

Die Fleischknappheit.

Das schwache Angebot an Fleisch und Würsten.

Seit drei Wochen nimmt die Fleischknappheit in Wien schärfere Formen an. Die Angebote nehmen von Tag zu Tag ab. Die Erwerbung von Fleisch, speziell an Sonntagen und an den Vortagen der Festtage, gestaltet sich immer schwieriger. Am verflossenen Sonntag blieben zahlreiche Wiener Familienlichen überhaupt ohne Fleisch. Auch die Nachfrage nach Geflügel, Fischen und Wildpret steigerte sich infolge des Mangels an übrigen Fleischangeboten derart, daß auch diese Geschäfte schon in den frühen Morgenstunden gänzlich ausverkauft sind. Eine Reihe von Fleischer- und Selbhergeschäften haben überhaupt nur wenige Tagesstunden ihre Geschäfte geöffnet. Selcher sperren zumeist nur einige Wochentage ihre Geschäfte auf.

Mit großem Optimismus sieht die Konsumentenwelt dem mit 20. d. einsetzenden neuen Fleischregime, das neben einer Herabsetzung der Preise für die mittleren Sorten auch eine besser geregelte Zuteilung an den Konsum in Aussicht stellt, nicht entgegen. Bekanntlich haben behördliche Eingriffe in den Lebensmittelverkehr bisher fast stets dem Schleichhandel Tür und Tor geöffnet. Die Waren wurden, da sich die Interessentenwelt nicht entschließen konnte, sie zu den normierten Preisen abzugeben, unter der Hand an bevorzugte Kunden zu außergewöhnlich hohen Preisen abgesetzt. Dies befürchtet man nun auch beim Fleisch. Auch die Kontrolle durch die Bezugsbücher für Gastwirtschaften, Hotels und Pensionen sowie durch die Einführung von Kundenlisten dürfte sich beim Fleisch schon deshalb nicht allzuleicht krankenlos durchführen lassen, weil das Verhältnis zwischen Fleisch- und Knochengewicht in den meisten Fällen sehr variabel ist.

Vorläufig werden über die Art der endgültigen Regelung der Fleischabgabe in Wien noch Verhandlungen zwischen den beteiligten Stellen gepflogen. Eine Rationierung und Portionierung der Fleischabgabe wird sich schon aus dem Grunde nicht so leicht durchführen lassen, weil die Viehaufbringung auch gegenwärtig weit hinter dem Bedarf zurücksteht und mit dem Eintritt der Weideperiode naturgemäß noch stärker sinken wird.

Eine Stimme aus Selcherkreisen.

Der Vorsteher der Wiener Fleischselchergenossenschaft Herr Bierödl äußerte sich über die gegenwärtigen Verhältnisse in seiner Branche folgendermaßen:

„Infolge des bedeutenden Rückganges im Rinderauftrieb erhalten die Selcher derart wenig Wursthoch zugewiesen, daß die meisten Geschäfte höchstens an einem oder an zwei Wochentagen Würste feithalten können. Die Situation wird aber noch kritischer werden, wenn durch den bevorstehenden Abbau der Preise die Nachfrage nach Würsten noch größer wird. Infolge des Mangels an Rindfleisch werden sich dann die Kunden noch in weitaus stärkerem Maße durch Wurstgenuß entschädigen wollen. Blut- und Leberwürste werden infolge des Rückganges der Schlachtungen ebenfalls nur in sehr geringem Umfange erzeugt. Die Schmeinezuteilung erfolgt an die Selcher monatlich nur zwei- bis dreimal, im glücklichsten Falle höchstens viermal. Kleinere Selchereien erhalten vier halbe Schweine im Gesamtgewicht von höchstens 40 bis 80 Kilogramm, mittlere Betriebe acht halbe und große Betriebe sechzehn halbe Schweine. Man kann sich daher eine Vorstellung machen, wie reich dieses kurze Angebot vom Konsum aufgenommen wird. Die „Deese“ bringt zwar auch Würste herein, meistens aus russisch-polen, doch erhalten diese nur die Fleischverarbeiter und Delikatessenhändler zugewiesen. Diese Normierungen wurden in einem Zeitpunkt getroffen, in dem den Selchern noch genügend Material zur Wursterzeugung zugewiesen werden konnte. Jetzt haben sich die Verhältnisse gründlich geändert. Auf eine Besserung ist keinesfalls mehr zu rechnen.“

Die Fleischfrage in den Gastwirtschaften.

Ein sehr bedeutender Anteil in der Fleischversorgung obliegt auch den Gastwirtschaften, sie zur Befriedigung ihrer Gäste das Fleisch um jeden Preis aufzubringen trachten. Ohne wesentliche Ueberzahlung sind die Gastwirte, wie die Verhältnisse gegenwärtig liegen, überhaupt nicht in der Lage, das für ihren Betrieb notwendige Fleisch zu erwerben. Rindfleisch kostet für sie in der Regel 18 und Schweinefleisch 24 Kronen pro Kilogramm. Aus diesem Zusammenhang heraus wird man die hohen Preise für Fleischgerichte in den Wiener Gastwirtschaften verstehen lernen. Das neue Fleischregime beabsichtigt auch hier eine Milderung. Es wurden die Gastwirte bekanntlich auch dazu verpflichtet, im Wege der Einführung von Menüs die Verköstigungsmöglichkeit ihrer Kunden zu erleichtern.

Der Vorsteher der Wiener Gastwirtegenossenschaft Kai. Rat Benz äußerte sich über die bevorstehenden Neuerungen im Gasthausbetrieb folgendermaßen:

„An Angelegenheit des vom Ernährungsamt angeordneten Menüzwanges werden noch im Laufe dieser Woche Verhandlungen zwischen dem Magistrat und der Genossenschaft in der Statthalterei stattfinden. Die Terminierung des Eintrittes des Menüzwanges ab 15. d. ist nur eine allgemeine Anordnung des Ernährungsamtes, deren Einführung in Wien hängt von dem Ergebnis der in Rede stehenden Auseinandersetzung ab. Die Gastwirtschaft steht auf dem Standpunkt, daß die Behörden nur dann fixe Menüpreise vorschreiben können, wenn sich die Regierung verpflichtet, die Belieferung der Gastwirtschaften mit Fleisch, Mehl und Fett zu übernehmen. Mit dem halben Kilogramm Mehl, das den Gastwirten heute für ihren Tagesverbrauch zugewiesen

wird, läßt sich auch kein Menü zusammenstellen.“

Bessere Beschädigung des Rindermarktes.

In der Beschädigung des Rindermarktes, der gegenwärtig für die Fleischversorgung ausschlaggebend ist, ist eine wesentliche Besserung zu verzeichnen. Während in der Vorwoche nur ein Auftrieb von 1047 Stück Rindern zur Verfügung stand, ist der Auftrieb diesmal auf 1661 Stück gestiegen, demnach um 614 Stück größer. Aber nicht nur auf dem offenen Markt ist eine namhafte Vermehrung der Zufuhren eingetreten, auch alle übrigen Bezugsquellen waren diesmal wesentlich ergiebiger. Es sind in dieser Woche außerhalb des Marktes insgesamt 1497 Stück Rinder angelangt, was gegenüber der Vorwoche eine weitere Zunahme des Angebotes um 590 Stück bedeutet.

Schließlich ist zu bemerken, daß gestern in der Großmarkthalle circa 600 Viertel böhmisches und 200 Viertel oberösterreichisches Fleisch, letzteres von hochprima Qualität, zur Verteilung an die Fleischhauer gelangen. Der Rindfleischbedarf in der laufenden Woche dürfte somit ziemlich ausreichend versorgt sein. Es ist zu hoffen, daß die neuerrichtete amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch, deren Tätigkeit unter günstigen Auspizien begonnen hat, auch weiterhin mit Erfolg für die Bedarfsdeckung der Hauptstadt arbeiten wird.

ABSTRAKTIONEN
STILLENDE!
BENZONATONEN KSL

W*VPP*XLIII*33*