

Die Approvisionnement im Kriege.**Was Wien an Fleischvorräten unterbringen kann.**

Als im Späthommer vorigen Jahres die Erkenntnis feststand, daß infolge der außerordentlich schlechten Futterernte eine Verringerung des Viehstandes unvermeidlich sei, mußte man daran denken, den unwillkommenen Ueberschuß für die voraussehbaren Zeiten der Not aufzuspeichern. Bei diesem Anlaß erst wurde die Aufmerksamkeit der verantwortlichen Kreise darauf gelenkt, daß Wien für die Aufspeicherung von Fleischvorräten fast gar keine Einrichtungen besitze. Es ist beschämend, es sagen zu müssen, daß Wien in dieser Hinsicht weniger vorgesorgt hatte als gut verwaltete Städte mittlerer Größe, denn dem Bedarf von $2\frac{1}{2}$ Millionen Essern

einerseits stand anderseits die Möglichkeit gegenüber, $\frac{1}{2}$ Million Kilogramm Fleisch einzufrieren, so daß bei einer Wochenration von 20 Delagramm der Vorrat genau für eine Woche gereicht hätte und nicht länger.

Es sah ganz trostlos aus. Vor dem Kriege hatte man die Errichtung von Kühlanlagen ganz dem privaten Unternehmungsgeist überlassen und es war ein einziges Kühlagerhaus in der Freilagergasse entstanden. Während des Krieges gestaltete sich die Nachholung derartiger Verhältnisse sehr schwierig, und so begnügte man sich damit, daß die Gemeinde ein Kühlagerhaus beim Winterhafen errichtete. Diese beiden Kühlhäuser nun standen zum Einfrieren von Fleisch für den Wiener Bedarf zur Verfügung; das der Gemeinde gehörige konnte neben den vielen andern Lebensmitteln, die es barg, höchstens eine halbe Million Kilogramm Fleisch fassen, und das private, welches zu einem sehr großen Teil vom Militärarar in Anspruch genommen war, konnte im alleräußersten Falle 50,000 Kilogramm unterbringen. Die verantwortlichen Kreise erschrafen geradezu über diese Wahrnehmung und faßten den Entschluß, in aller Eile Einrichtungen zu treffen, die die Unterbringung größerer Fleischvorräte ermöglichen. Man packte die Sache so tatkräftig an, daß selbst zweifel-süchtige Leute an einen Erfolg glaubten. Es wurde ein Fonds von 150 Millionen Kronen gesammelt, und mehrere Fachleute wurden nach Deutschland geschickt, um die dortigen Konservierungseinrichtungen zu studieren. Das Ergebnis dieser Studienfahrten wurde uns in recht interessanten Vorträgen vorgelegt. Man sprach uns vom Räuchern, Pökeln, Einsalzen, Einfrieren nach neuen Methoden, und so verging langsam der Winter und die Zeit der erzwungenen Abschachtungen war vorüber, ohne daß der großzügigen Einleitung eine entsprechende Fortsetzung gefolgt wäre. Alles in allem hatte man die Kühlanlage im Schweineschlachthaus in St. Marg zum Einfrieren von Fleisch eingerichtet und einige Brauhäuser, die große Kühlanlagen besaßen, so weit adaptiert, daß sie schon eingefrorenes Fleisch aufnehmen konnten. Der Kühlraum im Schweineschlachthaus faßt nur 95,000 Kilogramm. Weit mehr läßt sich in den großen Brauhäusern unterbringen, aber deren Einrichtungen sind mangelhaft, denn sie können die zum Vorfrieren des Fleisches nötige Kälte nicht erzeugen, und selbst zur Einlagerung schon gefrorenen Fleisches sind sie nicht bestens geeignet.

Die Folge dieser armseligen Vorkehrungen war, daß wir das durch erzwungene Abschachtungen gewonnene Fleisch zum größten Teile verbrauchen mußten, weil uns zur Anlegung nennenswerter Reserven die Einrichtungen fehlten, und sie fehlen uns bis heute. Was bedeuten 600,000 Kilogramm Fleisch für eine Stadt mit $2\frac{1}{2}$ Millionen Einwohnern? Es ist zeitgemäß, hierüber zu sprechen, denn neuerlich haben uns die letzten Wochen Fleischzufuhren beschert, die unsern verständig eingeschränkten Verbrauch überstiegen und deren Reservierung ein Gebot

notwendiger Vorsicht ist. Wieder konnte das Notwendige nicht geschehen, weil die Einrichtungen hierzu nicht vorhanden sind. Der Fonds von 150 Millionen, der der Schaffung von Konservierungsanlagen dienen sollte, blieb uns erhalten, aber die Konservierungsanlagen fehlen. Das Kühlhaus der Gemeinde war infolge des geringen Raumes, der für Rindfleisch zur Verfügung steht, schon in der vorigen Woche voll, und es war dies wahrscheinlich der Hauptgrund für die Erhöhung der Wochenquote. Auf die dort eingelagerte bestehende Reserve müssen wir schon in der laufenden Woche greifen. Im Schweineschlachthaus waren 100,000 Kilogramm Pferdefleisch eingelagert. Da die Einfrierung von Schweinefleisch möglich und notwendig war, mußte das Pferdefleisch herausgenommen und in die Brauhäuser von Hütteldorf und Simmering gebracht werden. Wir sind also, soweit die Zufuhren in Betracht kommen, in der Lage, Vorräte anzulegen, sogar Vorräte in mehreren Fleischsorten, aber die Einrichtungen sind derart unzulänglich, daß wir von dieser Möglichkeit nur in sehr kleinem Umfange Gebrauch machen können. Und dies, trotzdem die verantwortlichen Kreise diese Unzulänglichkeit schon im Herbst erkannt haben.

m. h.