

18.7.1915

Fleisch, Wild und Fische.

Die Approvisionnementstsektion der Handelspolitischen Kommission hielt kürzlich unter dem Vorsitz ihrer Obmänner, des Vizebürgermeisters Hof und des Gemeinderates Dr. v. Dorn eine Sitzung ab, in welcher zunächst die Regierungsmaßnahmen zur Regelung des Fleischverbrauches besprochen wurden.

Der Vorsteherstellvertreter der Fleischhauergemeinschaft Gemeinderat Ferdinand Eder begrüßte die Einführung von zwei fleischlosen Tagen in der Woche, welche Maßnahme unter der Bedingung, daß sie strikte eingehalten wird, geeignet sei, eine Verminderung des Fleischkonsums herbeizuführen, da hiedurch in Wien allein rund 1000 Stück Rinder per Woche erspart werden können. Im Interesse unserer künftigen Versorgung mit Fleisch muß alles unternommen werden, um möglichst viel Vieh und Fleisch aus dem Ausland ins Inland zu bringen.

Frau Dr. Granitsch wies auf die Gefahr hin, daß die Verkäufer von Innerei und anderen von den fleischlosen Tagen ausgenommenen Produkten, an diesen Tagen infolge der erhöhten Nachfrage ungerechtfertigt hohe Preise verlangen werden und wünscht deshalb die Festsetzung von Maximalpreisen.

Vorsteher der Fleischhauergemeinschaft Schedl wies auf die Schwierigkeiten hin, welche der Vieheinfuhr aus Ungarn gegenwärtig entgegenstehen. Es sei so weit gekommen, daß in der letzten Woche am Wiener Viehmarkt bloß 600 Stück ungarisches Vieh aufgetrieben wurde, während von dem Auftrieb 2000 Stück nach Ungarn gingen.

Gmr. Rötter regte an, daß der Fleischverbrauch ebenso wie der des Mehls und Brotes durch Einführung von Fleischkarten geregelt werde.

Nachdem noch die Herren Dr. Fries und die Gemeinderäte Müller, Dr. Klobberg und Paulitschke gesprochen hatten, hielt Vizebürgermeister Hof ein Resümee über die Ergebnisse der Debatte. Um ein ungerechtfertigtes Hinaufsteigen der Innereipreise an den fleischlosen Tagen zu verhindern, wird es das Marktamt an einer strengen Kontrolle nicht fehlen lassen. Er konstatierte, daß sich die Sektion einstimmig dahin ausgesprochen habe, daß eine möglichst große Einfuhr

von Vieh und Fleisch aus dem Ausland nicht nur im Interesse einer möglichst billigen Fleischversorgung der Gegenwart, sondern im eminenten Interesse der Erhaltung des Viehstandes in der Zukunft gelegen sei.

Vorsteherstellvertreter der Wildbrethändler Dechant bemerkte, daß sich noch eine große Menge von Fasänen und Rebhühnern der letzten Jagdsaison in den Wiener Lagerhäusern befindet, die jedoch wegen des Ausfuhrverbotes und wegen der hohen Verzehrungssteuer gegenwärtig in Wien unverkäuflich sind. Um dieses Wild größeren Kreisen der Bevölkerung zugänglich zu machen, sei es unbedingt notwendig, daß die Verzehrungssteuer für eine kurze Zeit herabgesetzt oder aufgehoben werde. Die für Wien allein festgesetzten Maximalpreise für Hasen und Girsche müßten möglichst bald aufgehoben werden, da die Preise sonst überall höher sein werden als in Wien, wodurch die Versorgung der Stadt mit Wild fast unmöglich gemacht wird.

Zu dem Punkt die Versorgung der Stadt Wien mit Fischen führte Kammersekretärstellvertreter Dr. Ziegler aus: Von Süßwasserfischen stehen für den Konsum nur geringe Mengen mehr zur Verfügung, da fast der ganze Vorrat aufgezehrt wurde. Von Seefischen kommt, da geeignete Kühlanlagen fehlen, in erster Linie der eingefalzene Kabeljau und der Klippfisch (gefalzener und getrockneter Kabeljau) in Betracht. Der gefalzene Hering, der in Deutschland und Rußland sehr gern gegessen wird, bürgert sich bei uns sehr schwer ein. Der Vorschlag, in den russischen Gefangenenlagern statt des teuren Fleisches die den Russen gewohnte Heringsslost vorzusetzen, scheint daher ganz zweckmäßig zu sein.

Der Delegierte der österreichischen Fischereigesellschaft Dozent Dr. Hempel erklärte, da die Seefische mit Beginn der wärmeren Jahreszeit und bei dem Mangel an ausreichenden Kühlwaggons nach Wien nur in geringen Quantitäten zugeführt werden können, werde sich der Konsum den Fleischkonserven, das ist dem getrockneten und eingefalzenen Kabeljau zuwenden müssen. Diese Fische sagen dem Wiener Geschmack gegenwärtig wegen der Unkenntnis ihrer Zubereitung noch nicht ganz zu. Für die Wiener Hausfrauen eröffnet sich hier ein neues Gebiet, und sie müssen es lernen, den Fisch nach reichsdeutscher Art als vollwertigen Ersatz für Fleisch zuzubereiten und mit Gemüse zu servieren.