

15./XII. 1917

28

## Der Wiener Fleischwucher und die geplante Fleischzentrale.

Eine recht bedauerliche Kriegserscheinung ist die Duldung des Wuchers mit Vieh und Fleisch durch die Behörden, die bis zur Vorschableistung geht. Die fabelhaft hohen Fleischpreise in Wien stehen mit den an sich mäßigen Viehpreisen, die gleichfalls nicht zu rechtfertigen sind, nicht im Einklang und doch wird gegen sie nicht eingeschritten, ja sie werden durch besondere Verfügungen geradezu gestützt und gerechtfertigt. Die stete Preissteigerung aller Fleischsorten hat bewirkt, daß dem Kleinverkaufer die freie Preisbildung entzogen und Höchst- oder Richtpreise für Rind- und Kalbfleisch, Rinds- und Kalbsinnereien angedordnet wurden. Es ist nicht bekannt, wer bei diesen Preisverordnungen Ratgeber war. Die Fleischhauer waren und sind mit den angeordneten Preisen sehr zufrieden; umso mehr Grund zur Klage haben die Konsumenten.

Für Wien und Niederösterreich galten nach der Verordnung der niederösterreichischen Staatshalterei vom 2. April d. J. für Rindfleisch — wir wollen uns vorläufig mit dieser Fleischgattung beschäftigen — folgende Preise: Vorderes mit Zwage, beste Qualität 10-20 Kronen, andere Qualitäten 7-50 Kronen; Hinteres mit Zwage, beste Qualität 11-80 Kronen, andere Qualitäten 8-60 Kronen; Rostbraten und Lungenbraten, beste Qualität 14-60, andere Qualitäten 12-50 Kronen. Diese Preise fanden den Beifall der Fleischhauer nicht, sie verlangten höhere Preise, weil ungarische Rinder eine Preissteigerung erfahren hatten. Rasch war auch die gewünschte Venderung herbeigeführt, die angeordneten Preise erhöht. Vorderes Fleisch normaler Sorte mit Zwage wurde nun im Preise bis zu 13-50 Kronen gesteigert, Hinteres stieg auf 14 bis 15 Kronen, Rostbraten und Lungenbraten — alle Sorten mit Zwage — auf 16 bis 17 Kronen für das Kilogramm. Diese Preise werden nun so ziemlich in allen Fleischbänken verlangt und der Unterschied in der Qualität ist fast verschwunden. In der Innern Stadt werden für bestimmte Qualitäten auch 18 bis 19 Kronen für das Kilogramm gefordert. Stehen diese Fleischpreise mit den Viehpreisen wirklich im Einklang? Wir behaupten das Gegenteil und führen durch folgende Aufstellung den Nachweis.

Der Rinderpreis betrug Montag den 10. d. (Gesamtzufuhr 1782 Stück) für farbige Ochsen aus und über Ungarn für erste Qualität 420 Kronen, für zweite Qualität 380 Kronen; gleich stellten sich die Preise für Ochsen aus unseren Ländern, während Ochsen dritter Qualität 330 Kronen kosteten. Stiere erster Qualität kosteten 480 Kronen, zweiter Qualität 420 bis 440 Kronen, dritter Qualität 390 Kronen. Die Fleischausbeute oder das Schlachtgewicht beträgt bei Ochsen von Primaqualität, sehr vorsichtig berechnet, 48 bis 50 Prozent des Lebendgewichts das heißt 100 Kilogramm Lebendgewicht geben 48 bis 50 Kilogramm Fleisch. Davon entfallen auf Vorderes 30 Prozent, auf Hinteres 70 Prozent. Von den 70 Prozent Hinteres entfallen wieder 20 Prozent auf Bratenstücke. Rechnen wir nun von einem Ochsen erster Qualität 100 Kilogramm Lebendgewicht bloß in 48 Kilogramm Fleischgewicht um (wovon rund 15 Kilogramm Vorderes, 27 Kilogramm Hinteres und 6 Kilogramm Rost- oder Lungenbraten), so ergibt sich, zu den vorgenannten Fleischpreisen berechnet, folgende Einnahme: Vorderes 15 Kilogramm, das Kilogramm zu 9 Kronen, sind 135 Kronen; Hinteres 27 Kilogramm, das Kilogramm zu 14 Kronen, ergibt 378 Kronen, 6 Kilogramm Rost- oder Lungenbraten, bloß mit 15 Kronen das Kilogramm berechnet, ergibt 90 Kronen, in Summa 603 Kronen. Da sich 100 Kilogramm Lebendgewicht auf 420 Kronen

gestellt haben, ergibt sich ein Bruttoertrag von 183 Kilogramm Lebendgewicht 732 Kronen Bruttoertrag. Die Nebenprodukte, Innereien, Fett und Haut, sind dabei nicht mitgerechnet. Wird dieser Betrag durch Spefen aufgebraucht oder ergibt sich daraus ein übermäßiger Gewinn für Fleischhauer? Wir werden durch eingehendere Darstellung der Preisbildung darauf zurückkommen, wobei auch die Bildung der Viehpreise erwähnt werden soll. Vorläufig sei bloß einer Tatsache Erwähnung getan: In Wien soll die Großschlachting eingeführt werden, damit eine Verbilligung des Fleisches, das mit zu hohen Spefen des Kleinbetriebes belastet ist, erzielt werde. Dagegen wäre gewiß nichts einzuwenden, wenn die Gewähr gegeben wäre, daß die Spefenersparung dem Konsum zugute käme und die Wucherpreise für Fleisch beseitigt würden. Die Bildung der Fleischzentrale, die die Großschlachting und die Aufteilung des Fleisches an die Fleischhauernormen vornehmen und die behördliche Lohnschlachting durch angestellte Gehilfen vermeiden soll, wird von der Viehverwertungsgesellschaft und der Genossenschaft der Wiener Fleischhauer erfolgen und es soll der Neugründung ein Monopol für den Vieheinkauf, für die Viehschlachtung und für den Fleischverkauf eingeräumt werden. Die Millionengewinne der Viehverwertungsgesellschaft und die Sucht der Fleischhauer, hohe Fleischpreise zu erzielen, lassen die Hoffnung nicht aufkommen, daß die Fleischzentrale in solchen Händen die Wucherpreise für Fleisch herabdrücken werde. An einem Beispiel haben wir den Wucher, der sich eingeübt hat, aufgezeigt; weitere Beispiele werden folgen.