

Ein Musterbeispiel aktiver Stadtwirtschaft.

Im Wiener Rathaus betreibt man jetzt, im dreißigsten Kriegsmonat, die sogenannte Rationierung und in der „N. Fr. Pr.“ stellt sich Gemeinderat Schwarz-Siller in der dort üblichen Weise als Erfinder dieses Systems vor: „Die „Neue Freie Presse“ gewährte mir und meinen Zdeen Gastrecht... Es war das erstemal, daß ein strikter Rationierungsvorschlag der Öffentlichkeit zur Diskussion stand.“ Man meint offenbar, endlich das Ei des Kolumbus entdeckt zu haben, weil man auf ein durchaus mechanisches System der Verteilung voller Härten und Unbilligkeiten gestossen ist, das im besten Falle eine unvollkommene Nachahmung des anderwärts längst geübten Vorganges der Kundenverzeichnung ist.

Man darf sich nicht verführen lassen, in der blöhen Bürokratisierung der Verteilung wirklich aktive Verpflegungsfürsorge zu sehen. Um unseren Lesern einen Begriff zu machen, in welcher Weise sich andere Städte positiv betätigen und welche Erfolge sie sowohl in der Vorratsbeschaffung wie in der Preisbildung erzielen, bringen wir aus dem Bericht der „Frankfurter Zeitung“ vom letzten Sonntag auszugsweise einige Stellen über die Lebensmittelvorsorge der Stadt Straßburg:

Fleischversorgung. Sie war vor dem Kriege weniger zufriedenstellend als anderwärts, sowohl in der Beschaffenheit wie im Preise der Ware. Ein Fleischergewerbe in unserem Sinne gab es fast nicht. Die Metzger waren lediglich Fleischverlänger; den Vieheinlauf und das Schlachten der Tiere überließen sie den sogenannten Schlägern, die den Metzgern das Fleisch lieferten und sich mit dem Zwischengewinn begnügten. Eingeweide und sonstige Schlachtabfälle gingen an die Kuttlmeister, die sie als Kuttlerware oder verarbeitet in den Verkehr brachten, eine Dreiteilung, die naturgemäß verteuern wirkte. Dem machte die Stadt ein Ende,

indem sie das zur Schlachtung bestimmte Vieh in eigener Regie schlachtete. Damit gewann die Stadt den maßgebenden Einfluß auf die Versorgung mit Fleisch und Fleischwaren, den sie in der Richtung geltend machte, einmal die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit der Bevölkerungsmassen zu berücksichtigen und sodann für eine gleichmäßige und gerechte Verteilung der jeweils vorhandenen Fleischmengen zu sorgen. Die Kundenliste war in Straßburg schon in Wirklichkeit, als man anderswo den Gedanken erst zu überlegen begann. Die gesamte Einrichtung untersteht dem städtischen Fleischamt.

Die straffe Regelung der Fleischversorgung kommt natürlich auch in den Preisen zum Ausdruck. Städtisches Gefrierfleisch, das ebenso wie daraus hergestellte Rauch- und Wurstwaren nur an Personen mit einem Einkommen bis zu 2400 Mark abgegeben wird, kostet je nach Stück 1 bis 180 Mark, Rendenbraten ohne Knochen 230 Mark das Pfund, Rauchfleisch 140 Mark, gewöhnliche Leberwurst 140, Blutwurst 130, feine Leberwurst 2 Mark, Mettwurst 180 bis 220 Mark, roher Schinken 320, gelochter 360 Mark das Pfund. Kuttlerwaren werden von der Stadt, soweit sie sie nicht selber verarbeitet, in etwa fünfundsiebzig Geschäften an Personen mit einem Einkommen bis zu 1200 Mark abgegeben. Auch hier seien einige Preise genannt. Es kostet: das Pfund Junge 150 Mark, Lunge 40 Pfennig, Leber 1 Mark, Kopffleisch 80 Pfennig, Milz 35 Pfennig, aus Kuttlerware hergestellte Blutwurst 125, Leberwurst 125, Schwarzmagen 140 Mark. Die Mengen, die abgegeben werden, sind natürlich nach oben begrenzt, je nach der Belieferung mit Schlachtvieh aber auch kleiner als die festgesetzte Höchstmenge. Wie groß die zu verteilende Gesamtmenge aber auch sei, ein jeder hat Anspruch auf Lieferung. Die Metzger sind verpflichtet, unter allen Umständen jedem Haushalt die zustehende Wochenmenge zu liefern. Wenn ein Metzger angibt, daß er kein Fleisch besitzt, so sind diese Angaben unzutreffend. Das Fleischamt bittet um genaue Angabe, wenn eine derartige Verweigerung stattgefunden haben sollte. So heißt es in den regelmäßig erfolgenden Bekanntmachungen über die zu verteilende Wochenmenge.

Kolonialwaren. Ihre Verteilung regelt die „Straßburger Gesellschaft für Volksernährung“, die unter Führung der Stadtverwaltung errichtet worden ist und der sämtliche Lebensmittelgeschäfte der Stadt angeschlossen sind. Man hat dort die Geschäftsleute eben nicht demagogisch umgewandelt, sondern organisiert und kontrolliert. Sie werden mit Kolonialwaren aus den Beständen beliefert, die die Stadt bei Kriegsausbruch in sehr großen Mengen angeschafft hat. Da die Einkaufspreise verhältnismäßig niedrig waren, können die Waren auch jetzt noch zu Preisen abgegeben werden, die geradezu Meid erwecken. Wie für den Bezug von Fleisch, so muß jeder Haushalt auch für den Bezug dieser städtischen Kolonialwaren in einem bestimmten Geschäft eingeschrieben sein; denn nur so läßt sich eine wirksame Kontrolle ausüben und das Bezugsrecht jedes einzelnen sicherstellen. Jedes Geschäft erhält die auf Grund der bei ihm eingeschriebenen Zahl von Versorgungsberechtigten ihm zustehenden Mengen an Reis, Hülsenfrüchten, Teigwaren, kondensierter Milch u. s. w., und die Karte, früher das Lebensmittelbuch, bietet auch hier die Gewähr, daß die zugewiesene Ware nicht in unrechte Hände gelangt. Für Reis zahlt man in den Straßburger Kolonialwarenläden auf Grund der durch das Bürgermeisteramt festgesetzten Höchstpreise je nach Qualität 43 bis 60 Pfennig das Pfund, für Teigwaren 51 und 52 Pfennig, für Auszugsteigwaren 72 und 73 Pfennig, für Olivenöl 350, Rapsöl 305, feinstes Rapsöl 540 Mark der Liter. Auch hiebei werden die auf die Bezugskarte entfallenden Mengen öffentlich bekanntgegeben. Plakate mit einem Verzeichnis der Höchstpreise hängen in jedem Geschäft aus. Für alle bewirtschafteten Waren aber besteht das System des Kartenzuges und der Kundenliste.

Fische. Die Stadt hat alsbald nach Kriegsausbruch die lothringischen Fischteiche gepachtet und so die köstlichen Karpfen, die in Friedenszeiten die Hotelkafeln in Nancy und Paris zierten, der eigenen Bevölkerung für billiges Geld zugänglich gemacht.

Viehwirtschaft. Straßburg führt eine eigene umfangreiche Viehwirtschaft, die in ihrem wertvollsten Teil Schweizer Zucht enthält. Sie stellt aus unverbautem, bei den Schlachtungen gewonnenen Panseninhalt in Wege der Verarbeitung und unter Vermischung von Häfse, Blut und etwas Zucker oder Salz einen Teil des benötigten Kraftfutters selber her.

Kartoffeln. Der Bericht stellt fest, daß eine Kartoffelnot in Straßburg in keinem Augenblick bestanden hat, weder als Knappheit noch als Ueberfluß. Der Ueberflusseschwemmung mit Frühkartoffeln und darauffolgender Ebbe ist die Stadt dadurch entgangen, daß sie in Voraussicht der auf Grund der Preissteigerung zu erwartenden Entwicklung ihre Kaufverträge unter Zugrundelegung des höchsten Preises tätigte und je nach Bedarf abrief. Die Kartoffelerzeuger hatten es auf diese Weise mit dem Ausmachen der Frühkartoffeln nicht so eilig wie ihre von der gleitenden Skala bedrohten Berufsgegner anderwärts, und die Straßburger Bürger hatten in keinem Augenblick zu viel oder zu wenig Kartoffeln. Auch für ihre Vergabe ist ein die Einkommensverhältnisse der Verbraucher berücksichtigender Preis — Abfindung nach drei Klassen — vorgesehen.

Diese Probe mag einstweilen genügen, um zu erweisen, daß sich eine umsichtige Stadtverwaltung nicht begnügen darf, den Bezug mechanisch zu regeln, daß sie auch positive Vorsorge für Vorrat und niedrige Preise treffen soll und auch treffen kann. Wir in Wien sollen im dreißigsten Monat glücklich zu einem städtischen Verteilungsmechanismus kommen, mit dem vorweg der Anfang zu machen gewesen wäre. Weil wir ihn verspätet schaffen, wählen wir natürlich in überstürzter Weise das rücksichtsloseste Zwangssystem. Wir glauben jetzt mit weniger Zwang das Auslangen natürlich nicht mehr finden zu können!