

**Der erste Schafffleischtag.**

Am heutigen Mittwoch ist zum erstenmal nach der neuen Verordnung bezüglich fleischloser Tage der Genuß von Schafffleisch gestattet. Wohl war in der Markthalle eine verhältnismäßig gute, aber nicht reichliche Anfuhr von Schafffleisch zu sehen, doch wurde dies fast nur von Privathaushaltungen gekauft. In den Restaurants suchte man aber Gerichte aus Schafffleisch ganz vergebens. Mit Ausnahme einiger weniger Lokale der Innern Stadt zogen es fast alle Restaurateure vor, heute wieder fleischlosen Tag zu halten. Der Grund ist nach Angabe einer Reihe von Wirtheuern. Die Gastwirthschaften, die ihren Gästen Schöpfernes vorsetzten, hatten verschiedene Formen der Zubereitung gefunden. Größtenteils war es als „Grish Stew“ vertreten, welcher Name in vielerlei Form vorkommt, deutsch erischien. Auch als Schöpfensiegel und Steirisches sowie Majoranschöpfernes präparierte das Hammelfleisch auf den Speisefarten. Von den Gästen wurde es sehr stark verlangt. Es war auch meist bald ausverkauft. Namentlich als Schöpfenrücken und Schöpfengullasch fand es zahlreiche Abnehmer. Von einem Massenkonsum von Hammelfleisch war an dem heutigen ersten für Schafffleisch freigegebenen sonst fleischlosen Tage durchaus nicht die Rede, da die Zufuhr auf dem Markt unzureichend war. Die Privathaushaltungen waren nicht in der Lage, heute Schafffleisch zu verwerten zu können, da dieses bei den Selbsten in den Bezirken nicht erhältlich war.