

23. / II. 1917

49

### Das Einheits-Rindfleisch.

Diese Bezeichnung scheint uns passender als die gänzlich deplacirte „Vollrindfleisch“. Denn der einheitliche Preis von 8 Kronen ist alles eher, denn volkstümlich. Trotzdem findet diese Sorte Fleisch nach vorliegenden Berichten in dem noch kaufkräftigen Teil der Bevölkerung Anklang, und der Absatz ist sehr stark. Kein Wunder, denn Rindfleisch kostet ansonsten 10 bis 14 Kronen das Kilogramm, trotzdem (oder vielleicht eben aus dem Grunde) der Höchstpreis für Vorderes 7 Kronen 60 Heller, für Hinteres 8 Kronen 50 Heller beträgt. Höchstpreise heißen sie und stellen in Wirklichkeit die niedrigsten Preisnotierungen für Fleisch letzter Güte dar. Das neue „Einheitsfleisch“ ist immerhin billiger als Rindfleisch schlechweg. In den zum Verkauf bestimmten Fleischhauereibetrieben und Ständen der Ersten Wiener Großschlachtereiv. G. herrschte seit den Morgenstunden Andrang. Kleinere Läden waren zeitweise überfüllt, die Stände in den Detailhallen waren dicht besetzt.

Das Urteil über die Qualität des Fleisches ist im allgemeinen nicht ungünstig, doch hörte man auch abfällige Worte. Vor allem haben Frauen des Mittelstandes den Wunsch geäußert, daß hinsichtlich der Zubereitung eine Aenderung in den Verkaufsbestimmungen eintreten solle.

In den inneren Bezirken waren am ersten Tage nicht alle angekündigten Verkaufsstellen mit dem Vollrindfleisch versorgt. Im 18. und 19. Bezirk überstieg die Nachfrage das Angebot. Für den Beamtenbezirk Währing wurde an zuständiger Stelle das Ansuchen um Ueberweisung einer größeren Fleischmenge unterbreitet. Im 20. und 21. Bezirk erwies sich die Zahl der Verkaufsstände als unzureichend.

Durch die Großmarkthalle wurden insgesamt 400 Viertel dem Verkehr zugeführt, von welchen 300 Viertel an die verschiedenen Bezirke abgegeben wurden; 100 Viertel kamen in der Großmarkthalle selbst durch acht Verkaufsstellen zum Detailverkauf. Die Fleischhauer, welche sich mit dem Verschleiß dieses Fleisches befaßten, hatten an ihren Ständen Tafeln angebracht, die die Aufschrift trugen: „Vollfleisch, per Kilo 8 Kronen“.

Insbesondere war für die von den arbeitenden Bevölkerungsschichten bewohnten Bezirke durch eine Anzahl eingerichteter Verkaufsstellen der Großschlachtereiv. G. und der für diesen Verkauf herangezogenen gewerblichen Betriebsstätten gesorgt worden. In den meisten Betriebsstätten konnte selbst in den späteren Vor-

mittagsstunden, in welchen die den bürgerlichen Kreisen angehörigen Bevölkerungsschichten ihre Einkäufe vornehmen, Fleisch erstanden werden.

#### Die Verteilung an die Fleischhauer.

Die Verteilung des neuen Einheitsfleisches (fälschlich genannt „Vollrindfleisch“) an die Mitglieder der Wiener Fleischhauergenossenschaft findet heute (Freitag) in der Großmarkthalle in folgender Weise statt: in der Zeit von 9 bis 11 Uhr an die Nummern 201 bis 300, von 12 bis 2 Uhr an die Nummern 101 bis 200, von 2 bis 4 Uhr an die Nummern 101 bis 200.