleischhalle beim Hauptzollamt wie kaum je vorher. Schon die ganze kalte Winternacht vorher standen Tausende Menschen auf der Straße. Als man um 5 Uhr früh, zeitlicher als sonst, die Halle öffnete, waren vielleicht 25.000 Bewerber angesammelt, die durch viele Wachtleute in einiger Ordnung in die Halle gelassen wurden, wo sie diesmal etwa 15.000 Kilogramm **Selchfleisch** für je 23 Kronen, ebensoviel frisches **Schweinefleisch** für je 10-60 Kronen, 5000 Kilogramm **Schafffleisch** für je 21 bis 23 Kronen vorfanden. Das größte Interesse war auf **Rindfleisch** gerichtet, das seit der Herabsetzung der Preise für Einheitsfleisch auf 8-40 Kronen und 7-20 Kronen besonders gesucht wird. Dieser Bewerb ist jedoch um solches der teuersten Sorten, die sich bis 25 Kronen stellen, nicht minder arg. Gestern gingen die etwa 10.000 Kilogramm Rindfleisch in der Halle schon in den ersten Vormittagsstunden gänzlich ab. Nur hier und da dauerte der Verkauf ein wenig länger. Während man Rindfleisch nur halbkilogrammweise abgab, waren die anderen Sorten auch kilogrammweise erhältlich. Auch um **Kriegswurst** für je 6 Kronen gab es unverminderte Ansammlungen, bis auch diese zu Ende war. Bloß **Schafffleisch** überdauerte den großen Ansturm, der sich bis gegen 10 Uhr vormittags nicht mindern wollte, weil stets neue Zehntausende herankamen, die auch ihren Fleischbissen haben wollten. Viele gingen leer aus, weil sie das teure Schafffleisch nicht zu erschwingen vermögten. Für sie blieb als kleiner Trost ein Anteil an dem Vorrat von etwa 7000 Kilogramm **Salzspeck**, der in der Halle, wie vor Weihnachten, an Nichtrationierte in Mengen von je 6 Dekagramm für den Kopf zum Preise von je 58 Heller abgegeben wurde. Davon wird auch heute noch Vorrat sein. Man benötigt dazu den Einkaufsschein. Viele Leute suchten gestern vergebens nach dem **gesalzenen Schweine** für 13 Kronen, das man noch am Donnerstag bekam, das in kleinen Mengen, neben Selchfleisch für 23 Kronen, heute zum Verkauf kommen soll. **Seefische** fehlten gestern ganz. Wer Geld hatte, konnte sich **Karpfen** für 10 bis 14 Kronen das Kilogramm oder bessere Sorten für 22 Kronen kaufen. Für **Beischidene** gab es eine kleine Menge **Weisfische** zum Kilogrammpreis von 4-90 Kronen. Kriegsgewinner bewar en sich mit solchem Eifer um **Feitgeflügel**, daß dieses, obwohl das Kilogramm nur 32 Kronen und mehr kostet, bis auf das letzte Stück verkauft wurde. Selbst die **Suppenhühner** für 22 Kronen das Kilogramm fanden Käufer. Wie klein wurde doch der Abstand zwischen dem heutigen Wert dieser Waren und dem früher so verachteten **Pferdefleisch**, von dem heute ein Kilogramm bis zu 15 Kronen kostet, weil der Preis der Pferde wahnsinnig steigt. Kostet doch schon das Kilogramm Lebendgewicht bis zu 10 Kronen und mehr. Mancher, der früher **Pferdefleisch** nicht riechen wollte, ist heute froh, wenn er es bekommt. So nähern wir uns den Verhältnissen im belagerten Paris, als man das **Pferdefleisch** noch als einen besonderen Bissen achtete, gegenüber all dem Vieherjas, der damals den knurrenden Magen beruhigen sollte.

* („Einheits“-Geflügel.) In den lustigen Freiherr v. Schlichtschen „Manöverbildern“ aus dem Frieden spielte der gefürchtete Manöveradler eine vielbelächte Rolle. Der Manöveradler, das war das ewige „Huhn mit Reis“, das dem einquartierten Marsjahn mit unfehlbarer Gewißheit überall von aufmerksamen Quartierwirten vorgefetzt wurde. Weil es das leichteste zu beschaffende und doch repräsentable Essen war. Ob adelige oder bürgerliche Häuser — Tag für Tag gab es und immer anderswo den sicher erwarteten, aber doch schon lästigen „Manöveradler“. Warum wir diese Reminiszenz aufgreifen? Nun, seit Beginn der Fleischnot gibt es immer zahlreichere Familien, die sich unter einer Zwangslage stehend, gleichfalls für die mageren Freuden des „Manöveradlers“ entscheiden müssen. Entweder Hühnerknochen, die nach Art der laschierten Felsen in der Theaterkulisse notdürftig mit Haut umkleidet sind — oder gar kein Fleisch. Niemals noch haben die Geflügelpreise eine derartige Höhe erreicht als jetzt, da 30 Deka „Borderes“ fast mit ebensoviel Anstehstunden vergütet werden müssen. Was soll die Hausfrau, die hilflos auf dem Markte Ausschau hält, anfangen? Sie rafft den für eine Menge wichtiger Einkäufe berechneten Inhalt des schlanken Friedensgeldbüschchens zusammen und tritt an den immer bereiten, immer wohlaffortierten Geflügelstand heran, wo ihr um 20 bis 25 Kronen ein winziges entartetes Gebilde ornithologischer Fehlzucht als „Huhn“ geboten wird. Man tröstet sich, daß Hühnerknochen doch hohl seien und wenig aufs Gewicht gehen. Aber essen kann man sie doch nicht. Im Kochtopf schrumpft das unglückliche Hühnchen derart ein, daß die mittags erwartungsvoll und mit Dugus-Selbstwürfen versammelte Familie nur mehr um ein Krematorium herumfährt. Von einem Einteilen für morgen ist natürlich keine Rede, vielmehr gehört der ganze Opfermut des treuen Gatten, der die Situation begreift, dazu, sich für „vollkommen satt“ zu erklären und nicht etwa die arme Frau das Manko der Mahlzeit durch Sarkasmen fühlen zu lassen. Aber man muß sich doch fragen: Wo kommt das viele Geflügel her? Und wo endet das Verdienstmagazinum der Geflügelhandlung? Man hat es bisher nicht für nötig befunden, durch gewiegte Vogelforscher den Unterschied zwischen Einheits- und Extremgeflügel feststellen zu lassen. Mit Ausnahme entsetzlich teurer Fettgänse dürfte das ganze Geflügel, wie es jetzt zu den extremsten Preisen verkauft wird, ruhig zum „Einheits“-Fiedervieh gerechnet werden können. Die Hausfrauen wissen ja recht gut, wie sie damit daran sind. Sie kaufen es widerwillig, machen sich tausend Vorwürfe, aber sie müssen eben! Und man erzählt sich von unerhörten Summen, die für Geflügel ausgegeben werden. Der Dugus des halben Indians, der nur eben eine Suppe gibt, muß mit mannigfachen Entbehrungen anderer Art bezahlt werden. Die beneidete Hühnerkunde ist oft froh,

wenn ihr soviel Geld übrig bleibt, um noch die rationierten sauren Rüben mit heimzubringen. Sie will ja gar kein Geflügel. Sie würde sich viel lieber mit ein paar Deka Fleisch für die Kinder, mit welcher Zuwage immer, begnügen. Sie würde sich ja auch gerne anstellen, wenn sie nicht auf dem Wege ins Bureau wäre oder die Kinder für die Schule fertigmachen müßte. Und so kommt es zu den seltsamsten Zusammenstellungen, wie z. B. fleischloses Huhn mit Burgunderrüben, Entenbeine mit Dörrgemüse, so kommt es, daß Leute zum Geflügel greifen müssen, denen nur ein paar Kronen die Wohlbat des — Einkaufsscheines für Mindestbemittelte versperren.

Der Dienstag als fleischloser Tag.

Durch Verordnung des Volksernährungsamtes wird der Dienstag, wie es 1916 der Fall war, gleichfalls als vollkommen fleischloser Tag erklärt, an dem auch der Verkauf und Genuß von Schaffleisch und von Speisen aus solchem Fleisch verboten ist. An den anderen fünf Tagen der Woche, das Fleischverbot am Freitag bleibt natürlich aufrecht, sind alle Fleischarten in gleichem Maße gestattet.

Zu dieser Maßnahme sah sich, wie amtlich mitgeteilt wird, das Amt für Volksernährung genötigt, weil bei der derzeit herrschenden Knappheit an allen Fleischsorten auch bei Schaffleisch die weitestgehende Sparbarkeit erforderlich ist; dies um so mehr, als die Zufuhr von Schaffleisch aus Ungarn im Hinblick auf die notwendige Schonung der Schaflbestände für die Wollgewinnung sehr restringiert wurde, so daß von einem Ueberfluß an Schaffleisch nicht mehr gesprochen werden kann.

Die Lebensmittelversorgung zu den Ostersiebertagen.

Der Marktverkehr am heutigen Samstag war der regste, der bisher in der Großmarkthalle beobachtet worden ist. Die Anstellungen für den Samstagverlauf setzten bereits am Freitag um 7 Uhr abends ein, die Zahl der Kaufstüßigen, welche sich bis zur Eröffnung der Halle — halb 5 Uhr früh — eingekunden hatte, wurde auf 50.000 Personen geschätzt. Trotzdem hielten die Vorräte über die Mittagsstunde an, während der Marktverkehr in den letzten Wochen meist schon um 8 Uhr früh beendet war. Rindfleisch war wohl nicht ausreichend angeboten, Kalbfleisch nur sehr spärlich vertreten, doch gelangten außer diesen Fleischsorten noch 15.000 Kilogramm Rauchfleisch, 15.000 Kilogramm Schweinefleisch und 8000 Kilogramm Schaffleisch zum Verkauf. Der übliche Lammbraten dürfte heute wohl in den meisten Haushaltungen fehlen, da die Ankünfte von Lämmern in St. Mary kaum nennenswert waren. Auf dem Viehmarkt der Osterwoche gelangten 160 Stück Lämmer zum Verkauf. Noch im Vorjahre waren auf diesem Markt mehr als 2000 Stück zugeführt, während in Friedensjahren in dieser Woche allein 12.000 bis 20.000 Stück zur Verfügung standen. Außerordentliche Ansehenskraft hatte der Speckverkauf für rationierte Käufer in der Großmarkthalle; es gelangten 10.000 Kilogramm Speck zur Ausgabe. Am Ostermontag kommt außer Rindfleisch noch eine Menge von 15.000 Kilogramm Rauchfleisch, möglicherweise auch frisches Schweinefleisch, in der Großmarkthalle zum Verkauf.

Maßgeschlängel war nur sehr schwach vertreten. Wildbret kam nur in geringen Mengen zu Markt. Die Grünwarenmärkte waren wohl besser, aber für den hauptsächlichsten Freitagbedarf noch immer gänzlich unzureichend, besond. ungarischen Spinat gab es fast auf allen Märkten, sonstiges Frühgemüse fehlte nahezu gänzlich. Auf dem Nachmarkt gelangte etwas Glaswaren, und zwar Hauptesalat, Rabieschen und Kochsalz zum Verkauf. Auf diesem Markt gab es auch nach vierzehntägiger Pause einen Waggon Äpfel, die zum Preise von 1 K. 54 H. per Kilogramm reichenden Absatz fanden. Eier waren wohl fast auf allen Wiener Märkten erhältlich, doch mußte die Abgabe mit Rücksicht auf die unzureichenden Ankünfte auf zwei bis vier Stück für jeden Käufer beschränkt werden.

Die Butterabgabe in der Woche nach Ostern.

Wegen verspäteter Zulieferung wird die Butterabgabe in der Woche vom 1. bis 7. April erst mit Donnerstag den 4. April beginnen. Der Preis für 12 Deka Butter stellt sich für diese Woche ausnahmsweise auf 1 K. 63 H.

Schaottenzwiebel.

Die „Geos“, Wien, 1. Bezirk, Plantengasse 4, gibt bekannt, daß ausländische gelbe Schalottenzwiebel schöner Qualität einjelant sind und in Originalkörben von ungefähr 50 Kilogramm verpackt zum Preise von 4 K. 70 H. per Kilogramm abgegeben werden. Der Korb wird mit 4 K. berechnet. Auf Grund der bei der „Geos“ zu erhaltenden Anmeldungen, werden die Lieferungen sofort durchgeföhrt werden.

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 $\frac{1}{2}$ 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 Selcher 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.

Bezug von Rindfleisch.

Der Magistrat hat folgendes angeordnet: Alle Fleischverkäufer (Fleischhauer, Fleischverschleißer sowie zum Bezug von Rindfleisch befugte Konsumentenorganisationen, Lebensmittellager, Kriegsbetriebe und dergleichen) dürfen vom 8. April d. J. angefangen Einheits- oder Extrems-rindfleisch an Haushaltungen (auch Einzelhaushaltungen) nur gegen Vorweisung des neuen weißen amtlichen Einkaufsscheines und gegen Abtrennung des jeweilig verlautbarten Abschnittes desselben abgeben. (Gegen Vorweisung einer in der Abgabewoche gültigen roten Lebensmittelliste für Militärurlauber ist gegen gleichzeitige Abtrennung der beiden auf A und B lautenden Abschnitte, die mit dem Stempel der Brot- und Mehlkommission überdruckt sein müssen, eine für eine Person festgesetzte Wochenmenge abzugeben.) Die Abgabe von Einheits- oder Extremsfleisch auf Einkaufsscheine für Mindestbemittelte ist den Fleischverkäufern verboten.

Für die mit dem 8. April d. J. beginnende Woche wird die auf eine bezugsberechtigte Person entfallende Rindfleischmenge mit 20 Dekagramm festgesetzt. Vom neuen weißen amtlichen Einkaufsschein ist der links oben befindliche Abschnitt mit der Ziffer I abzutrennen.

Die Abgabe des Fleisches hat an den Verkaufstagen um $\frac{1}{2}$ 7 Uhr früh zu beginnen und ist, solange der Vorstand reicht, ohne Unterbrechung während der üblichen Geschäftsstunden fortzusetzen.

Mangel an Pferdefleisch. Obwohl der Verbrauch von Pferdefleisch in Wien auch schon vor dem Kriege ein ziemlich starker war, wurde es doch nur von den Vermögenden gekauft, da es noch zu einem verhältnismäßig niedrigen Preis zu haben war. In der letzten Zeit hat aber auch diese Fleischsorte einen Preis erreicht, der es nur den Bessersituierten möglich macht, sich damit zu versorgen. Schon die amtlichen Höchstpreise, die 450 Kronen für Vorderes und 550 Kronen für Hinteres für das Kilogramm betragen, sind für diese minderwertige Fleischgattung sehr hoch, aber in Wirklichkeit ist zu diesem Preise kein Fleisch zu bekommen, und man zahlt heute schon im Einkauf für ein Kilogramm bis zu 12 Kronen. Die Ursache dieser enormen Teuerung, die die Höchstpreise weit überschreitet, liegt in den hohen Preisen, die jetzt für Schlachtpferde gezahlt werden müssen. Diese Preise gehen nämlich sprunghaft in die Höhe. Noch vor drei bis vier Wochen kaufte man auf dem Wiener Pferdemarkt ein Schlachtpferd um 1300 bis 1400 Kronen, in der vorigen Woche wurden schon Preise bis zu 1900 und 2000 Kronen erzielt. Dabei herrscht großer Mangel, der es bewirkt, daß die hohen Preise anstandslos bezahlt werden. Das „Anstellen“ vor den Pferdefleischgeschäften hat auch in der letzten Zeit genau so überhandgenommen wie vor allen anderen Läden, und die Fleischhauer halten an den meisten Tagen gesperrt, weil sie über kein Fleisch verfügen.

Der Rindfleischbezug ausschließlich gegen Einkaufsschein.

Vom 8. April an.

Im Auftrag des Amtes für Volksernährung wird behufs Regelung des Bezuges von Einheits- und Extremlfleisch für Haushaltungen vom Magistrat folgendes angeordnet: Alle Fleischverkäufer (Fleischhauer, Fleischerschleifer sowie zum Bezuge von Rindfleisch befugte Konsumentenorganisationen, Lebensmittellager, Kriegsbetriebe und dergleichen) dürfen vom 8. April angefangen Einheits- oder Extremlfleisch an Haushaltungen (auch Einzelhaushaltungen) nur gegen Vorweisung des neuen weißen amtlichen Einkaufsscheines nach Maßgabe der daraus ersichtlichen Personenzahl und gegen Abtrennung des jeweils verlaublichen Abschnittes abgeben. Gegen Vorweisung einer in der Abgabewoche gültigen roten Lebensmittelkarte für Militärurlauber ist gegen gleichzeitige Abtrennung der beiden auf A und B lautenden Abschnitte, welche mit dem Stempel der Brot- und Mehlkommission überdruckt sein müssen, eine für eine Person festgesetzte Wochenmenge abzugeben. Die Abgabe von Einheits- oder Extremlfleisch auf Einkaufsscheine für Mindestbemittelte ist den Fleischverkäufern verboten.

Die wöchentlich auf eine bezugsberechtigte Person entfallende Rindfleischmenge sowie der vom Einkaufsschein abzutrennende Abschnitt wird jeweils amtlich verlaublich. Für die mit dem 8. April beginnende Woche wird die auf eine bezugsberechtigte Person entfallende Rindfleischmenge mit 20 Dekagramm festgesetzt. Vom neuen weißen amtlichen Einkaufsschein ist der linke oben befindliche Abschnitt mit der Ziffer 1 abzutrennen. Die Abgabe des Fleisches hat an den Verkaufstagen um halb 7 Uhr früh zu beginnen und ist, so lange der Vorrat reicht, ohne Unterbrechung während der üblichen Geschäftsstunden fortzusetzen. Die Fleischhauer haben allwöchentlich einen vorgeschriebenen Auszug aus dem amtlichen Vormerkbuche, belegt mit den Bescheinigungen aus den Bezugsheften und mit den von den amtlichen Einkaufsscheinen und von den roten Lebensmittelkarten für Militärurlauber abgetrennten Abschnitten, unter einem Umschlage an jedem Montag beim zuständigen magistratischen Bezirksamte während der Amtsstunden gegen Empfangsbestätigung abzugeben. Die Konsumentenorganisationen, Lebensmittellager und dergleichen, welche ihren Mitgliedern Rindfleisch liefern, haben die von den Einkaufsscheinen der Mitglieder, beziehungsweise von den roten Lebensmittelkarten der Militärurlauber abgetrennten Abschnitte am gleichen Tage beim zuständigen magistratischen Bezirksamte unter einem Umschlage gegen Empfangsbestätigung zur Abgabe zu bringen.

Die Verordnung bezieht sich also nur auf rohes Rindfleisch, hat daher auf in den Gasthäusern zur Abgabe gelangende Gerichte aus Rindfleisch keinen Bezug.

Die Preisgezesse auf dem Geflügelmarkt. Die begeistertsten Schwärmer für den freien Handel haben jetzt reichlich Gelegenheit, an den Vorgängen auf den Geflügelmärkten die Wirkungen zu studieren, die durch die Beseitigung der Höchstpreise hervorgerufen wurden. Der schwachen Marktbeschickung mit ungarischem Maßgeflügel sollte bekanntlich dadurch abgeholfen werden, daß man die Höchstpreise vor wenigen Wochen außer Kraft setzte und so eine Steigerung der Zufuhren erhoffte. Diese ist zwar nicht in dem erwarteten Umfang eingetreten, da unterdessen auch in Ungarn die Geflügelpreise weiter stiegen, dafür aber hat die vollständige Anarchie, die auf den Wiener Märkten eingetreten ist, zu einer Preisbildung geführt, durch die der Kreis der Geflügelkonsumenten immer weiter eingeengt worden ist. Ein **B r a t h u h n**, das noch vor wenigen Wochen das Kilogramm 12 Kronen kostete, wird heute schon zu 24 bis 27 Kronen verkauft, so daß der Preis seit Beseitigung der Höchstpreise auf mehr als das Doppelte gestiegen ist. Bei **Fettgänsen** beträgt der Preis

für das Kilogramm 36 bis 40 Kronen, so daß heute eine Gans mit fünf Kilogramm Gewicht auf 200 Kronen zu stehen kommt. Und diese Wahnsinnspreise scheinen noch immer nicht ihren Gipfelpunkt erreicht zu haben, da man mit jedem Tage ein weiteres Ansteigen der Preise konstatieren kann. Dabei sind die Preise auf den einzelnen Märkten ganz verschieden, denn sie richten sich ganz ausschließlich nach der Nachfrage des jeweiligen kaufstüchtigen Publikums. Mit der Aufhebung der Höchstpreise ist der Kreis der Verbraucher auch unter den Bemitteltesten so weit eingeschränkt worden, daß heute Geflügel fast nur noch ausschließlich für Kriegsgewinner in Betracht kommt.

5./IV. 1918

77

Verordnung.

(Vorläufige Regelung des Einheits- und Extremrindfleischbezuges für Haushaltungen.)

Über Auftrag des I. I. Amtes für Volksernährung wird behufs Regelung des Bezuges von Einheits- und Extremrindfleisch für Haushaltungen Folgendes angeordnet:

1. Alle Fleischverkäufer (Fleischhauer, Fleisch-Verfleißer sowie zum Bezuge von Rindfleisch befugte Konsumentenorganisationen, Lebensmittelager, Kriegsbetriebe u. dgl.) dürfen vom 8. April 1918 angefangen Einheits- oder Extremrindfleisch an Haushaltungen (auch Einzelhaushaltungen) nur gegen Vorweisung des neuen weißen amtlichen Einkaufsscheines nach Maßgabe der daraus ersichtlichen Personenzahl und gegen Abtrennung

des jeweilig verlaublichen Abschnittes desselben abgeben. Gegen Vorweisung einer in der Abgabeweise gültigen roten Lebensmittelfarte für Militärurlauber ist gegen gleichzeitige Abtrennung der beiden auf A und B lautenden Abschnitte, welche mit dem Stempel der Brot- und Mehl-Kommission überdruckt sein müssen, eine für eine Person festgesetzte Wochenmenge abzugeben. Die Abgabe von Einheits- oder Extremrindfleisch auf Einkaufsscheine für Mindestbemittelte ist den Fleischverkäufern verboten.

2. Die wöchentlich auf eine bezugsberechtigte Person entfallende Rindfleischmenge sowie der vom Einkaufsscheine abzutrennende Abschnitt wird jeweils amtlich verlaublich.

Für die mit dem 8. April 1918 beginnende Woche wird die auf eine bezugsberechtigte Person entfallende Rindfleischmenge mit 20 dkg festgesetzt. Vom neuen weißen amtlichen Einkaufsscheine ist der links oben befindliche Abschnitt mit der Ziffer römisch I abzutrennen.

Die Abgabe des Fleisches hat an den Verkaufstagen um 1/2 7 Uhr früh zu beginnen und ist, solange der Vorrat reicht, ohne Unterbrechung während der üblichen Geschäftsstunden fortzusetzen.

3. Die Fleischhauer sind verpflichtet, das an die Haushalte abgegebene Rindfleisch im Vormerkbuche unter der Rubrik „Im Detail direkt an Konsumenten abgegebenes Fleisch“ allwöchentlich einzutragen und haben allwöchentlich einen von der „Amtlichen Übernahmestelle für Vieh und Fleisch Wien — St. Marx“ vorgeschriebenen Auszug aus dem amtlichen Vormerkbuche, belegt mit den Bescheinigungen aus den Bezugsheften der rayonierten Käufer und mit den von den amtlichen Einkaufsscheinen und von den roten Lebensmittelfarten für Militärurlauber abgetrennten Abschnitten, unter einem Umschlage an jedem Montag beim zuständigen magistratischen Bezirksamte während der Amtsstunden gegen Empfangsbestätigung abzugeben.

Der angeordnete Umschlag hat zu enthalten den Vor- und Zunamen und die Geschäftsadresse des Fleischhauers, die Anzahl der inliegenden Bescheinigungen aus den Bezugsheften der rayonierten Kunden und die Gesamtzahl der durch die angeschlossenen Abschnitte nachgewiesenen Personen.

Die Konsumentenorganisationen, Lebensmittellager u. dgl., welche ihren Mitgliedern Rindfleisch liefern, haben die von den Einkaufsscheinen der Mitglieder, beziehungsweise von den roten Lebensmittelfarten für Militärurlauber abgetrennten Abschnitte am gleichen Tage beim zuständigen magistratischen Bezirksamte unter einem Umschlage, der Name und Adresse der Abgabestelle und die Zahl der durch die angeschlossenen Abschnitte erwiesenen belieferten Personen angibt, gegen Empfangsbestätigung abzugeben.

Alle Übertretungen dieser Verordnung werden, sofern die Handlung nicht einer strengeren Strafe unterliegt, von der politischen Bezirksbehörde mit einer Geldstrafe bis zu 20.000 K oder mit Arrest bis zu sechs Monaten bestraft. Wird eine Übertretung in Ausübung eines Gewerbes begangen, so kann auch auf Verlust der Gewerbeberechtigung erkannt werden.

Vom Magistrat der I. I. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien,
als politischer Behörde I. Instanz,
am 2. April 1918.

Der Fleischwucher auf dem Lande. Aus Litschau im oberen Walbviertel schreibt man uns: Unsere arme und zumeist vom Unterhaltsbeitrag lebende Bevölkerung wäre bald einem neuen Anschlag auf ihre Taschen zum Opfer gefallen. Von der Viehverwertungszentrale für Niederösterreich wurden nämlich anlässlich der letzten Lieferungen die Uebernahmepreise um eine Krone für das Kilogramm Lebendgewicht erhöht, und der Mehrbetrag den Produzenten zur Auszahlung gebracht. Daß zu Ausgang des Winters nur größere Produzenten in Betracht kommen können, denen man auf Kosten der Konsumenten eine Prämie gab, ist einleuchtend. Daß es der Intervention dieser Herrschaften zuzuschreiben ist, daß die Viehverwertungszentrale diese Erhöhung des Preises zugestanden hat, ist begreiflich. Daß aber die Fleischhauer,

die nun um eine Krone für das Kilogramm Lebendgewicht mehr beim Einlauf zu bezahlen haben, gleich um drei Kronen mehr für das Kilogramm im Kleinverfleisch verlangen, ist einfach unerhört. Die Konsumenten sollten also das Viebesgeschenk an die Agrarier gleich mit einer Preiserhöhung von 4 Kronen bezahlen. Lobenswert ist es, daß der Gemeindevirtschaftsrat in Litschau diesem Ansinnen einen Riegel vorschob, indem er die Fleischhauer zu Verhandlungen einlud und ihnen erklärte, falls sie von ihrem Vorhaben nicht abstehen, werde der Wirtschaftsrat im Einvernehmen mit der Gemeinde das Schlachten und Aushadern des gesamten Bedarfs an Vieh in eigener Regie besorgen. Erst diesem energischen Einschreiten war es zuzuschreiben, daß sich die Fleischhauer zu Verhandlungen herbeiließen und sich schließlich mit einem Aufschlag von 50 Heller für das Kilogramm begnügten. Da diese Erscheinung nicht auf Litschau allein beschränkt bleiben dürfte, wird die Bevölkerung auf dieses Vorkommnis ganz besonders aufmerksam gemacht und ersucht, selbst mit allen Mitteln gegen die Verteuerung Stellung zu nehmen, da wohl nicht zu erwarten ist, daß die Abgeordneten dieses Bezirkes, die sich bis nun um die Bevölkerung und ihren Kampf wider die Preistreiberien nicht kümmerten, in dieser Angelegenheit einschreiten werden.

5./IV. 1918

77

Die Fleischzuteilung an die Privaten.

Bekanntlich wird jetzt in Wien und in anderen Orten die Regelung des Fleischbezuges durchgeführt, bezw. die Fleischkarte eingeführt. Dabei fällt es auf, daß die Verfügungen in den einzelnen Ländern und Städten eine große Verschiedenartigkeit aufweisen. Vor allem bezüglich der zugewiesenen Menge. So erhalten die Einwohner der Stadt **Klagenfurt** bezw. **Kärntens** pro Kopf und Woche 75 Dekagramm Fleisch. Die Bewohner der Stadt **Mähr.-Ostau** bezw. des Bezirkes **Mähr.-Ostau** pro Kopf und Woche 35 Dekagramm und die Einwohner der Reichshaupt- und Residenzstadt **Wien** bekanntlich — 20 Dekagramm. In Kärnten dürfte der Umstand damit zusammenhängen, daß das Land wohl noch einen guten heimischen Viehstand, aber wenig andere Lebensmittel besitzt und namentlich in der Mehlerzeugung Mangel leidet.

Die Abgabe von Rindfleisch nur auf den Einkaufschein.

Von sachlicher Seite.

Wien, 4. April.

Wir kommen aus den vorbereitenden Stadien in der Fleischfrage nicht heraus. Wieder ist vom 8. April an eine neue Regelung des Fleischeinkaufes getroffen worden. Aber alle vorbereitenden Stadien und neuen Regelungen können selbstverständlich das Uebel nicht an der Wurzel fassen, das in der mangelnden Fleischzufuhr nach Wien besteht. Es ist wohl richtig, daß der Vieh- und Fleischmangel nicht bloß in Wien, sondern auch außerhalb der Residenz sich fühlbar macht. Dennoch müßte die erste Aufgabe jeder Fleischorganisation für Wien sein, die bessere Beschickung des hiesigen Viehmarktes zu erreichen, selbst wenn hierzu materielle Opfer von Seiten der Regierung in noch größerem Umfange, als wie sie bisher gebracht werden, notwendig wären. Es ist sicher, daß es dann auch möglich sein wird, die Stadt Wien besser mit Fleisch zu versorgen, als dies gegenwärtig der Fall ist. Es muß wiederholt werden, daß das Heil nicht in noch so klug erfundenen Rayonierungs- oder Verteilungseinrichtungen gelegen sein kann, ins solange nicht die Menge des zu verteilenden Fleisches erhöht werden kann. Es muß weiter hervorgehoben werden, daß dieses Ziel unbedingt angestrebt werden muß, denn es ist ausgeschlossen, daß ein Quantum von 20 Dekagramm Fleisch auf Kopf und Woche für die Ernährung der Wiener Bevölkerung hinreicht, zumal gleichzeitig die Mehlsquote gekürzt worden ist, die Kartoffelquote wohl nominell aufrechterhalten wird, wobei sich aber immer 25 Prozent der für den Kopf zugewiesenen Kartoffeln als ungenießbar erweisen, Milch kaum erhältlich ist und die Gemüsezufuhr noch kaum begonnen hat.

Uebrigens hastet allen provisorischen Einrichtungen, die bisher getroffen wurden, ein empfindlicher Mangel an. Es ist weder eine Doppelversorgung gehindert, noch irgendwelche Gewähr dafür geboten, daß die ausgerechneten Minimalquoten tatsächlich jedem Konsumenten zu Gebote stehen. Hierbei ist unter Doppelverförgungen nicht nur zu verstehen, daß der Gasthausbesucher und der Kriegsküchen teilhaber eventuell noch Fleisch erhalten könnte, sondern daß auch jeder einzelne Haushalt bei zwei oder drei Fleischhauern den Versuch machen kann, sich Fleisch zu beschaffen. Das letztere Uebel soll nun durch die Neueinrichtung, daß Fleisch nur auf Grund des amtlichen Einkaufscheines von den Fleischhauern verabfolgt werden darf, behoben werden. Nicht beseitigt wird die Möglichkeit der Doppelversorgung durch Gasthaus- und Kriegsküchenbesuch, nicht gesichert wird hiedurch das tatsächliche Erhalten der Minimalfleischmenge; das Anstellen wird unausbleiblich sein und ueberdies wird die Willkür in der Zuteilung an die einzelnen Fleischhauer weiter bestehen bleiben. Erst wenn die Rayonierung durchgeführt würde, wird es möglich sein, eine gleich gerechte Verteilung an die Fleischhauer auf Grund der Eintragungen der rayonierten Abnehmer durchzuführen. Recht unglücklich erscheint auch, und eine genaue Regelung des Fleischverkehrs hindern, die Einteilung in Extremsfleisch und gewöhnliches Fleisch. Der Gedanke, der dieser Einteilung zugrunde liegt, mag wohl der gewesen sein, daß die wohlhabenden Schichten ein Aufgeld zahlen, wodurch die Opfer herabgemindert werden können, welche der Staat gezwungenermaßen zur Versorgung der Unbemittelten bringen muß. Mag der Gedanke auch richtig sein, so war die Ausführung doch eine höchst unglückliche und man hätte sich hier an bewährte Vorbilder, wie zum Beispiel das sogenannte Straßburger System, halten können. Und dies besteht darin, daß für bestimmte Kategorien von Käufern verschiedene Preise festgesetzt werden, und zwar für dieselbe Ware. Nicht die Qualität der Ware, sondern die Qualität des Käufers entscheidet für den Preis. Es muß wiederholt werden, daß auch der Einteilung in Extrem- und gewöhnliches Fleisch dieser Gedanke zugrunde lag, aber die Folge war nur, daß sich ein Schleichhandel entwickelte, in welchem wohl Extremsfleisch bezahlt, aber doch gewöhnliches Fleisch geliefert wurde. Hiedurch verminderte sich die Menge des für die Minderbemittelten zur Verfügung stehenden Fleisches zu Nutz und Frommen der Fleischhauer und derjenigen Schichten der Bevölkerung, die im Schleichhandel Phantasiereise, die natürlich die Extremsfleischpreise noch übertrafen,

zahlen konnten. Diese Differenzierung hat also die Mengen für die Minderbemittelten eingeschränkt, die Moralität der Fleischverkäufer erschüttert und denjenigen, die Phantasiereise zahlen wollten, die reiche Besetzung ihres Tisches weiter gestattet. Wenn also nach dem jetzigen vorbereitenden Stadium ein weiteres „Provisorium“ (an Definitives sind wir in Oesterreich nicht gewöhnt) eingerichtet werden sollte, so müßte neben der Rayonierung eine Klassifizierung der Käufer an Stelle einer Klassifizierung des Fleisches vorgenommen werden. Schließlich sollten weitere Maßnahmen zur Verhütung der Doppelversorgung eingeführt werden. So müßte zunächst den Junggefellern oder solchen, die zum Gasthaus- oder Kriegsküchenbesuch gezwungen sind, eine Bestätigung gegeben werden, daß sie keinen eigenen Haushalt führen, daher keine Einkaufscheine besitzen. Eine solche Bestätigung müßte beim Gasthausbesuch vorgewiesen werden. Auf diesem Wege könnte auch erhoben werden, wieviel Leute in Wien auf den Gasthaus- und Kriegsküchenbesuch unbedingt angewiesen sind, und tatsächlich ermittelt werden, welche Fleischquantitäten den einzelnen Gasthäusern unbedingt zur Verfügung gestellt werden müssen, wobei natürlich die beim Gasthausbesuch zugestandenen Fleischquantitäten mit den Fleischquantitäten des Haushalts in entsprechende Beziehungen gebracht werden

müssen. Natürlich gibt es neben den regelmäßigen Gasthausbesuchern noch einige, die ab und zu oder zufällig in einem Gasthause zu speisen gezwungen sind. Für diese Zufallsbesucher müßten leicht erreichbare Gasthauskarten im beschränkten Maße ausgestellt werden, wie dies schon einmal in Aussicht genommen war. Gegen die Einführung einer eigenen Fleischkarte sprechen die Erfahrungen in Deutschland. Der Fleischbedarf der einzelnen Menschen ist ein weit verschiedener wie der von Brot und Mehl, und so hat sich in Deutschland ein großer Handel in Fleischkarten entwickelt.

Das Um und Auf aller Regelungen muß, wie bereits wiederholt hervorgehoben wurde, darin bestehen, daß alle Mittel angewendet werden, um die Fleischzufuhr in Wien zu erhöhen sowie außerdem dafür zu sorgen, daß die in die Fleischrayonierung nicht einbezogenen Sorten, wie Kalbfleisch, Schweinefleisch, Würstzeug, Innereien, Geflügel überhaupt und zu billigeren Preisen, als dies bisher der Fall ist, erhältlich sind. Es muß mit allen Mitteln dafür Sorge getragen werden, daß das „Provisorium“ vom 8. d. baldmöglichst überwunden wird. Denn durch dieses wird eigentlich dem Fleischkonsumenten, welcher nicht im Gasthaus oder in der Kriegsküche ist, jenes Quantum per Woche zugeteilt, welches den deutschen Verbrauchern an den Fleischtagen, also vier in der Woche, zugewilligt ist, wobei in Deutschland dafür gesorgt ist, daß auch jedermann nicht bloß die Karte, sondern auch die Quote erhält, während hier hiefür im vorhinein nicht die geringste Bürgschaft übernommen wird. Man wird eben vor allem darauf sehen müssen, daß die zu verteilende Fleischmenge größer ist, denn nur dann wird es möglich sein, auch einen befriedigenden Verteilungsmodus ausfindig zu machen. Zumindestens sollte das letztere nach den Erfahrungen von vier Kriegsjahren bei uns und in Deutschland der Fall sein. Aber wenn nichts zu verteilen ist, helfen auch die fein ausgedachten und ausgeklügeltsten Verteilungsmaßregeln nichts. Man sorge also vor allem für bessere Fleischzufuhren und sorge vor Opfern, welche hiemit verbunden sind, nicht zurück, zumal es ja bei Einführung eines dem Straßburger analogen Verteilungssystems möglich sein wird, einen Teil dieser Kosten und Opfer durch Leistungen der bemittelteren Schichten für die Fleischversorgung hereinzubringen.

Weltfleischnot.

Der Rückgang des Viehbestandes ist in Oesterreich-Ungarn eine Erscheinung, die seit vielen Jahren beobachtet werden konnte. Bereits im Jahre 1910 ist auf die Laitsache hingewiesen worden, daß Oesterreich-Ungarn um 1,500.000 Rinder weniger besitzt, als wir zur normalen Ernährung bedürfen, obwohl damals noch immer 2000 bis 2800 Rinder wöchentlich von Oesterreich nach Deutschland ausgeführt wurden, während die Einfuhr bekanntlich den allergrößten zollpolitischen Schwierigkeiten begegnete. In derselben Zeit entfielen, wenn man das Fleischgewicht der Tiere, über die die einzelnen Länder verfügten, verteilt auf den Kopf der Bevölkerung umrechnete, in Oesterreich-Ungarn auf den Kopf der Bevölkerung 120 Kilogramm, während alle anderen Länder, mit Ausnahme Deutschlands und Italiens, wo sich die Kopfmenge noch etwas niedriger stellte, über einen weit größeren Viehstand und daher über größere Fleischmengen verfügten. Gerade die Wiener Fleischversorgung litt daher auch schon in den früheren Jahren unter den sinkenden Fleischzufuhren. So wurden im Jahre 1905 auf den Wiener Fleischmärkten in den Monaten Jänner bis September an Rindfleisch 12,272.968 Kilogramm zugeführt, während die Zufuhrmenge in der gleichen Zeit des nächsten Jahres (1906) schon auf 11,519.044 Kilogramm gesunken war. Auch bei den übrigen Fleischsorten zeigte sich ein Rückgang, wenn auch in etwas begrenzterem Umfang. Seither hat die Fleischversorgung auf den Wiener Märkten in keiner Weise mit der Bevölkerungszunahme Schritt gehalten. In den Jahren, wo uns noch ein reichlich versorgter Weltviehmarkt zur Verfügung stand, haben daher nicht bloß wir mit volstem Recht die ungehinderte Vieheinfuhr gefordert, sondern auch die niederösterreichischen Fleischhauer- und Selchergenossenschaften haben im Jahre 1910 die Einfuhr von lebendem Schlacht- und insbesondere Einstellvieh aus den Balkanländern als notwendig für die Schonung unseres Viehbestandes verlangt. Mit welchen Mitteln jedoch gegen derartige, schon damals zeitgemäße Forderungen unsere Agrarier arbeiteten, dafür verdient ein Rundschreiben als Dokument der Vergessenheit entziffert zu werden, das anlässlich der letzten Viehzählung vom Gemeindevorstand in Bockberg in Steiermark an die Viehbesitzer versendet wurde und in dem diese aufgefordert wurden, mehr Rindvieh und Schweine anzugeben, als sie wirklich haben, da es sich um die Grenzöffnung Serbiens, Rußlands und Bulgariens für die Vieheinfuhr handelt. Wie sehr die Agrarier bei dem sinkenden Viehstand und bei der Verhinderung der Zufuhren auf ihre Rechnung kamen, dafür ist folgender Vergleich der Preisnotierungen lehrreich: Im Jahre 1870, wo die Viehpreise noch niedrig waren, zahlte man am Wiener Markt im Durchschnitt für 100 Kilogramm Lebendgewicht 36 fl. = 72 Kronen, ein Preis, der sich im Jahre 1906 auf 55 fl. = 110 Kronen erhöht hatte. Seit damals stiegen die Viehpreise unausgesetzt weiter und nach den gegenwärtigen Marktberichten halten sich die Grenzpreise für je 100 Kilogramm Lebendgewicht je nach der Qualität zwischen 390 und 420 bis 480 Kronen. Während des Krieges ist natürlich nicht nur bei uns, sondern in allen Ländern an der Viehwirtschaft Raubbau getrieben worden und die Einfuhr wird in der kommenden Friedenszeit schon aus diesem Grunde nicht so leicht sein. Ein französisches Blatt hat kürzlich ausgerechnet, daß während des Krieges der Weltbestand an Hornvieh um 28,080.000 Stück, der Weltbestand an Schweinen um 32,425.000 Stück zurückgegangen ist. Der gesteigerte Verbrauch im Kriege hat also zu einer Weltfleischnot geführt und man wird unter solchen Umständen jedenfalls auf lange Zeit hinaus mit Schwierigkeiten in der Fleischversorgung und mit hohen Fleischpreisen zu rechnen haben.

Beginn des rationierten Rindfleischverkaufes am Montag.

Der morgige Sonntag ist der letzte Tag, an dem der Einkauf von Rindfleisch nicht an den Karenzwanng gebunden ist. Von Montag an erhält man rohes Rindfleisch nur gegen Abtrennung des entsprechenden Coupons vom amtlichen Einkaufsschein, und zwar in einer Menge von 20 Dekagramm einschließlich Zuwage für jeden Kopf des Haushalts.

Die Nachfrage nach Fleisch war die ganze Woche über begreiflicherweise äußerst lebhaft und stieg gegen Wochenende in dem gleichen Maße, als das Angebot nachließ. Obwohl die Ankünfte von Schlachtrindern in St. Marx und die Fleischzufuhren nach der Großmarkthalle in dieser Woche etwas besser waren, entsprach dort das Fleischangebot noch weniger als in der Vorwoche dem Bedarfe. Für den Samstagverkauf setzten die Anstellungen bereits Freitag um 5 Uhr nachmittags ein, so daß infolge der für diesen Massenandrang vollkommen unzureichenden Vorräte viele Käufer nach oft stundenlangem Anstellen nichts mehr erhielten.

Obwohl die Rationierung noch nicht amtlich durchgeführt ist, haben sich die meisten Hausfrauen bereits für den Fleischhauerladen oder Hallenstand, bei welchem sie die Wochenmenge Rindfleisch beziehen wollen, entschieden und ihren Bezug bei diesen Stellen angemeldet.

Das Volksernährungsamt hat nunmehr angeordnet, daß das Fleisch in folgender Weise verabsolgt wird: Mittwoch und Donnerstag, das ist am 10. und 11. d., für Besitzer von weißen Einkaufsscheinen mit den Buchstaben A bis L, Samstag und Sonntag, das ist am 13. und 14., M bis Z.

In der folgenden Woche wird ein Wechsel in der Art erfolgen, daß die zweite Hälfte des Alphabetes an den ersten Tagen und die erste Hälfte an den letzten Tagen der Woche an die Reihe kommt.

Weiter wurden die Fleischhauer verpflichtet, das von ihnen abzugebende Fleisch an Gasthäuser in zwei Wochenrationen zu liefern.

[Zwanzig Dekagramm auf den Kopf.] Eine Hausfrau schreibt uns: Man kommt einfach nicht mehr nach, trotz aller Übung im Umlernen und Anpassen. Warum gerade die Fleischfrage fortwährend auf andere Weise gelöst wird und immer wieder provisorisch? Im Gegensatz zu jenem französischen König, dessen Wunsch es war, jeder Untertan möge Sonntags sein Huhn im Topfe haben, scheint hier das Bestreben vorzuherrschen, der Bevölkerung jeden Sonntag eine neue Fleischregelung zu bieten. Bevor man sich noch von dem Schrecken über das Extremsfleisch erholt hat, steht man schon wieder erschüttert vor einer neuen, noch heftigeren Regelung: vom nächsten Montag an entfallen auf den Kopf nur 20 Dekagramm Rindfleisch per Woche. Was dieser arme Konsumentenkopf schon alles aushalten mußte: 12 Dekagramm Butter oder Fett auf den Kopf, 50 Dekagramm Mehl auf den Kopf, 1½ Kilogramm Erdäpfel auf den Kopf. Es ist erstaunlich, daß er unter der schweren Last dieser Wochenquoten noch nicht zusammengebrochen ist. Allerdings, es wird nicht so vollwichtig zugewiesen als angeordnet. Nach den bisherigen Fleischbankerfahrungen zu schließen, wird es mit den 20 Dekagramm Rindfleisch auf den Kopf wahrscheinlich auch nicht anders sein, und es werden im besten Falle jene mahlen, die zuerst kommen, d. h. sich schon um 4 Uhr früh angestellt haben. Wegen eines halben Kilogramms hat man dieses Opfer gern gebracht, aber wegen unsicherer 20 Dekagramm schon um 3 Uhr früh aufzustehen, das ist bitter. Und selbst wenn man diese 20 Dekagramm tatsächlich erhält,

was soll man mit einer solchen lächerlich geringen Fleischmenge eigentlich praktisch anfangen? Diejenigen, die diese Laute festgesetzt haben, sind wohl noch nie sorgenvoll an einem Küchenherd gestanden und haben gewiß nie beim Mittagstisch das noch sorgenvollere Amt des Verteilens ausgeübt. Angenommen, es handelt sich um ein Ehepaar mit zwei Kindern und einem Dienstmädchen: macht fünf Köpfe oder ein Kilogramm Rindfleisch per Woche. Davon sind 20 Dekagramm Zuwage, nämlich Knochen, in Abzug zu bringen, verbleiben ganze 80 Dekagramm für fünf Personen und eine Woche oder, auf die fünf Fleischtage verteilt, 16 Dekagramm per Tag und Person. Solche mikroskopisch winzige Portionen kann man auch dem kleinsten Kinde nicht vorsetzen. Soll man lieber die ganze Fleischmenge für den Sonntag aufsparen und dann „schwelgen“? Oder Streckungskünste anwenden, „Faschiertes“ zubereiten oder Fleischmudel? Dazu gehören wieder Zutaten, wie Brösel, Ei und Fett. Auf jeden Fall wird durch diese neue Regelung die Zahl der fleischlosen Tage von 2 auf 4 erhöht, und es ist allen Hausfrauen noch sehr unklar, was sie bieten sollen. In gekürzten Kartoffel-, Mehl- und Fettquoten kann man sich nicht schadlos halten, von grünen, aber hoffnungslos teuren Gemüsen nicht satt werden. So endet die Fleischregelung doch wieder bei der allein fettig und satt machenden Brute. . . . Freilich, es wird ausdrücklich versichert, daß die Regelung nur für Rindfleisch gilt. Kalb- und Schweinefleisch ist nicht an Einkaufsscheine und Quoten gebunden und kann unbeschränkt gekauft und gegessen werden — frozeln muß man sich auch noch lassen. Oder soll man mit der fünfköpfigen Familie ins Gasthaus gehen und statt 20 Dekagramm 20 K. auf den Kopf verwenden? Im Gasthaus kann man sich nämlich nach wie vor einem hemmungs- und kartenslosen Rindfleischgenuß hingeben, was offenbar ein Akt ausgleichender Gerechtigkeit für die bisher immer arg benachteiligt gewesenen Junggesellen sein soll, die von Montag an der Gegenwart des Neides aller Hausfrauen und Familienväter sein werden. Und da soll man den jungen Leuten zum Heiraten zureden? Es ist vorläufig noch sehr ungewiß, welche wohlthätigen Folgen die Fleischregelung haben wird. Die Zahl der Eheschließungen wird dadurch bestimmt nicht zunehmen. . . .

Bekanntmachung über Anmeldung für die neuen Fleisch-Kundenverzeichnisse.

§ 1.
Die Kundenverzeichnisse, welche nach der Bekanntmachung vom 11. September 1917 zu der Verordnung vom 27. September 1918 über die Regelung des Fleischverbrauchs (Reichsfleischkarte) aufgestellt sind, verlieren nach dem Ablauf der gegenwärtigen Fleischartenperiode, und zwar vom 15. April 1918 ab, ihre Gültigkeit.

§ 2.
Jeder Berliner Einwohner, der vom 15. April 1918 ab bei einem Fleischer oder Fleischverkäufer kaufen will, muß die Anmeldung für das neu aufzulegende Kundenverzeichnis bei demjenigen Fleischer oder Fleischverkäufer, von dem er sein Fleisch beziehen will, in der Zeit vom 6. bis 10. April 1918 bewirken.

Zu diesem Zweck hat der Karteninhaber oder der Haushaltungsvorstand seine oder die auf den Haushalt entfallenden Karten (Voll- und Kinder-Fleischkarten) dem Fleischer oder Fleischverkäufer vorzulegen, und dieser hat die an den Karten befindlichen Anmeldeabschnitte abzutrennen und an sich zu nehmen.

Der Fleischer oder Fleischverkäufer hat die Anmeldung aller zu einem Haushalt gehörigen Karten unter einer Nummer in das Kundenverzeichnis einzutragen und zwar Namen und Wohnung des Anmeldenden oder des von ihm bezeichneten Haushaltungsvorstandes, Zahl und Art der vorgelegten Fleischkarten (Voll- und Kinder-Fleischkarten) sowie deren Serie und Nummern.

Der Fleischer oder Fleischverkäufer hat die bei ihm zur Vorlage gelangenden Karten, welche vor der Anmeldung mit dem Namen des Bezugsberechtigten versehen sein müssen, auf der Rückseite mit der Nummer des Kundenverzeichnisses sowie seinem Geschäftstempel zu versehen und dem Anmeldenden über die ihm zugewiesene Nummer und die Anzahl der eingetragenen Personen eine Bescheinigung auszustellen.

Die Eintragung in das Kundenverzeichnis hat für jeden eingetragenen die Wirkung, daß er bis auf weiteres Fleisch oder Fett nur von diesem Fleischer oder Fleischverkäufer beziehen kann. Wer die im Absatz 1 angegebene Frist verstreichen läßt, kann bis auf weiteres Fleisch oder Fett von einem Fleischer oder Fleischverkäufer nicht beziehen.

§ 3.
Das Kundenverzeichnis muß gebunden, fortlaufend mit Seitenzahlen versehen sein und dem nachfolgenden Muster entsprechen:

Nr. des Kundenverzeichnisses	Name	Vorname	Wohnung, Str. Nr.	Vollkarten		Kinderkarten			
				Serie	Laufende Nummern	Anzahl	Serie	Laufende Nummern	Anzahl
345	Sehmann	Mag	Krautstr. 35	IX	3406—3407	2	IX	2304—2307	4

§ 4.
Der Fleischer oder Fleischverkäufer ist verpflichtet, zum Zwecke der Eintragung in das Kundenverzeichnis seine Geschäftsräume am Sonnabend, den 6. April 1918, von 8 Uhr morgens bis 8 Uhr abends, am Sonntag, den 7. April 1918, von 8 bis 10 Uhr vormittags, und vom Montag, den 8., bis Mittwoch, den 10. April 1918, von morgens 8 bis abend 8 Uhr, offen zu halten.

Er hat außerdem vom Dienstag, den 2. April, bis Mittwoch, den 10. April 1918, in seinem Schaufenster und in seinem Geschäftslokal an deutlich lesbaren Stellen folgenden Anschlag anzubringen:

„Neue Fleischkundenlisten.“

„Vom 6. bis 10. April 1918 erfolgen hier die Eintragungen in die neu aufgelegte Fleischkundenliste. Auch diejenigen Personen, welche bei ihrem bisherigen Fleischer oder Fleischverkäufer weiter kaufen wollen, müssen in dieser Zeit die Neueintragungen durch ihn vornehmen lassen.“

Wer diese Frist versäumt, hat bis auf weiteres keine Möglichkeit, Fleisch oder Fett von einem Fleischer oder Fleischverkäufer zu beziehen.“

§ 5.
Die Kundenverzeichnisse sind in doppelter Ausfertigung anzulegen, aufzurechnen, mit der Unterschrift des Fleischers oder Fleischverkäufers zu versehen und zugleich mit den von den Fleischkarten abgetrennten Anmeldeabschnitten am Donnerstag, den 11. April 1918, von 8 bis 9 Uhr vormittags dem Magistrate, Fleischverteilungsstelle (Erichenstraßegebäude, Schweinefleischhof, Eingang Landsberger Allee) zur Prüfung einzubringen. Auf dem Umschlage der nach Voll- und Kinder-Fleischkarten getrennt verpackten Anmeldeabschnitte ist der Name sowie das Geschäftslokal des Fleischers oder Fleischverkäufers und die Anzahl der darin enthaltenen Abschnitte anzugeben. Das eine Exemplar des Kundenverzeichnisses ist von dem Fleischer oder Fleischverkäufer am Montag, den 15. April 1918, wieder abzuholen.

§ 6.
Wer ohne Verschulden (z. B. Krankheit, Abwesenheit) verhindert war, rechtzeitig seine Eintragung in das Kundenverzeichnis eines Fleischers oder Fleischverkäufers zu erlangen, kann gegen Vorlegung der laufenden Fleischkarte in das Kundenverzeichnis des von ihm benannten Fleischers oder Fleischverkäufers nachträglich eingetragen werden.

Der Antrag ist beim Magistrat, Abteilung für Fleischversorgung, Neue Friedrichstraße 1, einzubringen; die Umstände, welche die rechtzeitige Eintragung verhindert haben, sind glaubhaft zu machen. Der Magistrat erteilt die Genehmigung zur Eintragung in das Kundenverzeichnis.

Entsprechendes gilt für Personen, die nachträglich zuzutreten.

§ 7.
Der Fleischer oder Fleischverkäufer, der diesen Vorschriften zuwiderhandelt, insbesondere falsche Eintragungen vornimmt, wird mit Fleisch oder Fett nicht versorgt. Zugleich unterliegt er der Strafbestimmung des § 29 der Verordnung vom 27. September 1918 über die Regelung des Fleischverbrauchs (Reichsfleischkarte).

§ 8.
Diese Bekanntmachung tritt mit der Verkündung in Kraft.

Berlin, den 28. März 1918.

Magistrat

der Königl. Haupt- und Residenzstadt.

Wermuth.

3. Nr. 84 V. S. Ia. 18.

Ueberwachung des Extrem- und Einheits- rindfleischverkaufes.

Die Polizeidirektion hat an die Genossenschaft der Wiener Fleischhauer folgendes Schreiben gerichtet:

Vom 10. April 1918 angefangen wird der Verkauf von Einheits- und Extremfleisch sowohl in den Betrieben der Fleischhauer und Fleischverschleier als auch in den Ständen der Großschlächtereien durch eine Gruppe eigener, besonders instruierter Organe des freiwilligen Ernährungsdienstes überwacht werden. Hievon wurden die Genossenschaftsmitglieder durch eine Sonderkundmachung verständigt. Diese Einrichtung wurde vornehmlich zum Schutze der Konsumenten getroffen, dient aber auch dem Interesse der realen Geschäftsleute selbst. Hievon wird die Genossenschaftsvorsteherung mit dem Ersuchen in Kenntnis gesetzt, auf die Mitglieder in geeigneter Weise dahin wirken zu wollen, daß diese ihren gesetzlich normierten Verpflichtungen gegenüber den Organen des freiwilligen Ernährungsaufsichtsdienstes jederzeit nachkommen und auch durch Unterstützung derselben in der Ausübung ihres Dienstes beispielgebend zur Herbeiführung geordneter Zustände auf dem Gebiete des gesamten Lebensmittelhandels beitragen."

Das neue Fleischregime.

Mit dem heutigen Tage hat das neue Fleischregime eingesetzt. Rindfleisch darf von nun an nur mehr gegen die Einkaufsscheinkontrolle und in genau portionierter Weise abgegeben werden. Für die erste Zeit wurde eine wöchentliche Ration von 20 Dekagramm festgesetzt. Der Magistrat soll jeweilig auf Grund der vorhandenen Vorräte die Wochenration bestimmen. Die meisten Fleischhauer standen aber heute in leeren Geschäften, weil der Samstag und der Sonntag die gesamten Rindfleischvorräte aufgebraucht hatte. „Bis Mittwoch kein Rindfleisch!“ stand in vielen Auslagen der Fleischläden geschrieben. Morgen ist bekanntlich fleischloser Tag. Das neue Fleischregime wird daher erst übermorgen beginnen.

An die Fleischhauer kamen heute in der Großmarkthalle gegen tausend Viertel Rindfleisch zur Verteilung. Heute ist auch Rindermarkt in St. Marx gewesen, der auch dazu beitragen wird, für den Mittwoch und Donnerstag Rindfleischvorräte zu schaffen.

Ein größerer Fleischhauer meinte zu dem neuen Fleischregime: „Heute haben wir kein Fleisch. Das Publikum muß von den Verordnungen satt werden. Auch die Wochenration von 20 Dekagramm trägt nicht dazu bei, bei den Konsumenten ein Sättigungsgefühl herbeizurufen. Jetzt wird der Fleischhandel mit

Fleisch erst recht einsetzen. Aus der Umgebung kommt seit einiger Zeit Kalbfleisch mit 25 Kronen und Schweinefleisch bis zu 32 Kronen pro Kilogramm herein. Selchfleisch wird bis zu 44 Kronen, Schinken im Ausschnitt bis zu 56 Sellaer pro Dekagramm bezahlt. Nun wird das Rindfleisch folgen.“

Vorkünftig ist eine Rationierung der Kunden von Amts wegen noch nicht vorgeschrieben. Zahlreiche Fleischhauer haben aber, um ihren Kunden den Fleischbezug sicherzustellen, eine freiwillige Kundenrationierung vorgenommen. Erst dann, bis diese ihre ständige Kundenschaft befriedigt haben, geben sie Fleisch an die Gelegenheitskunde ab.

Der Ausbau der Organisation der Fleischabgabe wird noch fortgesetzt werden. Auch von der Gasthauskarte, von der schon lange gesprochen wurde, wird jetzt wieder geredet.

Die Fleischrationierung.

Heute war der erste Tag, an dem der freie Fleischbezug verboten war. In der Großmarkthalle gab es aber kein Rindfleisch, wohl aber konnten ausreichende Mengen von Geflügel und Fischen für den heutigen Mittagstisch bezogen werden. Die vielen Frauen, die meinten, wenigstens das kleine Quantum Fleisch, das ihnen durch die Neuregelung gesichert erschien, beziehen zu können, mußten ununterrichteter Dinge von der Markthalle wieder weggehen.

Für den Mittwoch, den wirklich ersten Tag der neuen Fleischregelung, an dem die Haushalte mit den Buchstaben A—L auf Grund ihres Bezugsscheines die 20 Delta Fleisch verabsolgt erhalten sollten, sind bisher per Wagen 2033 Kilogramm Rindfleisch und 842 Kilogramm Würste, per Bahn zwei Waggon oberösterreichisches Rindfleisch, ferner aus Polen 43 Tonnen Gänse angekommen.

Die Rationierung des Fleischverkaufes.

Der erste Tag der Fleischrationierung brachte einem großen Teil des Publikums eine recht unangenehme Ueberraschung. Trotdem gestern verlautbart worden war, daß die Buchstaben von A bis K erst Mittwoch, resp. erst am Donnerstag, mit rationiertem Rindfleisch versehen werden können, da die Schlachtungen erst Montag und Dienstag vorgenommen werden, glaubten die Hausfrauen doch, ihr Glück versuchen und, mit ihrem Einkaufsschein versehen, einkaufen gehen zu müssen. Aber in jedem Bezirk waren es nur ein oder zwei Fleischhauer, die noch von den Tagen des freien Fleischbezuges her einige Reste zur Verfügung hatten, die sie heute, allerdings — und das war wieder eine recht erfreuliche Gabe — ohne Einkaufsschein veräußerten. Die meisten Hausfrauen, soweit sie sich nicht noch Samstag und Sonntag für heute vorgesehen hatten, mußten mit leerer Einkaufstasche abziehen und hatten das Nachsehen.

Zwar hatten heute alle Fleischhauer ihre Läden geöffnet, aber nur, um die Einschreibungen der Kunden zum Fleischbezug mittels des amtlichen Einkaufsscheines vorzunehmen. Dabei passierte so mancher Zwischenfall. Viele Frauen, die sich nicht überlegt hatten, daß man das Fleisch nur auf den Einkaufsschein beziehen kann, das heißt, daß man ihn nicht nur zur Eintragung beim Fleischhauer benötigt, sondern daß bei jedesmaligem Bezug eine Nummer — diese Woche die Zahl I — abgetrennt wird, glaubten einen Ausweg zur Doppel- oder Dreifachversorgung einschlagen zu können, indem sie sich bei mehreren Fleischhuern eintragen ließen. Dies fiel zunächst nicht auf. Denn viele Hausfrauen hatten seit Monatel keinen fixen Lieferanten mehr, sondern sie zogen von Fleischbank zu Fleischbank, und wo sie etwas bekommen konnten, da nahmen sie es. Infolgedessen sind sie nun bei mehreren Fleischhuern bekannt, die auch ohne weiteres die Eintragungen vornehmen. Nach und nach aber, als Frauen, die den glücklichen Einfall nicht bei sich behalten konnten, ihre Taktik preisgaben und verlacht wurden, fragten die Fleischhauer erst bei jeder Frau, die sich eintragen lassen wollte, an, ob sie nicht schon anderwärts eingeschrieben sei, und erklärten ihr den Vorgang, worauf die Kunde gar oft wieder abzog, da sie schon bei einem oder mehreren Fleischhuern rationiert war.

Die Gasthäuser hatten unter der Fleischknappheit nicht zu leiden, da ihnen zwar die Quoten gekürzt worden sind und sie durchaus nicht die ganzen angesprochenen Mengen geliefert bekommen, aber sie fallen, wie die Gemeinschafts- und Spitalsküchen nicht in die Rationierung. Infolgedessen hatten sie heute schon erhöhten Kundenzuwachs, der sich ganz sicherlich, insbesondere an den Abenden in der nächsten Zeit noch stark vermehren wird. Denn wenn auch die ganze Familie entweder ohne Fleisch auskommt und mit Würsteln und Innereien sowie anderen Aushilfen ihr Auslangen finden kann, die Männer wollen doch meist ihr Stückchen Rindfleisch, ohne das sie nicht satt zu werden verneinen.

Die Familien mit den Anfangsbuchstaben von A bis K erhalten diese Woche Mittwoch oder Donnerstag, die Namen von L bis Z am Samstag oder Sonntag ihr Fleisch, da es noch nicht ausgemacht ist, ob alle Fleischhauer Dienstag und Freitag beliefert werden können. In der kommenden Woche werden die Fleischverteilungen umgekehrt vorgenommen, so daß am Mittwoch oder Donnerstag die Buchstaben L bis Z davorankommen.

(Ueberwachung der Wiener Fleischverkaufsstellen.) Die Polizeidirektion hat an die Genossenschaft der Wiener Fleischhauer folgendes Schreiben gerichtet: „Vom 10. d. angefangen wird der Verkauf von Einheits- und Extremrindfleisch sowohl in den Betrieben der Fleischhauer und Fleischverarbeiter als auch in den Ständen der Großschlächtereien durch eine Gruppe eigener besonders instruierter Organe des freiwilligen Ernährungsdienstes überwacht werden. Hiervon wurden die Genossenschaftsmitglieder durch eine Sonderkundmachung verständigt. Diese Einrichtung wurde vornehmlich zum Schutze der Konsumenten getroffen, dient aber auch dem Interesse der realen Geschäftsleute selbst. Hiervon wird die Genossenschaftsvorstellung mit dem Ersuchen in Kenntnis gesetzt, auf die Mitglieder in geeigneter Weise dahin wirken zu wollen, daß diese ihren gesetzlich normierten Verpflichtungen gegenüber den Organen des freiwilligen Ernährungsaufsichtsdienstes jederzeit nachkommen und auch durch deren Unterstützung in der Ausübung ihres Dienstes beihilfend zur Herbeiführung geordneter Zustände auf dem Gebiet des gesamten Lebensmittelhandels beitragen.“

Die Rationierung des Rindfleischverkaues.

Wien, 9. April.

Die Bevölkerung ist durch den mehrjährigen Kampf um das Rohmaterial zur Bestreitung des täglichen Tisches bereits geschult und hat den Schritt, den die Behörden in der Versorgung mit Rindfleisch bisher noch nicht gemacht hatten, jetzt auf eigene Faust unternommen. Jetzt läßt sich alles für Rindfleisch rationieren. Auf dem Leidensweg zur Fleischkarte sind wir damit wieder um eine Etappe weiter gelangt. Die amtliche Rationierung wurde wohl deshalb unterlassen, weil sie erst dann verfügt werden soll, wenn eine gewisse Gewähr dafür geboten ist, daß der Verkäufer auch wirklich in der Lage ist, die bei ihm eingetragenen Kunden zu befriedigen. Dieser Zeitpunkt wird nach Ansicht der Behörden erst dann gekommen sein, wenn die zentrale Schlachtung die vollständige Erfassung alles auf dem Wiener Markt kommenden Fleisches und damit die Verteilung auf die einzelnen Verkäufer entsprechend dem Bedarf der bei ihnen eingetragenen Kunden ermöglicht. Bis dahin werden aber noch Wochen verstreichen und die Bevölkerung empfindet es als unerträglich, auch wegen der knappen Menge von 20 Dekagramm Rindfleisch samt Zuzage für den Kopf und die Woche stundenlang in allen Bezirken hausieren und sich anstellen zu müssen, um schließlich vielleicht mit leeren Händen abzugehen. Das Publikum hat daher aus der Rationierung die logische Folgerung gezogen, sich schon jetzt rationieren zu lassen, und wenn damit auch keine Sicherheit für die Erziehung des Rindfleisches gegeben ist, sich mindestens die Wahrscheinlichkeit der Bezugsmöglichkeit zu verschaffen. Im großen und ganzen weiß jetzt die Bevölkerung, daß der Einkauf von Rindfleisch immer nur Donnerstag, Samstag und Sonntag nach einem Turnus im Alphabet erfolgen wird. Gleichwohl war gestern alles „wegen Rindfleisch“ auf den Beinen und jeder suchte vor den Augen des gestrengen Herrn Fleischhauers Gnade zu finden und in das Kundenbuch eingetragen zu werden. Die Misere auf dem Fleischmarkt hat es mit sich gebracht, daß langjährige Beziehungen zwischen Käufer und Verkäufer gelockert oder ganz gelöst worden sind, daß man dort einkaufte, wo sich eben an den betreffenden Tagen die meisten Chancen bot. Nicht jeder, der jetzt reuig zurückkehrte, wurde erhört, und gar oft wurde die Antwort erteilt: „Kaufen Sie dort, wo Sie bis jetzt gekauft haben!“ Es ist nur natürlich, daß die Zwangslage, in der sich die Käufer befinden, die Verkäufer noch übermütiger gemacht hat, und das Kapitel „Fleischversorgung“ bildet gewiß kein Ruhmesblatt in der Geschichte der Approximierung Wiens im Weltkrieg. Jeder Tag zeigt

jetzt klar, wie viel durch unerklärliches und unverständliches Zögern verabsäumt worden ist und daß jetzt mit dem Alibi-mittel der zentralen Bewirtschaftung noch weniger Erfolg erzielt werden kann, als es vielleicht vor Jahresfrist der Fall gewesen wäre.

Auch alle anderen Begleiterscheinungen der Rationierung des Rindfleischverbrauches treten mit mathematischer Pünktlichkeit ein, wie sie vorausgesagt worden sind und so leicht voraussehen waren. Die Preise für alle anderen Fleischsorten, namentlich aber für Geflügel aller Art, wirbeln, wie von einer Windhose getragen, täglich immer höher empor. Für Schweinefleisch, Schaffleisch, für Brat- und Fettgänse, für Enten, Hühner werden Preise gefordert, die man als lächerlich bezeichnen müßte, wenn die Sache nicht so furchtbar ernst und traurig wäre. Die Fleischversorgung ist gewissermaßen die Resultierende aller Fehlerkomponenten, die in der Ernährungspolitik in den vorausgegangenen Kriegsjahren gemacht worden sind. Die geringe Kartoffelquote, die unzureichende Menge von Brot und Mehl, das vollständige Versagen des Gemüsemarktes, der Mangel der Zufuhr an Eiern, das gänzliche Fehlen von Fettstoffen haben die Bevölkerung in immer steigendem Maße zur Fleischnahrung gebrängt und so zum Teil den Boden vorbereitet für die durch die Knappheit an Futtermitteln hervorgerufenen Ausfälle in der Beschickung der Vieh- und Fleischmärkte. Die Monate der Not-schlachtungen und des infolgedessen reicheren Zuflusses von Fleisch sind für die Konservierung von Fleisch in größerem Maßstabe ungenützt geblieben, die Kühlhäuser sind leer, die Vorräte an Pöckelfleisch minimal, und jetzt, bei heranrückender Grünfütterung, wo die Not-schlachtungen aufhören, verlagert der Markt vollständig. Namentlich wenn die zentrale Bewirtschaftung zu spät einsetzt, sind ihre Mängel noch empfindlicher. Der Versorgung mit Fleisch wird die größte Aufmerksamkeit gewidmet werden müssen.

Weitere Abnahme der Schweineankünfte.

Der Dorfsteiermark in St. Marg war auch diesmal nicht besichtigt. Die Außermarktbezüge an Schweinen haben weiter bedeutend abgenommen. Es wurden 559 Fleischschweine und 393 Fettschweine weniger bezogen als in der vorhergegangenen Woche. Sämtliche eingelangten Fleischschweine und 309 Fettschweine wurden den militärischen Anstalten zugewiesen, so daß die städtische Schweineübernahmestelle diesmal nur 200 Fettschweine erhielt.

10./4. 1918.

10
192

Der Fleischmarkt

(Eingefandt)

Schon seit vielen Jahren macht man die Beobachtung, daß das Angebot von Schlachtvieh gegen das Frühjahr hin knapper wird, was selbstverständlich zur Folge hat, daß die Preise infolge vermehrter Nachfrage anziehen. Sobald die Heuernte eingebracht ist, kommt wiederum mehr Schlachtvieh an den Markt, das Angebot nimmt bis Dezember langsam zu, um nach Neujahr wiederum abzusinken.

Dieses Vorkommnis hat sich seit dem Frühjahr 1916 in verschärfter Form wiederholt. Im Frühjahr 1917 hat die Preistreiberei auf dem Schlachtviehmarkt die Bundesbehörde zur Gründung der Eidg. Anstalt für Schlachtviehverorgung und der Festsetzung von Fleischhöchstpreisen veranlaßt. Dieses Institut hat die Aufgabe, preisregulierend zu wirken und die durch Spekulation geschaffenen Mißstände zu beseitigen. Vorab dient es zur Fleischversorgung der Armee, stellt jedoch seine Dienste auch zur Verfügung der Fleischversorgung der Zivilbevölkerung. Die von ihr aufgestellten Preise für Schlachtvieh sollten auch dem Metzger als Richtpreise dienen und es steht den Letztern frei, die Dienste der E. A. S. (Eidg. Anstalt für Schlachtviehverorgung) in Anspruch zu nehmen, falls es ihm nicht möglich ist, sich seinen Bedarf an Schlachtvieh zu den Anstaltspreisen zu verschaffen. Der von der Behörde festgesetzte Verkaufspreis des Fleisches basiert auf den Viehpreisen der E. A. S. Anstatt mit dem genannten Institut in nähere Beziehungen zu treten, haben die Metzger mit wenigen Ausnahmen auf die Dienste der E. A. S. verzichtet. Als nun im letzten Februar die Nachfrage nach fettem Vieh infolge geringeren Angebotes größer wurde, begann die Preistreiberei aufs neue. Metzger und Händler überboten sich und trieben die Preise in die Höhe. Dieses Vorgehen hatte selbstverständlich auch Einfluß auf die Zufuhren bei den Schlachtviehannahmen der E. A. S., welche an ihren letzten Herbst festgesetzten Normalpreisen festhielt. Als vor Ostern der Bestand an Schlachtvieh immer knapper wurde und die Preise infolge der stets noch zunehmenden Preistreiberien fortwährend stiegen, wandten sich viele Metzger, die durch den von der Behörde festgesetzten Höchstpreis von Fleisch gebunden waren, an die E. A. S. und forderten von derselben die Lieferung von Schlachtvieh fast ausschließlich erster Qualität zu den von ihr im Herbst festgesetzten Normalpreisen. Die durch Händler und Metzger auf dem Schlachtviehmarkt geschaffenen Zustände verunmöglichten es jedoch selbstverständlich dem Institut, den Wünschen der Metzgerschaft nachzukommen. Hätte letztere diesen Weg der Schlachtviehbeschaffung schon letzten Herbst betreten, anstatt erst nachdem die Not an sie herangelommen war, so wäre ein solcher Preisausschlag niemals eingetreten; auch der Metzger hätte seine Rechnung gefunden und der Konsument wäre von einer Fleischpreiserhöhung verschont geblieben. An verschiedenen Orten wurden die Höchstpreise auf Fleisch von der Metzgerschaft willkürlich erhöht, was zweifellos die gerechte Buße der Fehlbaren nach sich ziehen wird.

Im Laufe des Winters hat die Eidg. Anstalt für Schlachtviehverorgung zirka 6000 Stück Großvieh abgeschlachtet und zu Gefrierfleisch verarbeitet; daselbe gelangt nunmehr zur Abgabe und soll zu allfälligen Preisregulierungen dienen. Die Stadt St. Gallen hat während des Metzgerstreikes bereits von diesem Fleisch verkauft; dieses Vorgehen hat jedenfalls dazu beigetragen, die Sperre abzukürzen. Mit der Qualität waren die Konsumenten allgemein zufrieden.

Auf den 1. April hat das schweizerische Volkswirtschaftsdepartement unter dem Drucke der eingetretenen Zustände auf dem Schlachtviehmarkt die Preise für Schlachtvieh für prima Qualität um 20 Rappen pro Kilogramm Lebendgewicht erhöht, das heißt einen Höchstpreis auf Schlachtvieh I. Qualität von Fr. 2.40 pro Kilogramm Lebendgewicht und den Höchstpreis auf prima Rind- und Ochsenfleisch auf Fr. 4 festgesetzt. Die Händler und Metzger sind an die Bestimmungen gebunden. Ueberschreitungen dieser Vorschriften werden bestraft. Die Verordnung über den Viehhandel und den Fleischverkauf ist der Aufsicht der Kantonsregierungen unterstellt, dieselben sind jedoch im Vollzug im allgemeinen viel zu lax. Eine schärfere Handhabung dieser Verordnungen und strengere Bestrafung der Fehlbaren würde unbedingt dazu beitragen, die Mißstände auf dem Schlachtviehmarkt einzudämmen.

Sollte die Neuregelung der Schlachtviehpreise den erhofften Erfolg nicht bringen, so wird in absehbarer Zeit das Viehmonopol eingeführt werden müssen; ob jedoch bei letzterem die Beteiligten ihre Befriedigung finden werden, bleibe dahingestellt.

20 Dekagramm Rindfleisch.

Der erste Tag des neuen Fleischregimes.

Der erste von den Hausfrauen so sehr gefürchteten Tag der Drosselung der Fleischabgabe ist nunmehr glücklich vorübergegangen. Man trat nicht ohne Erwartungen den Weg zum Fleischhauer an. Es ist zwar richtig, daß heute auch Leute, die mangels näherer Beziehungen zu einem Fleischhauer schon wochenlang kein Fleisch zwischen den Zähnen gefühlt haben, Rindfleisch erhielten, doch ging die rationierte Fleischabgabe nicht völlig glatt vonstatten. Teilweise haben die Anstellungen besonders vor jenen Fleischergeschäften nachgelassen, die eine freiwillige Rationierung ihrer Kunden durchgeführt hatten.

In der Großmarkthalle, die in den frühen Morgenstunden von Käufern besagert war, kam es zwischen 7 und 8 Uhr früh deshalb zu unerquicklichen Szenen, weil dort viele Käufer anwesend waren, die nicht heute und morgen, sondern erst am Samstag und Sonntag Fleischbezugsberechtigt waren. Heute wurde in der Großmarkthalle nur jenen Käufern Rindfleisch ausgefolgt, deren Familiennamen in die Buchstabengruppe A bis L fällt. Auch morgen erhalten gegen Vorweisung des weißen Einkaufsscheines diese Parteien ihr Rindfleisch ausgefolgt. Die Buchstabengruppe M bis Z kommt Samstag und Sonntag daran. Da andere Fleischsorten nicht zu haben waren, ließen sich die erst am Samstag und Sonntag Bezugsberechtigten nur auf Einschreiten der Wache bewegen, die Halle zu verlassen.

Die meisten Fleischhauer nahmen es mit der Buchstabengruppeneinteilung nicht so genau. Die Kunden können ja ohnedies wöchentlich nur einmal Fleisch erhalten. Vielfach wurde heute die Wahrnehmung gemacht, daß sich eine große Anzahl von Parteien ihre Fleischmarken für Samstag oder Sonntag aufspart, obwohl sie nach der Buchstabengruppierung heute daran käme. Parteien mit acht bis zehn Köpfen beklagen es als bitteres Unrecht, daß sie durch die jetzt in Geltung stehende Rationierung gezwungen werden, auf einmal $1\frac{1}{2}$ bis 2 Dekagramm Rindfleisch zu beziehen und aufzueffen, da die wärmere Jahreszeit eine Aufbewahrung des Fleisches nicht duldet. Einsichtsvolle und praktische Fleischhauer haben solchen Parteien heute nur die halbe Fleischration ausgefolgt und dies auf dem Einkaufsschein vermerkt.

Mit der festgesetzten Wochenration von 20 Dekagramm Rindfleisch wird aber niemand besonders satt werden, zumal es andere Fleischsorten fast überhaupt nicht gibt und Geflügel und Wildbret solche Preise erreicht haben, daß es sich sogar schon die oberen Tausend überlegen, diese Luxusnahrungsmittel einzukaufen.

Die neue Drosselung des privaten Fleischbezuges treibe den Restaurationen immer mehr Gäste zu, ein Umstand, der den Wirtschaftseffern die Fleischportionen abermals verkleinert und das Essen wieder verteuert. Zufrieden dürften mit der neuen Rindfleischverordnung nicht einmal ihre Macher sein, denn mit 20 Dekagramm Rindfleisch pro Kopf und Woche kann man keine großen Sprünge machen.

Der erste Tag der neuen Fleischbezugsregelung.

Wien, 10. April.

Heute war der erste Verkaufstag nach der 20-Dekagramm-Rationierung. In der Großmarkthalle hat die Regelung des Rindfleischverkaufes eine vollkommene Aenderung des bisherigen Marktbildes gebracht. Die Zahl der Käufer ist um ein Bedeutendes zurückgegangen, da vor allem die berufsmäßigen Käufer, welche sich entweder um Fleisch zum Wiederverkauf oder im Auftrage anderer Personen gegen Entgelt angestellt haben, fehlten. Andererseits sind aber auch viele Hausfrauen wieder zu ihren früheren, näher gelegenen Fleischbezugsquellen in den Bezirken zurückgekehrt, da sie erwarten, daß sie jetzt infolge der freiwillig vorgenommenen Rationierung auch dort das geringe Wochenquantum Rindfleisch erhalten. Gestern abend hatten sich wohl auch — wie dies in letzter Zeit täglich der Fall war — bereits um 10 Uhr abends Käufer vor der Großmarkthalle eingefunden, doch sammelten sich bis zur Halleneröffnung nur circa 400 Personen an, die hofften, andere Fleischsorten als Rindfleisch zu erhalten oder der irrigen Ansicht waren, daß man in der Großmarkthalle auch Rindfleisch ohne Einkaufsschein erhält. Vor Regelung des Rindfleischverkaufes betrug die Ansammlungen bei Halleneröffnung meist 20.000 Personen, an Samstagen und Sonntagen waren um diese Zeit schätzungsweise sogar 40.000 bis 50.000 Personen angesammelt.

Für den heutigen Bedarf standen in der Großmarkthalle nur 6500 Kilogramm Rindfleisch und 1200 Kilogramm Rindfleisch von notgeschlachteten Tieren, ferner 80 Kilogramm Rindinnerereien zur Verfügung. An die Mindestbemittelten wurden 400 Kilogramm Pferdefleisch abgegeben. Andere, nicht an den Einkaufsschein gebundene Fleischgattungen fehlten heute — mit Ausnahme von Geflügel — gänzlich. Mit den vorstehend genannten Rindfleischmengen konnte der Bedarf vollkommen gedeckt werden, das heißt, sämtliche Käufer, welche im Besitze von Einkaufsscheinen waren, welche auf Namen mit den Anfangsbuchstaben A bis L lauten, erhielten die ihnen zustehende Menge von 20 Dekagramm per Person. Es wurde sogar ein großer Teil des heute zum Verkaufe ausgegebenen Rindfleisches erübrigt, da eben nur jene Personen, die Einkaufsscheine mit den Buchstaben A bis L besaßen, heute versorgt werden durften, und wie erwähnt, die Zahl der Käufer bedeutend nachgelassen hat.

Hervorgehoben werden muß, daß die jetzt von den Kunden vorgenommene Rationierung eine freiwillige war und daher in der Großmarkthalle an allen Ständen, so weit sie über Vorräte verfügen, auch an Nichtrationierte Rindfleisch abgegeben wird, sofern sich an ihrem Einkaufsschein noch der für die laufende Woche geltende Abschnitt befindet und sie ihren Einkauf an dem für sie bestimmten Tag besorgen. Obwohl also heute in der Großmarkthalle alle Bezugsberechtigten bedient werden konnten, gab es doch sehr viele Unzufriedene, die ihrem Unmut laut Ausdruck gaben. Es waren dies meist jene Käufer, welche erst Samstag oder Sonntag bezugsberechtigt sind und heute ihren Einkauf besorgen, respektive die Abgabe erzwingen wollten, da sie bei den Verkäufern noch Fleischvorräte sahen. Betsach wurde auch laut gegen das gering bemessene Quantum Stellung genommen. Die Bezugsberechtigten haben sich in den ersten Morgenstunden in der Großmarkthalle eingefunden, um sich von der Wirkung der neuen Verordnung zu überzeugen.

Nachmarkt.

Auch auf dem Nachmarkte genügte die Rindfleischvorräte vollkommen zur Deckung der heute Bezugsberechtigten. Der Absatz vollzog sich nur bei zeitweise geringer Anstellungen, die sich überflüssig erwiesen, vollkommen ruhig.

Zu den Bezirken.

Der Verkehr in den Bezirken vollzog sich heute im allgemeinen weit ruhiger als in den vorhergegangenen Tagen. Man bemerkte keine Anstellungen vor den Läden, und die Versicherung, daß genügend Fleisch für alle Kunden vorrätig sei, wirkte beruhigend auf die erschienenen Hausfrauen. In einzelnen äußeren Bezirken genügte heute das Angebot allerdings noch nicht vollständig zur Deckung des Bedarfes, doch dürften sich solche Vorkommnisse in Zukunft leicht vermeiden lassen. Betsach wurde, namentlich von Besitzern solcher Einkaufsscheine, die auf eine größere Anzahl von Köpfen lauten, der Wunsch geäußert, die Wochenmenge geteilt beziehen zu dürfen, weil sie sich ihr Wochenquantum auf zwei Mahlzeiten in der Woche einteilen wollen und es den Hausfrauen bei der jetzigen wärmeren Witterung nicht möglich ist, das Fleisch einige Tage frisch zu erhalten. Diesem Wunsche kamen viele Fleischhauer auch nach, indem sie nur das gewünschte Quantum ausfolgten und auf der Rückseite des Einkaufsscheines vermerkten, welches Quantum die Partei noch im Laufe der Woche zu beziehen habe.

Von anderer Seite wird uns gemeldet: Der Umstand, daß heute außer Rindfleisch in der Großmarkthalle alle anderen Fleischsorten, ebenso auch Innerereien fast vollständig fehlten,

gab unter den zum Einkauf erschienenen Frauen Anlaß zu sehr lebhaften Erörterungen. Den Gruppen dieser Frauen gesellten sich solche bei, deren Einkaufsschein sie nicht berechnete, heute Rindfleisch einzukaufen, und auch aus den Kreisen jener, die als Minderbemittelte auf ihre Einkaufsscheine sich nur Pferdefleisch erhalten, kam Bezug zu den lebhaft diskutierten. Da heute auch die Grünwarenmärkte wieder sehr viel zu wünschen übrig gelassen hatten, der Verkauf des einzigen Fettstoffes, den es diese Woche gibt, Margarine, erst morgen beginnt, wurde die Stimmung ziemlich erregt und man schlug vor, zum Rathaus und zum Ernährungsamt zu ziehen. Bezugsberechtigter Bierhamer hielt eine Ansprache an die Frauen, in der er sie zu beschwichtigen suchte und sich bemühte, darzulegen, daß von Seiten der Gemeinde alles geschehe, um die augenblicklich so drückende Knappheit an Lebensmitteln erträglich zu gestalten. Die Bewegung dauerte bis gegen 10 Uhr, worauf es in der Großmarkthalle wieder ruhig wurde.

Alb...
10. IV. 1918
a
10
10/2

Der erste Tag der neuen Fleischregelung.

Das Bild in der Großmarkthalle.

In der Großmarkthalle hat die Regelung des Rindfleischverkaufes eine vollkommene Aenderung des bisherigen Marktbildes gebracht. Die Zahl der Käufer ist um ein Bedeutendes zurückgegangen, da vor allem die berufsmäßigen Käufer, die sich um Fleisch zum Wiederverkauf oder im Auftrage anderer Personen gegen Entgelt angeestellt hatten, fehlten. Andererseits sind aber auch viele Hausfrauen wieder zu ihren früheren, näher gelegenen Fleischbezugsquellen in den Bezirken zurückgekehrt, da sie erwarten, daß sie jetzt infolge der freiwillig vorgenommenen Rationierung auch dort das geringe Wochenquantum Rindfleisch erhalten. Gestern abend hatten sich wohl auch — wie dies in letzter Zeit täglich der Fall war — bereits um 10 Uhr abends Käufer vor der Großmarkthalle eingefunden, doch sammelten sich bis zur Halleneröffnung nur circa 400 Personen an, die hofften, andre Fleischsorten als Rindfleisch zu erhalten, oder der irrigen Ansicht waren, daß man in der Großmarkthalle auch Rindfleisch ohne Einkaufsschein erhält. Vor Regelung des Rindfleischverkaufes betrug die Ansammlungen bei der Halleneröffnung meist 20.000 Personen, an Samstagen und Sonntagen waren um diese Zeit schätzungsweise sogar 40.000 bis 50.000 Personen angesammelt.

Für den heutigen Bedarf standen in der Großmarkthalle nur 6500 Kilogramm Rindfleisch und 1200 Kilogramm Rindfleisch von notgeschlachteten Tieren, ferner 80 Kilogramm Rindsinneren zur Verfügung. An die Mindestbemittelten wurden 400 Kilogramm Pferdefleisch abgegeben. Andre, nicht an den Einkaufsschein gebundene Fleischgattungen fehlten heute — mit Ausnahme von Geflügel — gänzlich. Mit den vorstehend genannten Rindfleischmengen konnte der Bedarf vollkommen gedeckt werden, das heißt, sämtliche Käufer, die im Besitze von Einkaufsscheinen waren, welche auf Namen mit den Anfangsbuchstaben A bis L lauten, erhielten die ihnen zustehende Menge von 20 Dekagramm pro Person. Es wurde sogar ein großer Teil des heute zum Verkaufe ausgegebenen Rindfleisches erübrigt, da eben nur jene Personen, die Einkaufsscheine mit den Buchstaben A bis L besaßen, heute versorgt werden durften und, wie oben erwähnt, die Zahl der Käufer bedeutend nachgelassen hat. Es mag hervorgehoben werden, daß die jetzt von den Kunden vorgenommene Rationierung eine freiwillige war und daß daher in der Großmarkthalle an allen Ständen, soweit sie über Vorräte verfügen, auch an nichtrationierte Rindfleisch abgegeben wird, sofern sich an ihrem Einkaufsschein noch der für die laufende Woche geltende Abschnitt befindet und sie ihren Einkauf an dem für sie bestimmten Tag besorgen.

Obwohl also heute in der Großmarkthalle alle Bezugsberechtigten befriedigt werden konnten, gab es doch sehr viele Unzufriedene, die ihrem Unmut laut Ausdruck gaben. Es waren dies meist jene Käufer, die erst Samstag oder Sonntag bezugsberechtigt sind und heute ihren Einkauf besorgen, respektive die Abgabe erzwingen wollten, da sie bei den Verkäufern noch Fleischvorräte sahen. Vielfach wurde auch gegen das gering bemessene Quantum und die Fleischverkäufer, die doch an dieser Beschränkung unschuldig sind, Stellung genommen.

Die Bezirksbürgermeister haben sich in den ersten Morgenstunden in der Großmarkthalle eingefunden, um sich von der Wirkung der neuen Verordnung zu überzeugen.

Auch auf dem Naschmarkt genügten die Rindfleischvorräte vollkommen zur Deckung der heute Bezugsberechtigten. Der Absatz vollzog sich nur bei zeitweise geringen Anstellungen, die sich überflüssig erwiesen, vollkommen ruhig.

In den Bezirken.

Der Verkehr in den Bezirken vollzog sich heute im allgemeinen weit ruhiger als in den vorhergegangenen Tagen. In einzelnen Bezirken war der Verkehr sogar normal wie in Friedenszeiten. Man bemerkte keine Anstellungen vor den Läden, und die Versicherung, daß genügend Fleisch für alle Kunden vorrätig sei, wirkte beruhigend auf die erschienenen Hausfrauen. In einzelnen äußeren Bezirken genügte heute das Angebot allerdings noch nicht vollständig zur Deckung des Bedarfes, doch dürften sich solche Vorkommnisse in Zukunft leicht vermeiden lassen. Vielfach wurde namentlich von Besitzern solcher Einkaufsscheine, die auf eine größere Anzahl von Köpfen lauten, der Wunsch geäußert, die Wochenmenge geteilt beziehen zu dürfen, weil sie sich ihr Wochenquantum auf zwei Mahlzeiten

in der Woche einteilen wollen und es den Hausfrauen bei der jetzigen wärmeren Witterung nicht möglich ist, das Fleisch einige Tage frisch zu erhalten. Diesem Wunsche kamen viele Fleischhauer auch nach, indem sie nur das gewünschte Quantum ausfolgten und auf der Rückseite des Einkaufsscheines den Rest vormerkten, den der betreffende Verbraucher noch im Laufe der Woche beziehen kann.

Allgemein wurde die Klage laut, daß die zugewiesene Wochenmenge von 20 Dekagramm einschließlich der Zuwage pro Kopf viel zu gering sei und um so drückender empfunden werde, als in allen andern Lebensmitteln denkbarste Knappheit herrscht. Wien ist von allen österreichischen Städten, in denen die Rindfleischrationierung eingeführt wurde, die mit dem geringsten Quantum pro Kopf und Woche versorgte Stadt.

Die Einschränkung der Fleischabgabe.

Mittwoch wurde zum erstenmal die Wirkung der neuen Verfügung fühlbar, daß an die Verbraucher Rindfleisch nur gegen Abtrennung einer Nummer des Einkaufsscheines in einer Menge von zwanzig Dekagramm samt Zuwage abgegeben werden darf. Das führte zu Gärten, gegen die sich der Unwille vieler in der Fleischhalle beim Hauptzollamt angesammelten Frauen richtete. Sie sahen auf einmal selbst zu vorgerückter Stunde Fleisch bei vielen Ständen lagern, wo früher schon am Morgen keines erhältlich war, und bekamen es nicht, weil gestern nur die Leute mit den Buchstaben A bis L des Alphabets bezugsberechtigt waren. In den nächsten Tagen sollen erst die anderen Buchstaben darankommen, weil der Fleischbezug jetzt nur einmal in der Woche möglich ist. Besonders erbittert waren die Mindestbemittelten, weil man sie nun zwingt, ausschließlich Pferdefleisch zu kaufen, das, wie wir gestern sehen konnten, zuweilen schlecht ist, weil es viele Knochen, schmale Fleischbänder enthält und manches übel riecht wie das am Eugenplatz verkaufte. Daß das nur Erbitterung bei den Armen hervorrufen muß, die sich fragen, wie gerade sie dazukommen, das Schlechteste essen zu müssen, ist begreiflich. Sie haben keine andere Wahl, weil ihnen Nahrungsmittel nur in den kleinsten Mengen erreichbar sind, die jetzt dem Unbemittelten zugewiesen sind, und weil sie sich kein Rindfleisch kaufen können, da man solches nur auf den weißen Einkaufsschein abgibt. Mag die Erwägung dazu geführt haben, daß die Mindestbemittelten ionit eine

Doppelversorgung hätten, so ist es ein Unrecht, sie zu zwingen, schlechtes Pferdefleisch zu essen. Sollen das Pferdefleisch einmal die Reichen essen!" sagten gestern viele der davon Betroffenen mit Recht.

Für den Bedarf standen Mittwoch in der Großmarkthalle nur 6500 Kilogramm Rindfleisch und 1200 Kilogramm Rindfleisch von notgeschlachteten Tieren, ferner 80 Kilogramm Rindsinnereien zur Verfügung. In die Minderbemittelten wurden 400 Kilogramm Pferdefleisch abgegeben. Andere, nicht an den Einkaufsschein gebundene Fleischgattungen fehlten gestern, mit Ausnahme von Geflügel, gänzlich. Mit den Rindfleischmengen konnte der Bedarf aber vollkommen gedeckt werden, alle Einkaufsscheine erhielten ihre zwanzig Deka. Es blieb, wie gesagt, noch recht viel Fleisch übrig, da überhaupt der Andrang bedeutend schwächer war. Im Laufe der Nacht hatten sich etwa vierhundert Personen angesammelt.

Gegen $\frac{1}{2}$ 8 Uhr früh hatten sich viele Besucher der Fleischhalle an mehreren Stellen zu großen Gruppen zusammengefunden, aus denen laute Rufe des Unwillens ertönten. Die Wache vermochte sie nicht mehr zu beruhigen. Da erscholl der Ruf: „Gehen wir zum Ernährungsamt!“ Ein langer Zug von Frauen und Männern setzte sich in Bewegung. Kaum aus der Halle, griff ihn die Wache an. Berittene Wachleute sprengten bei der Halle in die Masse, um sie auf Veranlassung des Polizeikommissärs *Urbanek* zu zerstreuen. Dennoch kam ein Zug nach mannigfachen Zwischenfällen bis nahe zum Ernährungsamt auf der Mariahilferstraße, wo die Wache die Teilnehmer auseinanderjagte. Ein zweitesmal bildete sich in der Markthalle ein Zug, den man schon auf dem Heumarkt zersprengte. Danach dauerte auch in der Fleischhalle die Erregung unter vielen Angesammelten fort und es kam noch öfter im Laufe des Vormittags zu Lärm und Bornesausbrüchen der vielen, die sahen, daß Fleisch vorhanden war, das man ihnen nicht geben durfte.

Auch in den Fleischhauerladen ist die Abgabe der zwanzig Dekagramm an die fälligen Einkaufsscheine glatt vor sich gegangen; es ist sogar noch Fleisch übriggeblieben. Vielleicht wird es möglich sein, wenn die nächsten Verkaufstage das gleiche Ergebnis zeitigen, die „Ration“ zu erhöhen.

Mögliche Erhöhung der Fleischquote.

(Vielleicht schon in der nächsten Woche.)

Wie wir von wohlunterrichteter Seite erfahren, wird in amtlichen Kreisen bereits erwogen, mit Rücksicht auf die gemachten Erfahrungen die Fleischquote in der nächsten Zeit, vielleicht schon in der nächsten Woche, zu erhöhen. Erst nach dem vollständigen ersten Verkauf in dieser Woche wird die neue Quote bestimmt werden können.

Diese Maßnahme wird erforderlich, da gestern, am ersten Fleischverkaufstage nach dem neuen Regime, bei vielen Fleischverkaufsständen reichliche Mengen zurückgelassen sind und das Publikum um sich heute — besonders in der Großmarkthalle — mit dem von gestern zurückgebliebenen Fleisch nicht zufrieden gab. Die zu niedrige Bemessung der Fleischquote, die also, kaum nach der Einführung, wieder abgeändert werden soll, wird darauf zurückgeführt, daß weniger Leute von dem Einkaufsrecht Gebrauch machten, was wieder daher kommt, daß der größte Teil der in Gemeinschaftsküchen und Restaurants verköstigten Personen eben kein Fleisch einlieferte und auch die vielen Kommissionseinkäufer und Besucher von der Umgebung Wiens naturgemäß ausblieben.

Die Vorgänge, die sich heute in der Markthalle abspielten, bei denen die Frauen über das geringe Quantum und auch die Qualität klagten, werden hoffentlich durch eine Erhöhung der zu verabsolgendenden Quote aufhören.

Die Wirtschaftsfragen.

Der rationierte Rindfleischverkauf.

Gestern war der erste Tag des rationierten Rindfleischverkaufes. Man konnte beobachten, daß die neue Verkaufsordnung den starken Ansammlungen vor den Fleischläden beträchtlich Abbruch getan hat; insbesondere vor den Geschäften der Extremliebfleischhauer hat das „Anstellen“ erheblich nachgelassen. Vorkäufig ist bekanntermaßen die Rationierung der Kunden freiwillig, die zwangsweise Einteilung soll erst mit dem Geltungsbeginn der Zentralschlachtung am 15. Mai vorgenommen werden. Es haben sich viele Konsumenten schon jetzt als Kunden bei den Einzel- und Fleischhauern eintragen lassen. Leider scheint der Anflug, daß manche Fleischhauer besonders bevorzugten Kunden Kilogrammweise Fleisch ins Haus zustellen und dafür Bucherpreise erhalten, weiter zu bestehen. Ein Berichterstatter der „Br. Allg. Ztg.“ schreibt auf Grund seiner Beobachtungen, daß es sich keineswegs um vereinzelt Fälle handelt, sondern daß sich ein schwunghafter Schleichhandel entwickelt und daß Preise bis zu 30 Kronen für das Kilogramm gefordert werden. Hoffentlich werden die Behörden mit tatkräftiger Unterstützung der Organe des freiwilligen Ernährungsdienstes diesem gemeingefährlichen Treiben mit rücksichtsloser Strenge entgegenzutreten.

Von der Leitung der Großschlächtereier wird mitgeteilt: „Während bisher immer vor unseren Geschäften und Ständen riesige Ansammlungen zu bemerken waren, entfiel gestern dieses Anstellen gänzlich. Das laufende Publikum war sehr bald abgefertigt, ohne daß irgendjemand warten mußte. Die sonst stets beobachteten „Ansteller“ fehlten diesmal gänzlich. Es scheint dies damit zusammenzuhängen, daß infolge der Regelung durch den weißen Einkaufsschein die Mindestbemittelten sich nicht anstellen konnten, da sie ja auf ihren Schein das Wohlfahrtsfleisch erhalten. Diese „Ansteller“ haben ja bekanntermaßen vielfach mit dem Fleischhandel getrieben. Mit Fleisch waren wir sehr gut versehen. Es blieb ein gewisses Quantum sogar übrig. Besonders beim Extremliebfleisch war das unverkaufte Quantum beträchtlich. Man kann heute natürlich noch keine Prophezeiung über die folgenden Verkaufstage machen, sollten aber die beiden starken Tage, nämlich Samstag und Sonntag, gleichfalls das heutige Ergebnis zeitigen, so wird es wohl möglich sein, die bisherige Ration von 20 Dekagramm bei gleicher Fleischlieferung zu erhöhen.“

Eine Interpellation im Gemeinderate.

In der gestrigen Gemeinderatssitzung stellte Gemeinderat Ploßberg folgende Anfrage: Heute kam es in der Großmarkthalle zu stürmischen Szenen. Es war der erste Tag der Neuregelung des Rindfleischbezuges und es konnten daher alle jene Personen, welche in Unkenntnis der neuen Bestimmungen entweder ohne weiße Einkaufsscheine oder mit solchen der Buchstaben M bis Z erschienen, Rindfleisch nicht beziehen; erregte dies schon heftigen Unwillen, so steigerte sich dieser noch dadurch, daß diese Personen beim vollständigen Mangel von Schweine-, Kalb- und Schaffleisch auch andere Fleischsorten nicht erhalten konnten. Zu allem kam aber noch, daß das feilgebotene Rindfleisch so geringer Qualität war, daß viele Käufer darauf verzichteten und daher große Mengen unverkauft in die Kühlräume zurückgebracht werden mußten, wiewohl dieses Fleisch eine

längere Lagerung, und zwar infolge seiner geringen Qualität nicht einmal in Kühlräumen verträgt. Es wird gefragt, ob der Bürgermeister in der Lage ist, hier Abhilfe zu schaffen.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner erwiderte: Es ist richtig, daß das heute in der Großmarkthalle feilgebotene Rindfleisch zum großen Teile sehr geringer Qualität war und daher die Käufer trotz der Lebensmittelnot auf dieses Rindfleisch lieber verzichteten. Es war typisches Fleisch von Veinlvieh. Ich habe wiederholt in Eingaben an die zuständigen Zentralstellen das Verlangen gestellt, daß den Kronländern die Lieferung des für Wien aufgelegten Rinderkontingents nicht nach der Stückzahl, sondern nach der Qualität aufgelegt werden soll. Böhmen liefert ganze Rinderviertel mit einem Durchschnittsgewicht von 18 bis 20 Kilogramm, nicht selten aber solche von 12 Kilogramm und noch weniger. In normalen Zeiten hatten wir Rinder mit 400 Kilogramm Schlachtgewicht, heute mit 48 Kilogramm. Ich werde die Regierung auf die heutigen Vorfälle in der Großmarkthalle aufmerksam machen und abermals von ihr die bringende Abhilfe unter Anwendung der strengsten Maßregeln fordern.

Die Versorgung der Gasthäuser mit Lebensmitteln.

Weiter stellen kais. Rat Wimberger, Lorenz Wiesinger, Rudolf Hoffenmayer und Gustav Schäffer folgende Anfrage: Ist der Bürgermeister gewillt, mit allen ihm zur Verfügung stehenden Mitteln dahin zu wirken, daß die Wiener Gasthausbetriebe mit den notwendigsten Lebensmitteln ausgiebiger wie bisher versorgt werden, daß die Einfuhr aller Arten von Lebensmitteln nach Wien unbehindert stattfinden kann und daß Ungarn veranlaßt werde, der Stadt Wien mit größter Beschleunigung von seinen noch immer reichlich vorhandenen Lebensmitteln einen entsprechenden Teil abzugeben?

Dr. Weiskirchner erwidert: Die Versorgung der Gasthausbetriebe mit Lebensmitteln fällt in den Wirkungskreis des Ernährungsamtes. Die Gemeindeverwaltung ist unablässig bemüht, bei den staatlichen Zentralstellen eine Besserung der Dotierung der Gastwirtschaften zu erwirken. Allerdings scheiterten zum großen Teile die Schritte der Gemeindeverwaltung infolge der allgemein bekannten Lage des Lebensmittelmarktes. Auch die vorliegende Anfrage wird zum Anlasse genommen werden, um neuerlich und mit allem Nachdruck beim Ernährungsamte im Interesse einer besseren Versorgung der Gasthausbetriebe zu intervenieren.

Dr. Weiskirchner fügt hinzu: Ich möchte den Wirten nahelegen, sie sollen mit einer Deputation zum Ministerpräsidenten oder zum Präsidenten des Ernährungsamtes gehen und den Herren Auge in Auge endlich die Wahrheit über die Lage in Wien sagen. Es bleibt nichts anderes übrig, als alle Kreise der Bevölkerung aufmerksam zu machen, daß die Ernährungslage ungünstig ist. Durch die unverantwortliche Tätigkeit der Zentralstellen sind die Verhältnisse nicht besser, sondern schlechter geworden.

Der erste Tag des rationierten Rindfleischverkaufs.

Das bisherige Ergebnis.

Wien, 10. April.

Heute hat zum erstenmal der Rindfleischverkauf nach der neuen Verordnung, die eine Rindfleischabgabe von 20 Dekagramm inklusive Zuwage für die Person und Woche auf Grund des weißen Einkaufsscheines vorsieht, stattgefunden, und zwar war angeordnet worden, daß Mittwoch und Donnerstag nur an die Besitzer von weißen Einkaufsscheinen, deren Namen mit den Buchstaben A bis L beginnen, Fleisch abgegeben werden darf. Obwohl diese Einteilung wiederholt veröffentlicht worden war, schien sie doch nicht allgemein bekannt gewesen zu sein, denn es entstanden aus diesem Grunde bei verschiedenen Fleischabgabestellen zwischen Verkäufern und Käufern Differenzen, da sich die Verkäufer streng an die gegebene Weisung hielten und die schlecht unterrichteten Kaufstüftigen diesen Vorgang als eine Schikane empfanden. Ob die Einteilung nach Buchstaben notwendig war und sich als praktisch erweisen wird, läßt sich heute, am ersten Tage der Neuregelung, noch nicht sagen.

Als Erfolg der neuen Regelung muß jedoch bezeichnet werden, daß viele Hausfrauen, die keine Zeit zum stundenlangen Anstellen haben und nicht zu den Bevorzugten gehören, denen bisher das Fleisch ins Haus zugestellt wurde, heute endlich, vielleicht nach Wochen, wieder zum erstenmal Rindfleisch erhielten oder berechnete Aussichten haben, solches an den nächsten Fleischtagen zu erhalten. Jedenfalls ist zu erwarten, daß die Rindfleischverteilung jetzt eine gerechtere sein dürfte als bisher, wenn auch die mit 20 Dekagramm festgesetzte Wochenmenge außerordentlich gering ist, um so mehr als Angebote in den übrigen, an keine Beschränkung gebundenen Fleischsorten fast gänzlich fehlen.

Der heutige Rindfleischverkauf ging sowohl in den Fleischhauerläden als auch in der Großmarkthalle und auf den Bezirksmärkten klaglos vor sich, was zum Teil auch auf die schärfere Ueberwachung und die hohen für Uebertretungen angedrohten Strafen zurückzuführen sein dürfte. Im 14. und anderen äußeren Bezirken genügte die den Fleischhauern zugewiesene Rindfleischmenge nicht zur Deckung des Bedarfes, doch sind die Käufer in diesen Bezirken auch noch morgen Donnerstag bezugsberechtigt. In allen übrigen Bezirken genügten die Vorräte vollkommen zur Deckung des Bedarfes, in der Großmarkthalle blieb sogar ein großer Teil der Vorräte mangels bezugsberechtigter Käufer unverkauft.

Ein abschließendes Urteil, ob die derzeitigen Vieh- und Fleischankünfte zur Deckung selbst dieses gering bemessenen Wochenquantums ausreichen oder ob sich bei gleichbleibenden Ankünften die Wochenmenge etwas erhöhen läßt, kann heute nicht gefällt werden. Es wird dies erst nach Ablauf der Woche möglich sein, da trotz der Buchstabeneinteilung in manchen Bezirken und namentlich in der Großmarkthalle sich die Hauptnachfrage erst Samstag und Sonntag geltend machen dürfte. Der heutige Tag hat bereits gelehrt, daß sich die Bevölkerung beim Fleischein Kauf nur schwer an die Buchstabeneinteilung gewöhnt. Die derzeit verabreichte Wochenmenge ist derart gering, daß sie namentlich in Familien, deren Mitglieder ausschließlich aus Erwachsenen, arbeitenden Personen besteht, ohnehin zur Vereitung einer einzigen Mahlzeit ausreicht, und so werden viele Hausfrauen bestrebt sein, den einzigen Fleischtag der Woche auf den Sonntag zu verlegen. Gegen Wochenende, wenn ein Teil der Bevölkerung das Wochenquantum Rindfleisch bezogen und verzehrt hat, dürfte auch der Gasthausbesuch sehr zunehmen. Ob die Gasthäuser, deren Rindfleischbezug gleichfalls sehr eingeschränkt ist, einer erhöhten Nachfrage werden nachkommen können, ist allerdings noch fraglich.

Die neue Rindfleischabgabe.

Neue Hemmungen.

Heute wurde die neugeregelt Rindfleischabgabe fortgesetzt. Bei den Fleischbauern, die jetzt in der Regel des Anstellens der Stunden ledig geworden sind, klappt die Sache doch so ziemlich, wenngleich man sich nicht immer an den starren Buchstaben der Verordnung hält. Nicht nur bei der Großschlächtereier, auch bei vielen Fleischbauern hat es sich gezeigt, daß die Beute ihre Fleischmarken lieber Samstag einlösen, so daß Fleischbestände übrig blieben, ein Umstand, der angesichts der warmen Witterung und der höchst mangelhaften Eisversorgung sehr unangenehm ins Gewicht fällt.

In der Großmarkthalle wiederholten sich auch heute wieder die erregten Szenen von gestern, da viele Leute entweder überhaupt ohne Einkaufsschein oder aber auch solche ihr Fleisch haben wollten, die nach ihrer Buchstabengruppe (M bis Z) erst am Samstag oder Sonntag bezugsberechtigt sind. Von dem gestrigen Rindfleischangebot blieben in der Großmarkthalle mit über 3000 Kilogramm liegen, die aber infolge der Drosselung und Portionierung der Abgabe auch heute nicht vollends aufgebraucht werden dürften.

Mit Rücksicht darauf, daß das in die Großmarkthalle zugeführte Rindfleisch von sehr minderer Qualität und ausgesprochenes Weinvieh ist, ist auch die Haltbarkeit dieses Fleisches trotz der Kühlraumaufbewahrung eine mehr als begrenzte. Heute hatte schon ein Teil dieses Fleisches einen Geruch, was bei den Kunden die abnahmstrendige Stimmung sehr herabdrückte.

Auch die Hallefleischhauer sind mit diesen Erscheinungen und mit der Neuordnung der Fleischabgabe nicht zufrieden. Sie wendeten sich diesbezüglich heute früh deputativ an den in der Halle anwesenden Vizebürgermeister Hof, der versprach, sowohl im Rathhaus als auch bei der Regierung nach einer Abhilfe suchen zu wollen.

Da sich der Hauptfleischbedarf auf Samstag und Sonntag konzentriert, so wäre es wohl zu erwägen, ob nicht der seit jeher für Montag angelegte Rindermarkt in St. Marg auf das Wochenende zu verschieben wäre.

An die Mindestbemittelten, die vom rationierten Rindfleischbezug ausgeschaltet sind, kam heute wieder Pferdefleisch zur Ausgabe. Auch das Notschlachtungs-rindfleisch, das mit 5 Kronen pro Kilogramm in der Großmarkthalle zur Abgabe gelangt, ist an die weiße Einkaufsscheinkontrolle gebunden.

Die Rückwirkungen der neuen Fleischordnung.

Neuerliche lebhafteste Szenen in der Großmarkthalle.

Wien, 11. April.

Auch heute hatten sich in der Großmarkthalle zahlreiche Käufer eingefunden, die nicht bezugsberechtigt waren, da auch noch heute Rindfleisch nur an die Besitzer von weißen Einkaufsscheinen mit den Buchstaben A bis L abgegeben werden sollte. Der größte Teil der Käufer aber waren Mindestbemittelte, die nach der besichenden Verordnung für den Bezug von Einheitsrindfleisch nicht in Betracht kommen und die in Folge gänzlichen Mangels aller übrigen nicht rationierten Fleischsorten ihrem Unwillen laut und stürmisch Ausdruck gaben.

Angeichts des schwerfälligen Abganges des an die Hallenverkäufer zugewiesenen Einheitsfleisches und da Gefahr bestand, daß zumindest ein Teil des heute übrig bleibenden Rindfleisches dem Verderben preisgegeben ist, wurde auf Intervention des Gemeinderatspräsidiums — Vizebürgermeister Hof hatte sich vormittags in der Großmarkthalle eingefunden — vom Volksernährungsamt verfügt, daß am heutigen Tage an sämtliche Besitzer von weißen Einkaufsscheinen — also für die Buchstaben von A bis Z — sowie an die Mindestbemittelten gegen Abtrennung des erforderlichen Abschnittes die Wochenmenge von 20 Dekagramm per Person abgegeben werden darf. Diese Entscheidung wurde dem Marktante der Großmarkthalle um halb 10 Uhr vormittags bekanntgegeben und gilt vorläufig nur für den heutigen Tag.

An Mindestbemittelte wurden heute 360 Kilogramm Pferdefleisch minderer Qualität abgegeben.

Der Verkehr auf dem Geflügelmarkte war ruhig, da die Nachfrage infolge der hohen Preise noch schwächer als das Angebot ist. Für Fettware sind sogar Preisrückgänge von 2 bis 3 K. per Kilogramm eingetreten.

Wildbret fehlte gänzlich.

Flußfische waren genügend angeboten. Seefische fehlten heute, doch werden für morgen Sendungen erwartet.

Die Anstellungen setzten heute um 4 Uhr morgens ein, doch hatten sich bis zur Halleneröffnung nur zirka 300 Personen eingefunden.

Versorgung des Landes mit Speisefetten und Speiseölen

Bestandesaufnahme bei den Haushaltungen, einzelstehenden Privaten, Anstalten und anstaltsähnlichen Betrieben

Das schweizerische Volkswirtschaftsdepartement verfügt, daß in der Zeit vom 12. bis 24. Februar in sämtlichen Gemeinden der Schweiz eine Bestandesaufnahme über die im Besitze und Gewahrsam der Haushaltungsnormstände sowie von einzelstehenden Personen, öffentlichen und privaten Anstalten und anstaltsähnlichen Betrieben (Volkstüchen, Speiseanstalten, Arbeiterkantinen usw.) befindlichen Vorräte an Speisefetten und Speiseölen durchzuführen ist. Von dieser Bestandesaufnahme ausgeschlossen sind die Vorräte in gewerblichen, industriellen, Groß- und Kleinhandelsbetrieben für deren gewerbliche, industrielle und Handelszwecke, inklusive Wirtschaften, Hotels und Pensionen. Hierüber finden Bestandesaufnahmen nach besonderen Verfügungen des Volkswirtschaftsdepartementes und Weisungen der eidg. Fettzentrale statt.

Bei der Bestandesaufnahme sind festzustellen: die Namen des verantwortlichen Haushaltungsvorstandes und die Zahl der im gemeinsamen Haushalt lebenden Personen (dauernd angestellte und verpflegte Bedienstete inbegriffen); die Namen der einzelstehenden Personen, welche Vorräte besitzen; die Anstalten und anstaltsähnlichen Betriebe, in welchen Drittpersonen Mahlzeiten einnehmen und die Zahl dieser Personen im Durchschnitt der Zeit vom 1. Juli bis 31. Dezember 1917; die Vorräte an eingedickter Butter und anderen Speisefetten (in Kilogramm abgerundet), an Speiseölen (in Litern abgerundet).

Die mit der Bestandesaufnahme beauftragten Personen sind für unparteiische und sachgemäße Erhebungen verantwortlich. Mit der Bestandesaufnahme kann die Abgabe der Fettarten pro März verbunden werden.

Die Bestandesaufnahme hat von Haus zu Haus zu erfolgen. Die Vorräte sind auf Verlangen vorzuzeigen. Die Befragten haben ihre Angaben wo irgend möglich durch persönliche Unterschrift oder diejenige eines anwesenden Haushaltungsmitgliedes zu bescheinigen. Sie sind zur wahrheitsgetreuen Angabe zu verhalten, und durch allgemeine Publikation auf die nachfolgenden Bestimmungen betreffend Nichtwegnahme der Vorräte und den requisitionsfreien ordentlichen Vorrat aufmerksam zu machen.

Eine Wegnahme der Vorräte, die sich zum Zwecke des Verbrauches bei der Speisezubereitung im Besitze der Konsumenten befinden, erfolgt nur unter den von der Fettzentrale besonders zu bezeichnenden Voraussetzungen. Ausgeschlossen von der Wegnahme ist bei wahrheitsgetreuer Anmeldung jedenfalls der ordentliche Bedarf der Konsumenten für die Zeit von sechs Monaten mit je 500 Gramm pro Kopf und pro Monat, wobei ein Dezilliter Speiseöl gleich 100 Gramm Fett gerechnet wird. Für Selbstversorger, Haushaltungsangehörige und dauernd angestellte und verpflegte Bedienstete beträgt der requisitionsfreie ordentliche Vorrat pro Monat und Kopf 750 Gramm.

Als Selbstversorger gelten die Inhaber von Molkereien, Mägereien, Kochfettfabriken, Landwirtschafts- und Alpwirtschaftsbetrieben, sowie alle Personen, welche Hauschlachtungen vornehmen. In Zweifelsfällen über die Eigenschaft als Selbstversorger entscheidet die eidgenössische Fettzentrale, deren Entscheid direkt anzurufen ist.

Wer Speiseöle und Speisefette besitzt, welche der Verderbnis ausgesetzt sind, ist verpflichtet, dies der Gemeindefettkartenstelle mitzuteilen. Dieselbe trifft unter Anzeige an die eidgenössische Fettzentrale vorsorgliche Maßnahmen zur Sicherung dieser Vorräte für die allgemeinen Ernährungsbedürfnisse oder wenigstens zur technischen Verwendung.

Die Gemeinderesultate müssen bis 28. Februar 1918 in Totalziffern der einzelnen Fragepunkte der kantonalen Kontrollstelle für die Fettversorgung gemeldet werden. Die Originale der Aufnahmen sind von den Gemeindefettkartenstellen aufzubewahren. Die kantonale Kontrollstelle hat die Zusammenstellung des kantonalen Resultates unter Aufbewahrung der Melde Scheine der Gemeinden der eidgenössischen Fettzentrale bis spätestens 5. März mitzuteilen.

Den Gemeinde- und kantonalen Kontrollstellen, bezw. den Gemeinde- und Kantonsbehörden und der eidgenössischen Fettzentrale steht das Recht der Anordnung und Vornahme von Stichproben bei den Konsumenten zu. Dergleichen hat die eidgenössische Fettzentrale das Recht gutschienender Ueberprüfung der Tätigkeit der mit der Bestandesaufnahme betrauten Personen und der Gemeinde- und Kantonskontrollstelle während und nach der Bestandesaufnahme.

Von der erfolgten Bestandesaufnahme an ist den Konsumenten jedwede Handänderung der angegebenen für die Speisebereitung in ihrem Haushalt oder im Einzelverbrauch bestimmten Vorräte untersagt. Der Verbrauch soll normal im Maximum pro Monat und Kopf nicht mehr als 500 Gramm bezw. 750 Gramm für die Selbstversorger betragen. Bis Ende Februar 1918 ist jeder Erwerb von Speisefetten und Speiseölen durch Verbraucher untersagt, soweit die erworbene Menge nebst den vorhandenen Vorräten einen Monatsbedarf übersteigt.

Verweigerung der Angaben, wahrheitswidrige Angaben, Nichtausführen der für die Bestandesaufnahme seitens der Gemeinde- und Kantonsbehörden und der Fettzentrale getroffenen Anordnungen und Maßnahmen und Widerstand gegen dieselben sind gemäß Art. 46 ff. des Bundesratsbeschlusses vom 15. Januar 1918 strafbar. Diese Verfügung tritt am 5. Februar 1918 in Kraft.

Verwendung von Fetten und deren Rohstoffen zu anderen als Ernährungszwecken

Eine weitere Verfügung des Volkswirtschaftsdepartementes bestimmt:

Ohne ausdrückliche Genehmigung der eidgenössischen Fettzentrale in Bern ist jede Verwendung von Fetten (Butter, Speisefetten und Speiseölen) oder von Rohstoffen, aus denen diese Waren hergestellt werden können, zu andern als Ernährungszwecken untersagt.

Soweit es sich um tierische und pflanzliche Fette handelt, die nachweisbar unter den Nummern 1115—1125 des schweizerischen Zolltarifs in die Schweiz eingeführt worden sind, trifft die Fettzentrale ihre Entscheidungen nach Anhörung der betreffenden Kreise von Industrie und Handel bezw. ihrer Organisationen oder der entsprechenden Amtsstelle. Im Falle von Meinungsverschiedenheiten entscheidet das Volkswirtschaftsdepartement. Bis auf weitere Weisung der Fettzentrale resp. des Volkswirtschaftsdepartementes gilt die Bewilligung für die unter obengenannten Zollpositionen eingeführten Waren als erteilt. Handänderungen dieser Waren sind der Zentralstelle für technische Fette, Öle, Harze und Wachsarten (F. O. S. W.-Zentrale) anzuzeigen.

Der Fettzentrale steht das Recht zu, die Vorräte, welche sich für Ernährungszwecke eignen und zu deren technischen Verarbeitung eine Bewilligung nicht erteilt worden ist, gegen Entschädigung zu erwerben. In Streitfällen über das Maß der Entschädigung entscheidet eine vom Volkswirtschaftsdepartement ernannte Schätzungskommission.

Jede absichtliche oder fahrlässige Veränderung von Fetten und Ölen, die zu Ernährungszwecken geeignet sind, sowie die absichtliche oder fahrlässige Veränderung der Rohstoffe von solchen Waren auf eine Weise, daß die Waren oder Rohstoffe nicht mehr oder nur unter erschwerten Verhältnissen für die Ernährung verwendbar sind, ist verboten und strafbar. Vorbehalten bleibt eine zur Vornahme solcher Veränderungen erteilte ausdrückliche Bewilligung.

Die Fettzentrale wird in Verbindung mit der Zentralstelle für technische Fette, Öle, Harze und Wachsarten (F. O. S. W.-Zentrale) alle Vorräte an Fetten und Ölen, die zu Ernährungszwecken geeignet sind und nicht durch die bei den Haushaltungen, einzelstehenden Personen, Anstalten und anstaltsähnlichen Betrieben durchzuführende Bestandesaufnahme erfasst werden, durch eine besondere Bestandesaufnahme feststellen lassen.

Auch diese Verfügung tritt am 5. Februar 1918 in Kraft.

19. II. 1918

Der tägliche Fleischmarkt.

In der Großmarkthalle eingelangte Fleischwaren vom 10. bis 16. Februar 1918.

1. Fleischsendungen.

Für den täglichen Fleischmarkt.

Rindfleisch	155.885 kg	Und zwar aus:	
		Wien	25.834 kg
		dem sonst. Niederösterreich	1.594 "
		Oberösterreich	45.601 "
		Böhmen	60.056 "
		Ungarn	3.400 "
		Dänemark	19.400 "
Schafffleisch	109 kg		
		Ungarn	109 kg
Schweinefleisch	6.531 kg	Und zwar aus:	
		Wien	5.865 kg
		Nähren	666 "
Kälber	267 Stück	Und zwar aus:	
		Wien	15 St.
		Oberösterreich	23 "
		Nähren	202 "
		Böhmen	27 "
Schafe	1.430 Stück	Und zwar aus:	
		Wien	21 St.
		Oberösterreich	18 "
		Steiermark	500 "
		Nähren	4 "
		Ungarn	892 "
Schweine	12 Stück	Und zwar aus:	
		Wien	1 St.
		dem sonst. Niederösterreich	8 "
		Nähren	3 "
Lämmer	12 Stück	Und zwar aus:	
		Wien	3 St.
		Oberösterreich	9 "

2. Preisbewegung.

Rindfleisch	} Stedfleisch, vorderes von K	7-25 bis 14-—	per Kg
		Rostbraten u. Rieden	" " " " " "
Kalbfleisch	" " " "	5-75 " 6-—	" "
Schafffleisch (Lammfleisch)	" " " "	" " " "	" "
Schweinefleisch	" " " "	" " 9-80	" "
Kälber	" " " "	4-70 " 4-80	" "
Schafe mit Fell	" " " "	10-— " 12-—	" "
Schweine	" " " "	" " " "	" "
Lämmer	" " " "	" " 9-10	" "

Per Bahn langten ein 56 Waggons mit 176.49 t.
 Die dieswöchigen Zufuhren waren im Vergleiche zur Vorwoche größer.
 Der Marktverkehr war im allgemeinen sehr lebhaft.
 Rindfleisch sämtlicher Sorten sowie Lamm- und Schafffleisch in unzureichenden Mengen.
 Kalbfleisch war äußerst spärlich vorhanden.

Die Preislage blieb im Vergleich zur Vorwoche unverändert.

Zur teilweisen Deckung des Bedarfes wurden aus den Vorräten der Gemeinde Wien ausgegeben: 3000 kg frisches Schweinefleisch, 8000 kg polnisches Rauchfleisch.

Von der Allgemeinen Vieh- und Fleischverkehrsgesellschaft wurden zugeführt: 37.747 kg Rindfleisch.

Umfang und Ziele der amtlichen Fleischversorgung in Wien.

Äußerungen des Präsidenten der amtlichen Fleischübernahmestelle.

Wien, 7. März.

Der Präsident des Direktoriums der amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch Ministerialsekretär Hans Dworak hatte die Liebeshwürdigkeit, sich gegenüber einem unserer Mitarbeiter über die bevorstehende Regelung der Fleischfrage in Wien folgendermaßen zu äußern:

Die Ursachen für die Zentralisierung des Fleischverkehrs.

Vor Kriegsausbruch betrug die Jahresaufzucht in Wien durchschnittlich $\frac{1}{4}$ Million Stück Rinder, $\frac{1}{3}$ Millionen Schafe und Lämmer, $\frac{1}{4}$ Million Kälber und 1 Million Schweine. Wie in Deutschland hat sich auch bei uns das Hauptgewicht der Fleischversorgung allmählich dem Schweinekonsum zugewendet. In den Jahren 1911, 1912 und 1913 weist der Auftrieb von Rindern in Wien gegen die Jahre 1909 und 1910 eine beträchtliche Abnahme auf. Im Jahre 1913 entfielen vom Rinderauftrieb 73,9 Prozent auf Ungarn, 4,1 Prozent auf Galizien, 22 Prozent auf die übrigen österreichischen Länder. Während für Schweine, Schafe und Lämmer gleichfalls Ungarn das Hauptzufuhrgebiet war, kommen für die Approvisionnement Wiens mit Kälbern die innerösterreichischen Kronländer in Betracht. Diese Daten genügen, um sich ein Bild über die Approvisionnement Wiens mit Fleisch zu machen. Die Schweinefleischlieferungen nach Wien sind jetzt auf ein Zehntel der Friedensjahre gesunken, die Zufuhr von Kälbern ist desgleichen bedeutend zurückgegangen. Dasselbe gilt verhältnismäßig von Schafen und Lämmern. Die jetzige Zufuhr von Rindern nach Wien repräsentiert wohl nach der Stückzahl mehr als die Hälfte der Einfuhr der Friedensjahre, die Provenienz hat sich aber gänzlich verschoben, was selbstverständlich für die Ausbente an Fleisch von Bedeutung ist. Die herabgeminderten Zufuhren von Vieh und Fleisch nach Wien, die Kürzung der Mehlquote, die ungenügende Belieferung Wiens mit verschiedenen anderen Beivalen, die Erziehung von breiten Volksschichten zum Fleischkonsum, die früher nie an Fleischgenuss gewöhnt waren, weil sie im Frieden um billiges Geld Brot, Kartoffeln und Hülsenfrüchte erhielten, sind die Gründe für die jetzige Fleischknappheit in Wien.

Die Provenienz der Rinder wirkt selbstverständlich auf die eigenartigen Preisverhältnisse des Rindfleischs in Wien und führte zur Schaffung von drei Kategorien von Verkaufsstellen: Fleisch allerbesten Qualität, Normalfleisch und Volksrindfleisch.

Vom 25. v. M. angefangen wird durch drei Monate kein ausländisches Fleisch nach Wien kommen, dagegen sind erhöhte Rinderzuschüsse aus Ungarn zu erwarten. Das Volksrindfleisch — eine unter der Leitung der Uebernahmestelle stehende, vom Generaldirektor Pilzer eingeführte Marke — verschwindet hoffentlich nur für einige Zeit aus dem Wiener Markte. Neben dem sogenannten Wohlfahrtsfleisch, das in wöchentlichen Mengen von 120.000 Kilogramm an mehr als 200.000 Familien zum Preise von 3 K. 60 S. abgegeben wird, bestehen noch zwei Sortungen von Rindfleisch: das Fleisch allerbesten Qualität (Extremfleisch), das zu den Preisen: Vorderes mit Zuwage von 12 K. 80 S., Hinteres mit Zuwage mit 14 K. 60 S. und Bratenstücke von 17 K. 60 S., und das sogenannte Normalfleisch, das zum Preise von 7 K. 50 S. für Vorderes, 8 K. 60 S. für Hinteres mit Zuwage und 12 K. 50 S. für Bratenstücke abgegeben wird.

Die ungarische Regierung hat in dankenswerter Weise im vorigen Jahre und auch im Januar dieses Jahres viel größere Zufuhren an Rindern, als die vereinbarten Kontingente waren, nach Oesterreich gestattet. Mit Rücksicht darauf sowie bei dem

Umstande, als aus den inländischen Rinderzufuhren der Bedarf der Wiener Garnison und für militärische Zwecke des Hinterlandes gedeckt werden muß, erklärt sich, daß in Wien der Verkauf von Rindfleisch zu den niedrigen Preisen verschwindend klein ist, ganz abgesehen davon, daß trotz aller amtlichen Vorkehrungen bisher keine Gewähr darin geboten war, daß das Fleisch von österreichischem billigen Schlachtvieh nicht als ungarisches Fleisch zu höheren ungarischen Preisen verkauft wurde.

Die Zentralisierung der Rindereinkäufe in Ungarn und Kroatien machte die Errichtung einer amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch in Wien notwendig. Diese amtliche Uebernahmestelle ist nunmehr die einzige und allein berechnete Empfängerin des aus Ungarn und Kroatien nach Oesterreich gelandeten Viehs und Fleisches. Zugunsten dieser Stelle wurde der Anlieferungsdruck für sämtliches aus den österreichischen Kronländern und aus dem Auslande nach Wien und in die zum Maritrayon gehörenden Gemeinden eingeführte Schlachtvieh und Fleisch ausgesprochen.

Es ist, sagte Ministerialsekretär Dworak, eine vollständig unbegründete Anschauung, daß durch die Errichtung dieser Stelle die nach Wien eingeführten Vieh- und Fleischmengen sich verringert haben. Die amtliche Stelle wird periodisch Ausweise über die nach Wien eingelangten Fleischmengen veröffentlichen, aus welchen Ausweisen jetzt schon zu ersehen wäre, daß die Zufuhren nach Wien in den letzten drei Wochen nicht zurückgegangen sind.

Die Herabsetzung der Rindfleischpreise.

Mit Zuhilfenahme öffentlicher Mittel soll nun in einigen Tagen die vorbereitete Aktion zur Verbilligung von Rindfleisch in Wien ins Leben treten, durch welche Aktion — nebst der sogenannten Wohlfahrtsaktion für Mindestbemittelte — 85 bis 90 Prozent des in Wien eingelangten Rindfleischs zu den verbilligten Preisen als Einheitsfleisch abgesetzt werden sollen. Es soll sohin eine Aktion ins Leben treten, die den wichtigen und von der Bevölkerung seit langem verlangten Zweck erreichen soll, auch dem Mittelstand das Rindfleisch zu Preisen zugänglich zu machen, die den in Oesterreich herrschenden Viehpreisen annähernd entsprechen.

Diese Neuregelung wird auch die Verbilligung der aus Rindfleisch zubereiteten Speisen in allen denjenigen Gasthäusern herbeiführen müssen, die Rindfleisch zu verbilligten Preisen beziehen werden. Der Ueberkonsum des Rindfleischs insbesondere in den Luxusrestaurants Wiens muß gedrosselt werden und es wird hoffentlich in weiterer Folge gelingen, daß jedem Einwohner der Stadt die unbedingt notwendige wöchentliche Rindfleischration gesichert werde. Die gerechte Verteilung des Fleisches, die in absehbarer Zeit durchgeführt werden soll, muß auch im Interesse unseres Viehstandes und unseres Volkvermögens erfolgen.

Die Erhebungen über den Umfang des Rindfleischbezuges seitens bestimmter Betriebe, Anstalten und Körperschaften wurden seitens des Wiener Magistrats am 26. Februar beendet, und des umfassende Material wird nunmehr mit größtmöglicher Beschleunigung durch die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch bearbeitet. Die Hotels, Gastwirtschaften, Kriegs- und Gemeinschaftsküchen, Betriebsküchen, Sanatorien usw. dürfen bei der neuen Regelung entweder nur Extremfleisch oder nur Einheitsfleisch beziehen und dies künftighin nur bei einer Abgabestelle, und zwar dann, wenn ein Anmeldepflichtiger mehrere Betriebsstätten in Wien hat.

Keine Rationierung, keine Fleischkarte.

An eine Rationierung sowie an eine Regelung der Fleischabgabe an private Kunden ist sonach vorläufig nicht gedacht.

Was erhält der Konsum im freien Marktverkehr?

Die zu beliefernden Institute, Gasthäuser usw. werden in Gruppen eingeteilt, und zwar zu dem Zwecke, um festzustellen, in welchem Ausmaße dieselben jeweils bei den Zuweisungen zu berücksichtigen sind. Es kommen folgende Gruppen in Frage:

1. Spitäler, Sanatorien, die stets voll zu berücksichtigen sind, weiter Gefängnisse;
2. Kriegs- und Gemeinschaftsküchen;
3. Gasthäuser, Pensionen, Hotels, Luxus-sanatorien;
4. Konsumentenorganisationen.

Die amtliche Stelle setzt fest, welche Menge Fleisch wöchentlich für jede dieser Gruppen bei den einzelnen Fleischhauern und den Ständen der Großschlächtereien bedingt wird. Wenn bei einzelnen Ständen die beanspruchte Menge mit dem tatsächlichen Bedarfs nicht im Einklang stehen würde, wird eine Verminderung der Menge Platz greifen. Der auf diese Weise festgesetzte Wochenbedarf gilt den Verteilungskommissionen der amtlichen Stelle als Grundlage für die Zuteilung. Die amtliche Stelle wird durch ein besonderes Bureau sämtliche Fleischhauerstände und die Stände der Großschlächtereien überwachen und nebstdem soll der freiwillige Ernährungsdienst kontrollierend wirken und insbesondere strengstens zu überwachen haben, daß die offenen Mengen, die für den Privatkonsum bestimmt sind, ihrem Zwecke tatsächlich zugeführt werden.

Es liegt auf der Hand, daß auch durch die jetzige Regelung alles Erwünschte nicht erreicht wird und der Privatkonsum unter keinen Umständen mit den derzeit in Wien einlangenden Fleischmengen vollaus befriedigt werden kann. Auch die Einführung einer Fleischkarte mit einer durchaus gleichen Rationierung würde nach meinem bescheidenen Ermessen nicht das Richtige sein. In dieser Richtung finden im Ernährungsamt, im Ernährungsrate und bei der Gemeinde Wien die notwendigen Verhandlungen und Erhebungen statt. Diese Frage muß im Einvernehmen mit großen Konsumentenorganisationen gelöst werden, und solange die zentrale Schlachtung mit ihren ganzen Konsequenzen nicht zur Gänze durchgeführt erscheint, würde nach meinem Ermessen eine Rationierung des Privatpublikums, sei es durch Einführung einer Fleischkarte oder der Einkaufsscheine, den erwünschten Erfolg nicht haben, ganz abgesehen davon, daß das Einbeziehen sämtlicher Fleischsorten in eine diesbezügliche Regelung auf unüberwindliche Schwierigkeiten stoßen dürfte.

Der hauptsächlichste Zweck der zentralen Schlachtung ist die Vereinigung des gesamten nach Wien gelangenden Schlachtviehs in einer Hand, die allein befugt ist, die gesamte Menge von Vieh zu schlachten und das gewonnene Fleisch zweckmäßig und gerecht zu verteilen. Durch die zentrale Schlachtung

ung

terreich.

er nachmittags.

Abonnementbedingungen
 Wien: Mit Zustellung ins Haus:
 Wöchentlich 80 Heller.
 monatlich K 3.40, viertel K 10.20
 Zum Abholen in den Filialen, in allen
 Labat-Filialen und Geschäftsstellen:
 Wöchentlich K 3.40.
Strobin und Ungarn:
 Monatlich K 3.80, viertel K 11.40
 bei freier Zustellung durch die Post.
 Deutschland: Viertel K 16.—.
 Für alle anderen dem Weltpostverein
 angehör. Länder: Viertel K 20.—.
 Abonnementen werden angenommen
 in der Administration, V. Reichs
 Wenzgasse 97, und in den Filialen:
 I. Schulergasse 13, Tel. 9191
 II. Baumgartengasse 30, Tel. 4223
 X. Mehlplatz 5, Tel. 6324
 XIV. Ringgasse 6, Tel. 33123
 XVI. Ringgasse 34, Tel. 34148
 XVII. Radergasse 22, Tel. 17176
 XXI. Angererstraße 14.
 Für die an fremde Adressen oder
 Geschäftsstellen bezahlten Beträge leisten
 wir keine Garantie.
 Offene Reklamationen sind portofrei.

XXX. Jahrgang.

Die Fleischversorgung.

Nieder mit den Zentralen — soeben ist eine neue Zentrale aufgerichtet worden! Fort mit der Geiz — her endlich mit der Wiener Vieh- und Fleischzentrale! Das Fleisch droht auszugehen — also schnell eine Fleischübernahmestelle geschaffen! Die Übernahmestelle ist eröffnet — und schon verschwindet das Fleisch vom Markte! Solche Widersprüche liest man täglich in der bürgerlichen Presse. Die Verwirrung der Köpfe ist vollkommen. Die Zeitungen unseres Bürgertums erweisen sich wieder einmal gänzlich ununterrichtet, leichtfertig und oberflächlich.

Alle Zentralen, die in Oesterreich geschaffen worden sind — sie sind durchwegs Geschöpfe der Regierung, die so tut, als gingen sie sie nichts an — sind zu spät ins Leben gerufen worden. Man errichtet sie nicht, um dem Mangel vorzubeugen, sondern erst, wenn der Mangel unerträglich geworden ist. Daher dieses oftmalige Versagen, diese andauernden Mißerfolge der staatlichen Bewirtschaftung. Diese Verzögerung tritt so in Erscheinung: Der Bourgeois deckt sich im Schleichhandel noch eben ein — die Mittelschicht und die unteren Volksklassen entbehren die Ware schon gänzlich. Die Zentrale kann in diesem späten Zeitpunkt nichts anderes bewirken, als daß die mittleren und unteren Schichten wenigstens ein Mindestmaß erhalten, und das auf Kosten der Bestehenden, die nur mehr einen Bruchteil des früheren Bezuges aufbringen. Während des Geschrei der Bourgeois, daß man ihnen den „freien Handel“ wegnimmt, und schwere Enttäuschung der unteren Volksklassen, daß ihnen die Zentrale nur so wenig, nur allzuwenig zusichert, somit allgemeiner Verdruß; das ist das Ergebnis der Saumseligkeit unserer Verwaltung! Die bourgeoise Demagogie nützt dies schlau aus: sie brennt vor Gier nach den Profiten der zügellosen Spekulation, die beim Friedensschluß einziehen müßte, wenn die Uebergangswirtschaft unreguliert bliebe; diese Gier ist geradezu geheißt durch die erzielten Kriegsgewinne, die durch ebensolche Friedensgewinne zu vervielfältigen sich die Aussicht bietet — man beachte nur, wie eilig man es mit dem bevorstehenden ukrainischen Geschäft hat! Das Kapital will eben nach dem Blute der Schlachtenkämpfe sofort den Schweiß der Friedensarbeit ausmünzen in baren Gewinn. Diesem tollen Drange steht die staatliche Bewirtschaftung im Wege, also fort mit ihr, fort mit den Zentralen! Und da kommen der Kapitalistenklasse die Verschärfungen der Regierung zugute. Sie deutet die verfehlte Einrichtung der einzelnen Zentrale um in ein allgemeines, prinzipielles Versagen der öffentlichen Bewirtschaftung.

Wie steht es mit der öffentlichen Bewirtschaftung von Vieh und Fleisch? Eben ist es ein Jahr, daß Clam-Martinic seine Minderbemitteltenaktion einsetzte. Damals hatten wir noch volle Viehstände, ja zum Teil überhegte Ställe. Soeben war im Ernährungsamt der Plan systematischer Bewirtschaftung in Beratung und selbst das Ackerbauministerium drängte auf Ordnung, auf Ausschließung aller Zwischenhände, auf zentrale Schlachtung und auf Fleischrationierung. Damals war unsere Fleischversorgung in Ordnung zu bringen, damals auch das Gleichgewicht zwischen Nachzucht und Abtrieb herzustellen. Man kann dem Ackerbauministerium, das durch seine Preispolitik so viel verschuldet und auf anderen Gebieten so viel gehemmt oder vereitelt hat, das Zeugnis nicht versagen, daß es einen stabilen Viehwirtschaftsplan ausgearbeitet hatte. Da kam der erste dilettantische Einbruch vom Ministerratspräsidium her. Man zerstörte jede Planmäßigkeit durch die Volksschlachtaktion, setzte Millionen zu — statt den Preis niedrig zu halten —, leitete große Rindermengen ohne alles Maß, ließ jedoch daneben für den ordentlichen Verbrauch der Wohlhabenden übergroße Mengen in den Verbrauch übergehen und lichte unseren Viehstapel ganz verhängnisvoll. Was der demagogische Dilettantismus jener Regierung noch übrig ließ, das fiel diesem Winter ohne Futter und ohne genügend Brotsfrucht zum Opfer. Der heimische Viehstand ist, was reife oder halbreife Rinder oder Schweine betrifft, täglich zusammengeschmolzen. Aber man ließ die Wohlhabenden drauslosleben und unbeschränkte Menaen genießen, obschon im Durchschnitt auf den

Kopf kaum mehr als ein Delagramm im Tage zur Verfügung stand. Dieser relative Uebergenuß war nur möglich, weil die Massen des Volkes schon längst auf den Fleischgenuß verzichtet hatten. Jetzt stehen wir vor der bedrohlichen Wendung: Der Brunnen ist ausgeschöpft und sobald das erste Grünfutter wächst, gibt kein Landwirt mehr ein Stück Vieh ab. Angesichts dieser Katastrophe haben wir die Übernahmestelle geschaffen, den Verteilungsapparat hergestellt — natürlich entsteht der falsche Schein „Danach, also darum!“ Weil die Zentrale da sei, verschwinde das Fleisch. Und also können die Benedikts und Blasels mit Erfolg ihren Unverstand auf dem Markte ausschreien: Fort mit den Zentralen!

Ein Unglück kommt selten allein. Der Präsident der Fleischübernahmestelle hat gestern mitgeteilt: Vom 25. März wird durch drei Monate kein ausländisches Fleisch nach Wien kommen! Den Grund dieser auffälligen Tatsache hat er nicht angegeben, er liegt in einem Tauschgeschäft besonderer Art. Ungarn kann mit der Körnerfruchtlieferung an die Armee nicht nachkommen, Deutschland springt mit Mehl bei, behält sich dafür das sonst uns vermeinte billigere nordische Fleisch und wir sind mit der Fleischversorgung auf das teurere Ungarn verwiesen, eine Regelung, die uns wieder ungezählte Millionen kostet, falls wir wirklich mehr Vieh von Ungarn erhalten. Dieses ungarische Vieh gibt höchstens „Extremfleisch“ für unsere Bourgeois, das billigere „Normalfleisch“ fällt aus. Man tut der Einwohnerschaft Wiens keinen Dienst, wenn man ihr verschweigt, daß in Bezug auf die Fleischversorgung eine Besserung keinesfalls zu erwarten ist, oder ihr vorgaukelt, daß eine Zentrale das Fleisch vertreibt. Leichtsin und Torheit des abgelaufenen Jahres sind schuld, aber die Klage macht das nicht wieder gut.

Da die greifbaren Vorräte so gering sind, muß erst recht die öffentliche Bewirtschaftung eintreten, obschon sie nur einen winzigen Bruchteil des sonst möglich gewesenem Erfolges haben kann. Wenn nun Gastwirte und Fleischer zu schreien beginnen, so wissen sie genau, warum. Sie haben die Regelung zu fürchten und ihr Geschrei soll bloß einen Skandal verdecken, der jetzt ruckbar wird. Erstens haben die Primissima-Fleischhauer an dem sogenannten ungarischen Fleisch sündhaft verdient. Sie haben nicht bloß horrenden Preise bezogen, sondern auch von den Sekunda-Fleischhauern heimlich einheimisches Fleisch bezogen und als ungarisches teuer verkauft. Die Wirtschaftler aber haben durch Verträge mit den Fleischhauern einen so großen Teil des Fleisches an sich gezogen, daß für den privaten Haushalt viel zu wenig übrig blieb. So haben sie unzählige private Herde kaltgesetzt und ihre Lokale gefüllt, in diesen aber den zahlungsfähigen Schwärmern für den freien Handel zweimal und dreimal serviert. Die Wiener Gemeindeverwaltung mußte das, aber hat keine Miene verzogen — natürlich, denn so gelang es, dem Bourgeois das Durchhalten leicht zu machen und Wien den äußeren Anstrich einer wohlversorgten Stadt zu geben. Wer wird sich noch wundern, daß die Kriegsgewinner für den „freien Handel“ schwärmen? Nur schade, daß er mit der gräßlichsten Entbehrung der Massen bezahlt werden mußte.

Wie groß diese ist, verrät ein Umstand: Heute ist es einfach unmöglich geworden, noch die Fleischkarte wie in Deutschland einzuführen. Man dividere die wöchentlich zugeführte Fleischmenge durch die Kopfszahl der Bevölkerung und das Ergebnis wird erstaunlich sein; man kommt auf so winzige Mengen, daß sie nicht mehr ausschrotbar sind. Wer im Rechnen halbwegs bewandert ist, kann sich überzeugen, daß ein Gast etwa des „Opern-Dreher“ bei einer Mahlzeit die durchschnittliche Fleischration von einigen Dutzend Familien aufißt. Es lebe der „freie Handel“ und diese seltsame „Gewerbefreiheit“! Die Übernahmestelle mußte selbstverständlich die Bezugsmengen aller großen Gemeinschaftshaushaltungen feststellen und kam da auf sehr beachtenswerte Ergebnisse, deren Veröffentlichung der Ernährungsrat verlangen sollte. Dankenswert wäre auch die Feststellung, wie sich der Wiener Magistrat zu diesen ihm längst bekannten Tatsachen verhalten hat und noch verhält!

Gegen diese das nackte Leben der Massen gefährdenden Mißbräuche aibt es gar keine Abhilfe

Die neuen Preise für Rindfleisch.

Die angekündigte Maßnahme zur Verbilligung des Rindfleischpreises wird in einer heute zur Veröffentlichung gelangenden Verordnung durchgeführt. Von morgen angefangen gibt es nur zwei Fleischgattungen: Einheitsfleisch und Extremfleisch. Der Verkauf der letzteren Fleischsorte, die ungarischer Herkunft ist und den Anschaffungskosten entsprechend hoch im Preise steht, erfolgt nur in 58 Fleischhauereiläden. In allen anderen Fleischhauergeschäften darf nur Einheitsfleisch je nach Qualität zum Preise von 8. 7.20 bis 8. 12.— pro Kilogramm verkauft werden. Die Verteilung des Fleisches nimmt die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch vor. Nach den bereits erfolgten Bezugsmeldungen sind zunächst vier Gruppen von Verbrauchern auf die einzelnen Fleischverkaufsstellen aufgeteilt worden, und zwar als erste Gruppe Spitäler und Versorgungshäuser, als zweite Kriegs- und Gemeinschaftsküchen, als dritte Konsumentenorganisationen und als vierte Gasthäuser, Pensionen, Hotels etc. Für diese Verbrauchergruppen wird den Fleischhauern das entsprechende Wochenquantum zugewiesen. Nach Abschätzung des Fleischquantums für die vier genannten Gruppen ergibt sich eine offene Menge an Fleisch, die für den Kleinverkauf bestimmt ist. Es entfallen ungefähr 300 Gramm pro Kopf und Woche. Zur Einhaltung der Verteilungsvorschriften, insbesondere für den Kleinverkauf, sind strenge Strafbestimmungen erlassen worden. Die Kontrolle der gerechten Verteilung wird allerdings nur schwer durchzuführen sein. An die Einführung von Fleischbezugscheinen kann jetzt, solange die zentrale Schlachtung noch nicht aufgenommen ist, nicht geschritten werden. Die Fleischanteile der einzelnen Händler, die den Fleischhauern zugewiesen werden, kann vorher nicht festgestellt werden und daher auch nicht die genaue Menge des zur Verteilung bestimmten Fleisches. Die Vorarbeiten für den Fleischbezugschein, die vom Magistratsrat Jamnák geleitet werden, sind jedoch schon sehr weit gediehen. Am 25. Mai soll die zentrale Schlachtung ihren Anfang nehmen, und da wird es sich auch ergeben, wie der Fleischbezug für den einzelnen Haushalt geregelt werden kann.

Nachstehend die Mitteilungen des Amtes für Volksernährung:

Die amtlichen Mitteilungen.

Wie bekannt, wurde vom Amte für Volksernährung schon seit längerer Zeit eine mit der Verbilligung des Rindfleischpreises im Zusammenhange stehende Regelung des Rindfleischverkehrs in Wien vorbereitet. Sämtliches nach Wien gebrachtes Schlachtvieh und Rindfleisch wird der amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch in Wien-St. Marx angeliefert. Diese weist das Vieh und Fleisch nach den Anordnungen der behördlichen Marktkommission den einzelnen Fleischhauern und Fleischverschleißern zu bestimmten Preisen zu. Da aber der Hauptteil des nach Wien gebrachten Rinderkontingents derzeit aus Ungarn stammt, die Preise für ungarische Rinder aber sehr hoch sind, würden sich die Preise für Rindfleisch in Wien auf einem Niveau halten, das für die Mehrzahl der Verbraucher untragbar wäre. In dieser Erwägung hat sich die Regierung entschlossen, zwecks Verbilligung der Rindfleischpreise für die Mehrheit der Bevölkerung staatliche Mittel aufzuwenden. Da es aber nicht gerechtfertigt werden könnte, diese Staatshilfe auch den besonders bemittelten Kreisen zuzuwenden, wurden gesonderte Preise für Einheits- und Extremfleisch und für Extremrindfleisch festgesetzt.

Mit einer heute zur Veröffentlichung gelangenden Verordnung des Amtes für Volksernährung werden am von Mittwoch, den 20. d., angefangen für Rindfleisch in Wien folgende Preise festgesetzt:

Einheitsfleisch.

Für ein Kilogramm Vorderes mit höchstens 15 Prozent Zuwage 7 K. 20 S.

Für ein Kilogramm Hinteres mit 20 Prozent Zuwage 8 K. 40 S.

Für ein Kilogramm Bratenstück (Beiried, Lungen-, Rost- und Zendenbraten) unangefüllt, aber ohne Zuwage, 12 K.

Außer diesen Preisen werden für 58 Fleischhauer und Geschäfte der Fleischhauerei, die nur Schlach-

rinder ungarischer Herkunft zugewiesen erhalten, sohin

Extremfleisch

verkauft, nachfolgende Detailverkaufspreise festgesetzt:

für ein Kilogramm Vorderes mit höchstens 15 Prozent Zuwage 18 K.;

für ein Kilogramm Hinteres mit 20 Prozent Zuwage 20 K.;

für ein Kilogramm Bratenstück (Beiried, Lungen-, Rost- und Zendenbraten) unangefüllt, aber ohne Zuwage, 25 K.

Es werden somit zweierlei Preise für Rindfleisch festgesetzt, ohne daß jedoch in den Quantitäten dieser zwei Fleischsorten besondere Unterschiede beständen. Die bedauernde Verbesserung gegenüber dem bisherigen Zustande liegt darin, daß die Anzahl der Fleischhauer, die zum Verkaufe von Rindfleisch zu hohen Preisen ermächtigt sind, von 250 auf 58 herabgemindert wurde, daß somit die große Masse der Fleischhauer billiges Fleisch abgeben wird und nur die 58 Geschäfte unter strenger Kontrolle teures Fleisch verkaufen dürfen, ferner darin, daß in allererster Linie die Einheitsfleischhauer mit Fleisch oder Vieh versorgt werden, während den Extremfleischhauern nur ein bestimmter Prozentsatz von Schlachtrindern oder Fleisch zugestanden wird, der überdies fallweise noch gestürzt werden kann, wenn es sich zeigt, daß für die Einheitsfleischhauer zu wenig Fleisch vorhanden ist.

Mit Rücksicht auf die herrschende Fleischknappheit darf an Spitäler, Kriegs- und Gemeinschaftsküchen, Gastwirtschaften, Hotels, Pensionen und Konsumentenorganisationen nur jene Menge Rindfleisch abgegeben werden, die den Fleischveräußern zu diesem Zweck von der amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch in Wien-St. Marx nach den Anordnungen der Marktkommission zugewiesen ist. Diese Menge wird wöchentlich nach Maßgabe der Zufuhren bestimmt werden.

Der Wiener Magistrat ist ermächtigt, entweder selbst oder durch die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch in Wien-St. Marx Durchführungsanordnungen zu erlassen, die sich insbesondere auf die Führung der Kundenliste und auf Kontrollmaßnahmen zu beziehen haben. Die in dieser Hinsicht von der amtlichen Uebernahmestelle hinausgegebenen Anordnungen sind somit strengstens zu befolgen; Uebertretungen werden von der politischen Behörde bestraft.

Die Fleischhauer und Fleischverschleißer sind verpflichtet, das ihnen für den Detailverkauf zur Verfügung stehende Rindfleisch in kleinen Teilmengen an das Publikum abzusetzen, so daß trotz der beschränkten Vorräte möglichst viel Verbraucher, wenn auch nur mit geringen Quantitäten von Fleisch, versorgt werden können.

Um den Erfolg der Regelung der Fleischversorgung Wiens zu sichern, bedarf es der werktätigen Unterstützung der Behörden durch die Bevölkerung. Uebertretungen der Höchstpreise und alle sonstigen Uebertretungen der Verordnung oder der von den hiesigen Behörden erlassenen Verfügungen sollen unverzüglich zur Anzeige gebracht werden. Solche Anzeigen sind an das zuständige Magistrats-Bezirksamt, an die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch in Wien oder, sofern es sich um Preisübertretungen handelt, an das Kriegswunderamt der Polizeidirektion Wien, 3. Bezirk, Elisabethpromenade, zu richten.

Die Fleischverkäufer sind gehalten, die festgesetzten Verkaufspreise für Rindfleisch, Rindzunge und Rindskinnerei in ihrem Geschäftslokal ersichtlich zu machen. Die Gelbenbetriebe, welche zum Verkauf von Extremfleisch berechtigt sind, haben überdies eine Tafel mit der Ueberschrift „Verkauf von Extremfleisch“ an der Außenseite ihres Geschäftslokales an auffälliger Stelle anzubringen. Extremfleischhauer dürfen nur Extremfleisch, Einheitsfleischhauer nur Einheitsfleisch führen; die Liste, der zum Verkauf von Extremfleisch berechtigten Gelbenbetriebe wurde schon in der „Wiener Zeitung“ vom 17. Februar 1918 veröffentlicht. Dergleichen dürfen Gasthäuser, Hotels, Pensionen u. nur eine der beiden Fleischsorten, und zwar entweder Extremfleisch oder Einheitsfleisch, beziehen; hiernach wird sich auch der Preis bei in diesen Betrieben verabreichten Speisen aus Rindfleisch oder Rindfleischprodukten zu richten haben.

Die Liste jener Gasthäuser, Hotels etc., welche Extremfleisch beziehen dürfen, wird in den nächsten Tagen veröffentlicht werden. Ob die Preise für Einheitsfleisch für lange Dauer auf der derzeitigen Höhe werden gehalten werden können, hängt davon ab, ob die gegenwärtigen Viehpreise weiter in Geltung bleiben.

Die Verfügungen für den Verkauf von Extremfleisch.

In einer amtlichen Verfügung des Amtes für Volksernährung, die für den Verkauf von Extremfleisch Geltung hat, heißt es:

Mit Rücksicht auf die herrschende Fleischnot wurde dem Besitzer dieses Geschäftes Verkauf von Extremfleisch von der amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch genau die Menge vorgeschrieben, die er den bei ihm rationierten Spitalern, Kriegs- und Gemeinschaftsküchen und Restaurationen, deren Bedarf auf das Mindestmaß herabgesetzt wurde, liefern darf. Weiter wurde er verpflichtet, sämtliches übrige, ihm durch die amtliche Uebernahmestelle zugewiesene Fleisch in kleinen Teilquantitäten vorläufig im ungefähren Ausmaße von 1/2 Kilogramm pro Käufer an möglichst viele Verbraucher abzugeben. Der Fleischhandel ist behördlich verboten. Die vorgeschriebenen Höchstpreise müssen genau eingehalten werden. Ihre Ueberschreitung, sei es durch Geldzuweisungen, sei es durch andre Geschenke oder in irgendeiner andern Form, wird, sofern diese Handlung nicht einer strengeren Ahndung unterliegt, gemäß § 7 der Verordnung des k. k. Amtes für Volksernährung vom 16. Februar 1918 mit Geldstrafen bis zu 20,000 K. oder Arrest bis zu sechs Monaten bestraft. Derselben Strafen stehen auch auf unzulässigem Fleischhandel. Im Sinne dieser Verordnung sind sowohl Verkäufer als auch Käufer strafbar.

Die Neuregelung der Fleischverteilung.

In einem von der amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch unterbreiteten Bericht wird ausgeführt: Auf Grund der beim Magistrat der Gemeinde Wien erfolgten Anmeldungen, die sich nur Krankenhäuser, Kriegs- und Gemeinschaftsküchen, Hotels, Pensionen und Konsumentenorganisationen umfassen, haben sich insgesamt 3901 Personen gemeldet. Spitäler, Versorgungshäuser, Kriegs- und Gemeinschaftsküchen sowie Konsumentenorganisationen der breiten Bevölkerung wurden für den Bezug von Einheitsfleisch eingeteilt; das Extremfleisch wurde für Zugufsanatorien, Konsumentenorganisationen und Unternehmungen zugewiesen, bei denen angenommen werden konnte, daß sie die finanzielle Mehrbelastung tragen können. Im Sinne des Beschlusses des Direktoriums wurde für Kriegs- und Gemeinschaftsküchen eine Höchstquantität von 50 Dekagramm pro Kopf und Woche und für die Konsumentenorganisationen eine solche von 30 Dekagramm pro Kopf und Woche zugrunde gelegt. Da das insgesamt zur Verfügung stehende Quantum, mit dem in nächster Zeit voraussichtlich gerechnet werden kann, diese Ziffer um nicht viel übersteigt, mußte an eine starke Drosselung des Bedarfes der Gasthäuser, Pensionen und Hotels geschritten werden, um dem Detailverkauf die in Aussicht genommene Menge zu sichern. Die Kürzung beträgt 60 Prozent des angemeldeten Quantum. Diese für alle Gastwirtschaften gleichmäßige Kürzung bedeutet eine gewisse Ungerechtigkeit, da bestimmte Betriebe mit Rücksicht auf das Publikum, das bei ihnen verkehrt, diese Rindfleischdrosselung härter empfinden als jene, die durch ihren Geschäftsumfang in der Lage sind, sich Ersatzmittel zu verschaffen. Es ist jedoch für die aller nächste Zeit eine Richtigerstellung in Aussicht genommen. Es ist allerdings beabsichtigt, den rationierten Kunden das ihnen zugesagte Quantum unter allen Umständen zu sichern, die Belieferung dieser Rationierten wird jedoch stets unter dem Gesichtspunkt erfolgen, daß dem Detailkonsum unbedingt ein Mindestquantum zugeführt wird.

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, angeichts des 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 Gemeinwirtschaftlichen 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 $\frac{1}{2}$ Kg. an einzelne Kunden abzugeben 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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.

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 notgeschlachtet 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 — zumeist 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 an 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.

Der neugeregelte Rindfleischbezug.

Das Anstellen nach Inkrafttreten der Verordnung.

Die Neuregelung des Rindfleischbezuges trat gestern in Kraft und die Folgen, die man vorausgesehen hatte, stellten sich pünktlich ein. Von irgendeiner Erleichterung des Einkaufes war keine Rede; dafür gab es überall ein buntes Durcheinander, weil sich niemand auskannte; es gab Schwierigkeiten und Geminnisse an allen Ecken und Enden und wer gestern ohne Anstellen zu einem Stückchen Fleisch kam, konnte wahrlich von Glück reden.

Das Anstellen wurde durch die Neuordnung wesentlich begünstigt; während die Kauflustigen gewöhnlich „erst“ um Mitternacht vor der Großmarkthalle zu erscheinen pflegen, waren gestern sehr viele — schon vorgestern da. Um 8 Uhr abends wurden die ersten Käufer beobachtet und im Laufe der Nacht schwall die Menge immer mehr an. Die Belieferung der Halle war jedoch so erheblich, daß tatsächlich die meisten Käufer etwas erhielten. Die Einhalbkilogrammration wurde eingehalten; aufmerksamen Beobachtern entging es aber nicht, daß — was gestern an dieser Stelle vorausgesagt wurde — einzelne Personen sich mehrmals bei verschiedenen Ständen anstellten. Daß von vielen Familien mehrere Köpfe ausrückten und demgemäß mehrere halbe Kilogramm Fleisch nach Hause brachten, wurde gleichfalls als selbstverständlich hingenommen.

Die Anstellungen vor den Fleischergeschäften begannen zwar „erst“ um Mitternacht, haben aber gleichfalls einen bisher nicht beobachteten Umfang angenommen. Da die Vorweisung eines Einkaufsscheines nicht notwendig ist, konnte natürlich, wie schon erwähnt, jeder der Personal zur Verfügung hat, zu verschiedenen Fleischhauern seine Leute senden, die dann überall ihr halbes Kilogramm erhielten. Denn, wie immer in ähnlichen Fällen, ist die Kauflust anlässlich der Neuordnung gestern enorm gestiegen. Wer sich bisher mit einem kleinen Stück Fleisch begnügte, wollte nun auf einmal so viel haben, als er nur immer erreichen konnte. Die später kommenden hatten dann natürlich das Nachsehen.

Preiserhöhung in den Gasthäusern.

Während für einen Teil der Verbraucher die neue Verordnung wenigstens den einen Erfolg hatte, daß sie Fleisch, wenn überhaupt, zu billigerem Preis erhielt, äußerte sie sich in den Gasthäusern in einer erheblichen Preiserhöhung. Die mit Extremfleisch belieferten Wirte forderten für eine Fleischspeise, die vorgestern noch 8 K. gekostet hatte, gestern 10 bis 12 K.; dafür war die Portion bedeutend kleiner geworden. Die stark verringerten Zuweisungen im Verein mit den erhöhten Gesteuerungskosten boten den Wirten den Anlaß zu dieser Maßregel.

Die Inhaber kleinerer Gastwirtschaften, die Einheitsfleisch beziehen, haben aber merkwürdigerweise die Preise — ebenfalls erhöht, obwohl sie nur billigeres Fleisch erhielten! Angeblich erklärten ihnen ihre Lieferanten, teilweise Extremfleisch liefern oder die Lieferung einstellen zu müssen. Wenn es sich wirklich so verhält, dann erscheint es unzweifelhaft, daß hier der erste Versuch einer Ueberschreitung der amtlichen Höchstpreise vorliegt, gegen dessen Wiederholung energisch eingeschritten werden müßte. Es ist aber auch möglich, daß die Wirte den Fleischhauern die Schuld beimessen, während sie in Wirklichkeit die Preiserhöhung ohne zwingenden Grund vornehmen. Jedenfalls bedarf dieser Punkt einer raschen und einwandfreien Aufklärung.

Die Wiener Extremfleischhauer.

Die Einheits- und Extremfleischhauer würden, wie berichtet, streng getrennt. Nur folgenden 58 Wiener Fleischhauern wird in der Folge auf Anordnung des Amtes für Volksernährung Extremfleisch zugewiesen, sämtliche übrigen Fleischhauer führen das Einheitsfleisch. Die Liste der Extremfleischhauer lautet:

1. Bezirk: Rudolf Gruber, Singerstraße 26; Alois Kammer, Singerstraße 24; Reumayer u. Co., Am Hof; Gustav Herrmann, Schottenbastei 16; Georg Hütter, Reichsrotstraße 9; Ferdinand Pinsler, Raupensiebgasse 7; Großschlächterei, Trattnerhof.
2. Bezirk: Josef Dopplinger, Karmeliterplatz 2; Max Engelhart, Franzensbrückensstraße 17; Max Engelhart, Praterstraße 68; Alex. Fuchs' Witwe, Untere Augartenstraße 7; Adolf Mandel, Karmeliterplatz 5; Adolf Reisel, Rembrandtstraße 17; Josef Stadler, Karmeliterplatz 2; Moritz Winter, Kaiser-Josefstraße 9; Großschlächterei, Taborstraße 51.
3. Bezirk: Max Engelhart, Hauptstraße; Josef Gaidinger, Rennweg 43; Johann Hunderisser, Fasangasse 6; Johann Hoffenreich, Fasangasse 6; Fischer Edhne, Hauptstraße 42.
4. Bezirk: A. Nischinger, Rainerplatz 3; Josef Pasching, Goldbeggasse 33; A. Philipp, Hauptstraße 10; Großschlächterei, Alteggasse 60; Johann Sieden, Belvederegasse 18.
5. Bezirk: Karl Marcher, Kettenbrückengasse 11.
6. Bezirk: Franz Kantner, Capistrangasse 3; Anton Sack, Eberhazygasse 29; Großschlächterei, Kollergasse 6.
7. Bezirk: Marie Frank, Neustiftgasse 80; Felix Göbart, Neustiftgasse 22; Josef Ködeis, Burggasse 7; Josef Köllner, Verchenelderstraße 17.
8. Bezirk: Anton Böhm, Florianigasse 17; Karl Kiehl, Josefsbaderstraße 13 und Alserstraße 33; Großschlächterei, Albergasse 6.
9. Bezirk: Jakob Ansheringer, Grünertorgasse 19; Matthias Grubitsch, Wechtensteinsstraße 10; Gottlieb Herrmann, Wechtensteinsstraße 40; Gottfried Ködeis, Rüdorferstraße 13; Karl Kollmann, Fasagasse 15; Siegmund Kornmehl, Berggasse 19; Ignaz Leutschert, Rinderstallgasse 2; Großschlächterei, Alserstraße 12; Rudolf Philipp, Berggasse 30.
10. Bezirk: Ludwig Holzer, Favoritenstraße 67; Eitel Max, Favoritenstraße 98.
11. Bezirk: Matthias Dobias, Altgasse 7; Großschlächterei, Giesinger Hauptstraße 112; Johann Steberl, St. Belgasse 60.
12. Bezirk: Johann Schifflner, Mariahilferstraße 156.
13. Bezirk: Johann Gratenthauser, Neulerchenfelderstraße 24.

17. Bezirk: Heinrich Vanshing, Dornbacherstraße 89.
18. Bezirk: Großschlächterei, Genggasse 59; Karl Sauer, Währingerstraße 110; Franz Sebel, Genggasse 114.
19. Bezirk: Josef Sauer, Billrothstraße 62; Großschlächterei, Hauptstraße 60.
20. Bezirk: Georg Hütter, Pappenhelmstraße 56.

Der Bürgermeister über die Fleischfrage.

In der gestrigen Sitzung des Gemeinderates wies Gemeinderat Dr. Fein auf die erschreckenden Formen hin, die das Anstellen infolge der Fleischnot angenommen habe und fragte den Bürgermeister, ob er über etwaige Mittel zur Beseitigung dieser unhaltbaren Zustände einen Bericht erstatten und dem Gemeinderat auch mitteilen wolle, welche Schritte seitens der Gemeindeverwaltung unternommen wurden, um die mangelnde Zufuhr von ungarischem Fleisch zu verbessern und das Mißverhältnis zu beseitigen, das zwischen der Fleischversorgung Wiens und jener der Provinz besteht.

Der Bürgermeister erwiderte, den städtischen Beamten sei nur von einem einzigen, relativ glimpflichen Unfall bekannt, der sich infolge des Andranges bei der Großmarkthalle zugetragen habe; die Zustände seien aber tatsächlich unhaltbar. Seiner Meinung nach gebe es nur ein Mittel, der Abhilfe; es bestehe in der Belieferung Wiens mit der erforderlichen Menge von Vieh und Fleisch, wobei sich aber die Regierung nicht damit begnügen dürfe, daß diese Belieferung auf dem Papier gesichert ist. Sie müsse auch wirklich durchgeführt werden.

„Ich habe,“ sagte Dr. Weiskirchner, „alles getan, was nur in der Nacht der Gemeinde gestanden ist; ich habe mich bereits am 8. d. telegraphisch an den Ministerpräsidenten, den Ackerbauminister und das Kriegsministerium, das gewisse Verpflichtungen hinsichtlich der Anlieferung ungarischer Rinder übernommen hat, und auch an die Kabinettskanzlei gewendet, damit die von Ungarn zugesicherten größeren Rinderkontingente tatsächlich abgeliefert und von den Kronländern Oesterreichs die ihnen für Wien auferlegten Rinderkontingente wirklich eingehalten werden. Ich habe mich dann gestern abermals an den Präsidenten des Gemeinsamen Ernährungsausschusses und an den Ministerpräsidenten gewendet. Von jenem verlange ich, er möge die rascheste Erfüllung der von Ungarn übernommenen Verpflichtung erwirken; ebenso habe ich vom Ministerpräsidenten gefordert, daß endlich die österreichischen Kronländer verhalten werden, die ihnen auferlegten Rinderkontingente nicht nur der Stückzahl nach abzuliefern, sondern auch Rinder mit guter Fleischausbeute nach Wien zu senden.“

In der heutigen Sitzung der Landesviehverkehrscommission hat auch der Vertreter des Ackerbauministeriums erklärt, daß den Kronländern die Abstellung des ihnen auferlegten Kontingents in Normalrindern mit einer Schlachtausbeute von 150 Kg. per Stück und, wenn die Rinder diese Ausbeute nicht erreichen sollten, die Abstellung einer entsprechend größeren Stückzahl aufgetragen worden sei. Wenn dieser Auftrag des Ackerbauministeriums wirklich durchgeführt wird und wenn Ungarn seine Zusage wirklich erfüllt, dann, aber auch nur dann ist die Beseitigung der so schwer leidenden Fleischversorgung Wiens zu erwarten.“

Die Notwendigkeit einer Reform der neuen Fleischordnung.

Von sachlicher Seite.

Wien, 28. März.

Die als Ostergabe für die Bevölkerung Wiens gedachte neue Fleischverkehrsordnung hat überall enttäuscht. Daß sie enttäuschen mußte, mildert die Vorwürfe wesentlich, die gegen ihre Urheber gerichtet werden. Sie kam zu spät, und schon aus diesem Grunde mußte der Wirksamkeit der neu ins Leben gerufenen amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch mit großen Vorbehalten entgegengegehen werden. Die Fleischzentrale, denn es ist eine solche, trotz der langatmigen Umschreibung des Titels, unterscheidet sich in Anlage und Tätigkeitsfeld wohl von ihren allgemein in Verruf geratenen Schwestern, hat aber mit ihnen das eine gemeinsam, daß ein bürokratischer Apparat die Erfahrungen des freien Handels ersetzen soll. Die Gegner des freien Handels operieren gern mit dem Schlagwort, er würde die Preise noch mehr in die Höhe schrauben, die vorhandenen Waren noch mehr der Allgemeinheit entziehen und sie ausschließlich den am meisten begüterten Klassen zur Verfügung stellen. Sie vergessen aber, daß das Uebel der bürokratischen Bewirtschaftung, auch wenn theoretisch feingeschulte Köpfe an der Spitze der Organisation stehen, schon bei der Aufbringung der Ware sich fühlbar macht. Sie vergessen, daß der aus irgendeinem Ressort herbeigeholte Beamte, der keinen lebendigen Zusammenhang mit jenem Teile der Bevölkerung hat, der bei irgendeiner Warenbeschaffung gerade in Frage kommt, der die Gewohnheiten des Bauernstandes in dem betreffenden Landstrich, seine Sprache und Gebräuche nicht kennt, angesichts der geringen Exekutivgewalt, die heute hinter den leeren Verordnungen steht, zur aerinaere

Mengen aufzubringen vermag als der seit Jahr und Tag auf diesem speziellen Handelsgebiete tätige Fachmann, der die nötigen Warenkenntnisse besitzt, den Artikel in den verborgenen Schlupfwinkeln aufstöbert, für sachgerechte Verpackung und Lagerung sorgt. Schon die größere Menge der aufgebrachten Ware, von der preisdrückende Einwirkung der Konkurrenz nicht zu reden, würde wohl eine Gewähr dafür bieten, daß die Preise im freien Handel nicht noch weiter auf der Leiter emporstiegen, auf der sie unter staatlicher Bewirtschaftung meist schon zu recht schwindelhafter Höhe gestiegen sind. Eben erst hat wieder das Subkomitee des Ernährungsausschusses in Erörterung der Möglichkeiten für die möglichst umfassende Einfuhr von Waren aus der Ukraine diesen Grundsätzen Rechnung getragen und verlangt, daß nicht nur der freie Handel zum Worte kommt, sondern daß besonders die mit den Eigenheiten des Landes vertrauten kaufmännischen Organisationen in der Bukowina und in Ostgalizien für diese Arbeiten herangezogen werden. Es ist, so meint der Ausschuss, von größter Wichtigkeit, daß der Warenaustausch mit der Ukraine auf der Grundlage vollsten Vertrauens der Bevölkerung des jungen Staatswesens sich vollzieht, an dessen Wiege die Mittelmächte in diesen Wochen Tausenden gestanden sind. Der Unterausschuss verlangt sogar, daß das mit den Aufbringungsarbeiten beschäftigte Militär unter diesen Gesichtspunkten ausgewählt werde.

Was von allen Zentralen gilt, gilt nach dieser Hinsicht auch von der amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch. Bei einer noch so scharfsinnigen Konstruktion ihrer Verwaltungsaufgaben vermag sie die zur Verfügung stehende Fleischmenge nicht zu heben. Eher ist zu befürchten, daß die Auftriebe noch weiter zurückgehen werden. Die Gründe für die geringe Beschickung des Wiener Marktes sind bekannt. Vieh und Fleisch aus dem neutralen Auslande, das bis knapp nach Neujahr uns zur Verfügung stand, fehlt jetzt vollständig. Die Importe aus der Ukraine haben noch nicht begonnen, Rumänien und Serbien kommen für den Bedarf der Zivilbevölkerung nicht in Betracht und abgesehen von dem ungarischen Kontingent von monatlich 10.000 Stück Vieh sind wir jetzt auf unseren eigenen Rinderstand angewiesen. Die Futtermittelnot des Jahres 1917 hat namentlich in den Alpenländern ziemlich beträchtliche Lücken in unsere Bestände gerissen und die jetzt den Kronländern auferlegte Aufbringungspflicht einer entsprechenden Anzahl Stücke Vieh ist unter einem ganz anderen Gesichtspunkte zu betrachten, als dies noch vor einem halben Jahre der Fall war. Die Qualität des Viehs ist bedeutend zurückgegangen, und was ist natürlicher, als daß der Bauer das minderwertige und auch das jüngere Vieh abliefern, die besseren Stücke aber in der Hoffnung zurückbehält, damit über den Krieg hinaus durchzuhalten und sie später zur Auffrischung seines eigenen Hofes verwenden zu können. Deshalb sind jetzt auch die Berichte über die Beschickung der Rindermärkte mit einigem Vorbehalt zu lesen. Nicht die Stückzahl allein entscheidet, wie früher einmal, sondern die Ausbente an Fleisch. Hier wäre also die Reform durchzuführen, daß die Berechnungen nicht mehr nach Stückzahl, sondern nach Lebendgewicht vorzunehmen sind.

Dadurch würde sich auch der bedeutende Qualitätsunterschied etwas ausgleichen, der zwischen Extrem- und Einheitsfleisch besteht. Die Verordnung sieht vor, daß nur ein Zehntel des nach Wien kommenden Fleisches als Extremfleisch behandelt und an die zu seinem Verhau und zu seiner Weiterverarbeitung befugten Fleischhauer und Gastwirte weitergegeben wird. In der Theorie war gedacht, daß gegenwärtig alles nach Wien kommende Fleisch so ziemlich von gleicher Qualität sein und daß die Verbilligung des Preises für Einheitsfleisch nur den einen Zweck haben werde, Bevölkerungskreisen, die infolge der Teuerung jetzt vom Fleischgenusse ausgeschlossen waren, eine kräftigere Kost zuführen zu können, ohne tatsächlich zwei Kategorien von Konsumenten zu schaffen. Der Preisausschlag für Extremfleisch sollte den Staatsfächer bei dieser ziemlich kostspieligen Aktion ein wenig schonen helfen. In Wirklichkeit sind aber die Qualitätsunterschiede recht bedeutend. Der billigere Preis des Einheitsfleisches wird durch seine Minderwertigkeit häufig fast wettgemacht, und Partien von Einheitsfleisch, die eine größere Güte aufweisen, wandern im Wege des Schleichhandels zum Extremfleischhauer, um dort unnummeriert und mit einem ihrer Beschaffenheit entsprechenden Preisausschlag veräußert zu werden. Das Mittel, das die Belieferung der breiten Bevölkerungsschichten zu erschwinglichen Preisen möglich machen sollte, ist der Nährboden für den üppiger denn je wuchernden Schleichhandel geworden. Die Differenzierung zwischen Extrem- und Einheitsfleisch ist, wie die Erfahrung einer einzigen Woche lehrt, eine sehr zweischneidige Waffe. Der gesunde Gedanke, der diesem Prinzip innewohnt, wird in sein Gegenteil verkehrt, wenn es an der nötigen Kontrolle fehlt, daß von der Klassifizierung auf dem Rindermärkte in St. Marx angefangen bis zum halbkilogrammweisen Fleischverhau in irgendeinem Bezirksteile Wiens der Unterschied zwischen Extrem- und Einheitsfleisch auch wirklich eingehalten wird. Man hatte im vorigen Jahre oft über die Möglichkeit der Doppelversorgung einzelner Verbraucher in den Gasthäusern geklagt. Die Kürzung der von den Gastwirten jetzt angemeldeten Bedarfsquoten um volle 60 Prozent würde eine solche Doppelversorgung wirklich ausschließen, wenn die Kontrolle beim Fleischhauer so geübt werden könnte, daß der Gastwirt nicht mehr Fleisch erhält, als das ihm an seiner rationierten Bezugsstätte zugewiesene Quantum. Die Frage soll nicht untersucht werden, ob die Kürzung der Anmeldungen um 60 Prozent nicht schon durch die Höhe der angemeldeten Bezugsmenge eskomptiert worden ist. Es soll auch nicht untersucht werden, ob in allen Fällen die Klage berechtigt ist, daß die geringe Menge von Fleisch, das jetzt einem Gasthausbetriebe zugewiesen wird und von der überdies das eigene Personal ernährt werden muß, angesichts der hohen Betriebskosten zu bedeutenden Preisausschlägen nötigt, um bei der verringerten Umsatzmöglichkeit doch das Auslangen finden zu können. Sicher ist, daß der Schleichhandel auch hier den Grundgedanken der Durchführungsverordnung durchkreuzt, daß von den fehlenden 60 Prozent des angemeldeten Bedarfes gar manches auf dem Hintertreppchenwege hereingebracht und eben wieder jener Allgemeinheit entzogen wird, für die es bestimmt war.

Obwohl
28. III. 1918
100

Die Aufrechterhaltung der Zweiteilung ist also an dem Ausbau der Verbrauchskontrolle gebunden. Die mit der Fleischkarte in Deutschland gemachten Erfahrungen sind nicht allzu ermutigend, diese Einrichtung auch auf den Wiener Boden zu verpflanzen. Der Krieg hat die Ernährungsverhältnisse der einzelnen Bevölkerungsschichten stark verschoben. Bei dem Fehlen von Brot, Kartoffeln, Hülsenfrüchten und Kraut ist es nur natürlich, daß auch jene Kreise, bei denen früher der Fleischgenuss die Ausnahme gewesen ist, nun Fleischesser geworden sind oder es wenigstens sein wollen. Das „Wohlfahrtsfleisch“ hat in dieser Beziehung vielleicht Nebenwirkungen geäußert, die sich noch in Jahrzehnten im Geschmack der Bevölkerung Wiens bemerkbar machen werden. Trotz aller Veränderungen der Ernährungsweise im Kriege ist die Zahl derer, die gegen entsprechende Agiotagegebühr auf den Fleischgenuss zu verzichten bereit sind, nicht gering und auf keinem Gebiete des Lebensmittelhandels gab es bei Umgehung des Kartensystems in Berlin einen so schwinghaften Handel wie bei Fleisch. Die Qualitätsunterschiede, die Unterschiede je nach der Portion, ob Vorderes oder Hinteres, ob Beiried, Scherzel, Spiz, machen die Einführung der Karte, die auf ein bestimmtes Gewicht lautet, ohnedies sehr schwierig. Ein Mittelweg zwischen dem jetzigen kontrollosen Zustand und dem strengen Regime der Fleischkarte könnte vielleicht die Findung des Fleischbezuges an den amtlichen Einkaufsschein sein, bei freiwilliger Rationierung. Damit ist zugleich die Rationierung nach der Kopfszahl gegeben und bei weiter sinkendem Auftrieb und der Unmöglichkeit, allwöchentlich alle Verbraucher zu befriedigen, könnte eine alphabetische Wechselfolge Ordnung und Gleichheit schaffen. Daß wir heute im vierten Kriegsjahr erst die baulichen Veränderungen in St. Marx vornehmen müssen, um das Schlachthaus zur Durchführung der zentralen Schlachtung einzurichten, ist der schlagendste Beweis dafür, wie spät man in Oesterreich an eine durchgreifende Ordnung des Fleischverkehrs geschritten ist. Die den Kronländern aufzuerlegende Verpflichtung, die angeforderten Viehmengen in lebendem Zustande nach Wien zu senden, damit hier bei der zentralen Schlachtung auch alle Innereien erfasst werden, welche die Bevölkerung jetzt so schwer entbehrt, wäre gleichfalls eine Maßnahme, die eine günstige Rückwirkung üben müßte. Die neue Fleischverordnung ist durchaus reformbedürftig.

Der Schweinemarkt wurde in dieser Woche nicht besichtigt.
Auf dem Jungviehmarkte wurden um 406 Stück Kälber weniger zugeführt.

Auf dem Schafmarkte wurden um 100 Stück Schafe weniger aufgetrieben.

Auf dem Schlachtviehmarkte wurden am 4. April 1918 394 Stück Mast- und 170 Stück Weinvieh aufgetrieben.

Kälber, Lämmer und weidner Schafe wurden zu unveränderten Vorwochenpreisen abgegeben; weidner Schweine wurden zum festgesetzten Höchstpreis abverkauft.

Auf dem Schafmarkte blieb die Preislage unverändert.

* * *

Jung- und Stechviehmarkt vom 2. u. 5. April 1918

1. Antrieb bzw. Zufuhr.

Kälber lebend	—	Schafe lebend	717
Kälber ausgeweidet	545	Schafe ausgeweidet	20
Lämmer lebend	—	Schweine ausgeweidet	140
Lämmer ausgeweidet	137	Spanferkel	—

2. Preisbewegung.

Kälber lebend (per 1 kg):

I. Qualität	von — bis — h (extrem bis — h)
II. "	" — " — "
III. "	" — " — "

Kälber ausgeweidet (per 1 kg):

I. Qualität	von — bis 470 l (extrem bis — h)
II. "	" — " — "
III. "	300 „ 450 „

Lämmer ausgeweidet (per 1 kg):

I. Qualität	von — bis — h (extrem bis — h)
II. "	" — " — "
III. "	1000 „ 1600 „

Lämmer lebend (per 1 kg)

I. Qualität	von — bis — h (extrem bis — h)
II. "	" — " — "
III. "	" — " — "

Schafe ausgeweidet (per 1 kg):

I. Qualität	von 920 bis 1600 h (extrem bis — h)
II. "	" — " — "
III. "	500 „ 700 „

Schweine ausgeweidet (per 1 kg):

I. Qualität	von — bis 1400 h (extrem bis — h)
II. "	" — " — "
III. "	" — " — "

Schafe lebend (per Paar):

I. Qualität	von — bis — K (extrem bis — h)
II. "	" — " — "
III. "	" — " — "

Schafe lebend (per 1 kg):

I. Qualität	von — bis 896 h (extrem bis — h)
II. "	" — " — "
III. "	" — " — "

Pferdemarkt vom 5. April 1918.

Zum Verkaufe wurden gebracht: 573 Stück.

213 Gebrauchspferde, 360 Schlachtpferde*).

Preis: für Gebrauchspferde . . . 1500 bis 5500 K per Stück
„ Schlachtpferde . . . 2000 „ 2300 „ „ „

Der Markt war sehr lebhaft.