

1871. 1915

Der fleischlose Mittagstisch.

Heute ist die Verordnung der Statthalterei vom 12. d., durch die zwei fleischlose Tage in jeder Woche angeordnet werden, zum erstenmal in Wirksamkeit getreten. Den Fleischhauern und Fleischselkern ist der Verkauf von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch im rohen Zustand, den Gasthäusern und Speiseanstalten die Verabreichung von Gerichten, die ganz oder teilweise aus Fleisch zubereitet sind, vollständig untersagt. Die Maßregel, die sich übrigens auf private Haushaltungen nicht erstreckt, ist in dem System der Einschränkungen, die eine so lange Kriegszeit allen Kreisen der Bevölkerung auferlegt, gewiß sehr leicht zu ertragen. Für die Gasthäuser gibt es ja ohnehin genug Ersatzmittel, um auch ohne die bezeichneten Fleischsorten die Speisekarte abwechslungsreich zu gestalten. Der Entgang des Frühstücksgulasch wird durch Eierspeisen, dann durch Leber, Nieren und die andern Bestandteile der sogenannten „Innerei“

reichlich eingebracht; auch Wurstsorten aller Art stehen zur Verfügung.

Die frischen Gemüse in mannigfaltiger Zubereitung bilden nun einen sehr wesentlichen Teil der Mittagsspeisekarte der Gasthäuser an den fleischlosen Tagen. In den vornehmen Restaurants stehen Wildbret, dann Gänse, Enten und Fische zur Verfügung, so daß von einem fühlbaren Abgang des Rindfleischs, des Kalbs- oder Schweinebratens nicht gesprochen werden kann. Zumeist ist die Speisekarte derartig zusammengestellt, daß den Gästen die Abwechslung in der gewohnten Kost eher willkommen ist. An Stelle der Fleischsuppe ist die Eindreinsuppe getreten, die Zutaten von Gemüse oder Reis enthält. Die Fleischhauer hatten heute entweder nur die Sorten der „Innerei“, Hirn, Herz, Leber, Magen, Zunge, Zunge und Nieren, zum Verkauf ausgedient, oder sie sperrten vollständig und zeigten dies den Kunden durch Plakate mit dem Hinweis auf die Statthaltereiverordnung an.

Empfindlicher wurde der fleischlose Mittagstisch in den Küchen des Ersten Wiener Volksküchenvereines empfunden. Bei der großen Anzahl von Gästen wäre der Bedarf an „Innerei“, wie insbesondere Beuschel, ein so enormer gewesen, daß ein Hinauffchnellen der Preise bei den Fleischhauern eine unausbleibliche Folge gewesen wäre. Dies ist aber nicht der Zweck des Verbotes der Statthalterei, eben so wenig wie der Volksküchenvereine, die von der Teuerung ohnehin schwer betroffen sind und ihre Ausgaben nicht noch vermehren können. An Stelle der Fleischspeisen wurden zum Preise von sechzehn Sellern — gleichwie für Fleisch — Erdäpfelschnitzel aus Reis, Mehl und Kartoffeln verabreicht, dazu eine Beilage von Spinat; in andern Speisehallen wurde Reis mit Erbsen in größerer Menge oder eingebraunte Kartoffeln geboten. Die Volksküchen werden, so lang es noch möglich ist, bei dieser Kost am Dienstag oder Freitag verbleiben, wenn aber die großen Ansprüche noch weiter steigen und damit das Defizit, das bisher aus dem Reservecfonds gedeckt wurde, wächst, so müssen die bisher noch nicht erhöhten Preise gleichfalls eine Erhöhung erfahren.