

18.7. 1911

Der erste fleischlose Tag.**Im Fleischhauer- und Sclahergewerbe.**

Mit dem heutigen Tage trat das auf Grund der Ministerialverordnung über die Einschränkung der Schlachtungen und Beschränkung des Fleischkonsums auf nur fünf Tage der Woche von der Statthalterei erlassene Verbot bezüglich des Verkaufes von Fleisch und der Verabreichung reiner Fleischspeisen, für das die niederösterreichische Statthalterei die Diensttage und Freitage angelegt hat, das erstmalig in Kraft. Wer auf den gewohnten Fleischgenuss nicht verzichten, sein Rindsfleisch auch heute im Topfe haben wollte, der mußte sich im Laufe des gestrigen Tages vorsorgen. Und nicht zu wenige der Parteien taten dies, während so manche, die die Ankündigung des Verbotes übersehen hatten, heute früh enttäuscht vor den geschlossenen Fleischerdnen standen. Nur die wenigsten der Fleischhauer hatten ihr Geschäft geöffnet, um die sogenannte „Innerei“, das heißt die Eingeweideteile, wie Nieren, Herz, Lunge, Leber, Bries, Euter usw., an den Mann zu bringen. Besonders die Fleischhauer, die ständige Lieferanten von Gastwirtschaften und als solche in normalen Zeiten verpflichtet sind, fast die ganze Innerei ihren Großabnehmern zu liefern, hielten ihre Geschäfte gänzlich geschlossen, während diejenigen, die Innereiprodukte verfügbar hatten, schon in den ersten Vormittagsstunden ausverkauft waren.

Die Fleischselcher, die auch das Verkaufsverbot bezüglich des frischgeschlachteten Schweinefleisches und des Geflüchtes befolgen mußten, fanden guten Absatz in allen Würstarten, Augsbürgern, Brat- und Leberwürsten, „geflachten Blunzen“, Frankfurtern und Knackwürsten, trotzdem die Preise der Würste in der letzten Zeit um nahezu 100 Prozent gestiegen sind. Frankfurter und Knackwürste kosten bereits 40 bis 44 S Heller. Auch geflachte Rungen gingen reizend ab.

In der Großmarkthalle.

Auch sämtliche Fleischstände in der Großmarkthalle waren in den Morgenstunden schon in bezug auf die Innereivorräte vergriffen. Ein gross wurde auf Grund einer Vereinbarung der Leitung der Markthalle mit der Statthalterei Fleisch verkauft, im Detailverkehr war aber Fleisch infolge des Verbotes nicht erhältlich. Für Rindsleber schwankten die Preise von K. 1.20 bis 2.— pro Kilogramm, für Schweineleber von K. 2.40 bis 3.20; für das Kilogramm Niernöl wurden K. 3.— für ein Beuschel (Lunge) je nach Größe K. 5.— bis 6.—, für Herz K. 1.60 bis 2.— begehrt. Diese hohen Preise stehen schon seit Wochen in Geltung. Unter der scharfen Kontrolle der Marktbehörde erfuhren die Preise der Innerei heute trotz der regen Nachfrage keine Erhöhung. Uebrigens waren die Zufuhren an Rindvieh in den letzten Tagen derart bedeutend, daß der gestern zum Ausdruck gekommene Preisrückgang am Rindermarkt anhalten dürfte. Auch die beträchtliche Zulieferung ausländischen Fleisches zu wesentlich billigeren Preisen wirkt preisregulierend.

Begehr nach Fischen, Wildbret und Geflügel.

Dafür aber waren alle Gattungen Fische, See- und Süßwasserfische, begehrt. Sie wurden zu folgenden Preisen feilgeboten, und zwar pro Kilogramm: Schellfisch K. 1.60 bis 1.80, große Helgoländer K. 2.—, Cabliau K. 1.40 bis 1.50, Dorsch K. 1.— bis 1.40, Seelachs K. 1.40, Schollen K. 2.— bis 2.20, Austerfisch K. 2.40, Angler K. 2.60 bis 3.60, Rotzungen K. 3.60, Makrele K. 1.70, Seezunge K. 5.50, Karpfen K. 2.80 bis 3.—, Schill K. 4.—, Fogsich K. 6.—, Schleien K. 2.80, Forellen K. 11.—, Weißfisch K. 1.40 bis 1.80, Stodfisch K. 1.40, Brachsen K. 1.60 bis 2.—, Seefische K. 1.60 bis 2.80 und Aal K. 7.—. Die Fischhändler erzielten heute einen ganz bedeutenden Umsatz.

Auch Wildbret erfreute sich einer großen Nachfrage, doch sind die auf den Markt gebrachten Mengen so geringfügig, daß es als Ersatz für den Fleischentfall schwerlich in die Waagschale fallen wird. Rehfleisch stellte sich heute von 80 S Heller bis auf 2 Kronen pro Kilogramm. Für Rehriiden wurden bezahlt, je nach Größe, 8 bis 18 Kronen und für Rehschlägel 5 bis 10 Kronen. Auch Schöpfen- und Lammfleisch, dessen Verkauf an den fleischlosen Tagen gestattet ist, kam nur in kleinen Mengen auf den Markt. Desgleichen läßt die Beschränkung des Marktes mit Geflügel zu wünschen übrig. Hühner sind in das Fleischverbot mitinbegriffen, kommen daher als Ersatznahrungsmittel für Fleisch nicht in Betracht; dafür aber Gänse und Tauben. Das Kilogramm Gänsefleisch stellte sich heute von K. 2.80 bis K. 3.—, Tauben kosteten 90 S Heller bis K. 1.20. Für Backhühner wurden in den letzten Tagen pro Kilogramm K. 3.40, für Brathühner K. 3.60 bis 4.40 und für Boularden K. 4.40 bis 5.40 bezahlt. Perlhühner stellten sich pro Kilogramm von K. 2.80 bis 3.60. Dagegen kostet heute ein Kilogramm hinteres Rindsfleisch ohne Zuwage K. 5.60 bis 5.80 und mit Zuwage (bis 25 Prozent) K. 4.80 bis 5.—; vorderes Rindsfleisch stellt sich ohne Zuwage auf K. 4.40 bis 5.— pro Kilogramm.

In den Gastwirtschaften.

Der fleischlose Tag hat selbstverständlich auch auf die Speisefarten der Gastwirtbetriebe seine Wirkung ausgeübt. Das Gulasch, Beinsfleisch, schwarze Scherzl, Wiener Schnitzel usw. sind aus der Folge der Speisen für Dienstag und Freitag ausgeschieden. Schon bei den Suppen

merkt man den fleischlosen Tag, wenn auch in vielen Gastwirtschaften heute die Rindsuppe vom Vortag zu Ehren gekommen ist. Ansonsten gab es alle Arten falscher Suppen, Erdäpfel-, Hummer-, Fischbeuschel- und Gänseuppe. An Sologerichten präsentierten sich in den Stadtrestaurants die erlesensten Fischgerichte in mannigfacher Zubereitung, dann gab es Wild, Rehriiden, Rehschlägel, auch junges Wild, Gänsebraten und Eierspeisen in den verschiedensten Zubereitungen. Auch Gemüsegerichte verschiedener Art waren vorrätig. In mittleren und kleineren Gastwirtschaften ersetzten Seefische die üblichen Fleischspeisen, dann junges Wild, hauptsächlich Reh, dann Klobassen, Augsbürger, Blut- und Leberwürste das fehlende Fleisch. Hauptesalat mit Eier war ein weitverbreitetes Gericht. Auch Lammfleisch und Schöpfernes war in den Gastwirtschaften zu finden.

In den Volksküchen.

Auch für die Volksküchen brachte die Verordnung eine Verminderung der täglichen Speisefarte. An Stelle des Fleisches wurden Seefische, vor allem Stodfische herangezogen, auch Leber und Euter sowie Beuschel verwendet, und die Speisefolge durch reichlichere Dotierung mit Gemüse und Mehlspeisen aus Polentamehl ergänzt.

Im großen und ganzen fügte sich das Publikum mit Ruhe und Gelassenheit in die neue Konsumbeschränkung.