

Fleischen und Ruttelflecke.

Seit Kriegsbeginn ist der Wiener Konsum ein gut bezahlender Abnehmer der aus den Konferven- und Schlachtungen in Bruck an der Leitha herrührenden großen Rindsinnereimengen. Bisher kamen allwöchentlich eine größere Anzahl Tonnen dieser Rindsinnereien, bestehend aus Lunge, Leber, Herz, Niere, Hirn und dem Fleckzeug, in die Großmarkthalle und fanden reichende Abnahme. Neuestens aber werden von Bruck an der Leitha nur mehr Fleischen und Ruttelflecke geliefert, während die besseren Innereiprodukte nach Budapest und in andere ungarische Städte wandern. Da ungarischerseits stets so sehr auf die Parität geachtet wird, sollte bei dem Umstand, als ein Großteil der zur Erzeugung der Fleischkonserven in Bruck an der Leitha verwendeten Rinder aus österreichischen Viehbeständen stammt, doch auch der Wiener Markt hinsichtlich der Innereien wenigstens im Rahmen des Schlachtungsverhältnisses mit den besseren Innereiprodukten bedacht werden.