

19. V. 1915

Der erste fleischlose Tag.

Wien, 18. Mai.

Nun ist auch dieses Debüt vorüber. Es ist, wie zu erwarten stand, gut ausgefallen. Die hohen, für viele bereits unerträglich hohen Fleischpreise haben nach dieser Richtung erzieherisch vorgearbeitet, und die Möglichkeit des Ersatzes durch Hammel, Fisch und Innerei macht die Abstinenz fast nicht fühlbar. Nur die erbgeessenen Freunde des gekochten Rindfleisches müssen ihren Geschmack der Neuordnung der Dinge anpassen. Der Bedarf wendet sich sichtlich mehr als sonst Fischen zu. Der Gemüsemarkt profitiert aus dieser Situation. Die verschiedenen „Kriegspeisen“, nach Art gebakenen Fleisches mit Würstfülle als Ersatz oder ganz ohne Fleisch zubereitet, dringen jetzt mehr in den Speisezetteln ein. Weuschel, Leber, Hirn, Zunge werden viel begehrt. In einem wesentlichen Punkte besteht noch Unklarheit. Fällt Schinken unter die neue Verordnung oder nicht? Die Verordnung spricht von der Freigabe von Würstwaren. In Wien wird Schinken fast ausnahmslos beim Selcher gekauft, der sonst nur Würstwaren führt, was zu der Annahme verleitet, Schinken sei der Würstware gleichzuhalten, während er doch ein nur aus Schweinefleisch bestehendes Nahrungsmittel darstellt. Die Auskünfte, welche die Kaufleute erhalten haben und nach denen sie sich richteten, waren widersprechend.

Im ganzen kann schon heute gesagt werden: Die Maßregel wird den angestrebten Ersparungszweck wesentlich fördern und vielleicht der bis jetzt ununterbrochen anhaltenden Steigerung der Fleischpreise Einhalt tun.

In der Großmarkthalle.

Hier wurde dem Besucher das Fleischverbot recht drastisch vor Augen geführt. Die Detailfleischstände hatten zum großen Teile ihre Verkaufsstellen gar nicht bezogen und nur jene Verkäufer hatten sich eingefunden, die Hammelfleisch feilzubieten hatten. Beim Stande des Oesterreichischen Handels- und Approvisionierungsvereines herrschte dagegen reges Leben. Denn dort bekam man heute Rindszungen (3 K. per Kilogramm), und diese sowie Hirn, Leber, Weuschel und Milz fanden reißenden Absatz, so daß mit Ausnahme der Zungen bald alle Vorräte verkauft waren. Auch der Großverkauf stockte fast vollständig. Kein einziger Fleischwagen stand vor der Tür der Großmarkthalle und nur selten sah man Kälber und Ochsenviertel tragen. Die Geflügelstände hatten ebenfalls geschlossen, bei den Wildbretständen ging es nicht minder ruhig zu. Denn die Hasanen und Hasen, die in den Wiener Kühlhäusern vorhanden sind, kommen durch die Verzehrungssteuer so teuer, daß die Händler es nicht wagen, einen nur halbwegs nennenswerten Vorrat davon in die Halle zu bringen.

In der Fischhalle dagegen ging es sehr lebhaft zu. Vom frühen Morgen an kamen die Käufer und Schellfisch und Austerfleisch, Seeschild und auch See- und Rotzungen waren stark begehrt. Auffallend war dagegen der vollständige Mangel an Sißwassersfischen, insbesondere an Karpfen. Heute war in Wien kein Karpfen aufzutreiben. Die Ursache dieses Mangels liegt im Ausbleiben der Karpfensendungen. Die Karpfen werden in Fässern transportiert, bedürfen daher besonderer Wagen und viel Platz. In den Kältern in der Großmarkthalle sowie aller anderen Märkte und Geschäfte sah man gestern nur einige Forellen, Aale und Krebsen, die aber alle wegen der sehr hohen Preise für den Massenverkauf nicht in Betracht kamen. Das Fischgeschäft wickelte sich sehr lebhaft ab, doch wurden nicht so große Mengen wie allwöchentlich am Freitag verlangt. Nach der Art des heutigen Verkaufes aber besteht die Tendenz, an den kommenden fleischlosen Tagen mehr den Fischen zuzusprechen.

In der Gemüsemarkthalle, wo die Landfrauen Eier und Geflügel feil halten, herrschte sehr reges Leben. So manche Bäuerin, die lebendes Geflügel mitgebracht hatte, wurde verhalten, dasselbe wieder heimzuführen und eine Steige mit mehr als hundert jungen Hühnern durfte ihres Inhaltes nicht entledigt werden.

Bei den Fleischhauern.

Die meisten Fleischhauer hatten heute gesperrt. Besonders in den äußeren Bezirken, wo sich das Publikum, soweit es sich nicht am Vortage mit Fleisch versehen hatte und keine Eiskästen besitzt, willig der Fleischabstinenz akkommodierte, hatten die Fleischhauer schon am Vortage die kleinen Vorräte an Innereien abgesetzt und insfolgedessen gar keinen Anlaß, ihre Geschäfte zu öffnen. Die Stadtfleischhauer hatten zum größten Teile für einige Stunden ihre Lokale offen. Bei einzelnen war lebhaft Nachfrage nach Schöpfsenschlögeln und Hirn, Zungen und Lebern. Im Zentrum hatte der größte Teil der Kunden bereits am Vortage seinen Bedarf gedeckt. Der Verkauf an Innereien war insfolgedessen nicht größer als an sonstigen Tagen, er fiel nur mehr auf, da ja nichts anderes verlangt wurde.

Die Fleischstände auf dem Naschmarkte hatten ihre Gitter nicht geöffnet und bei den Geflügelständen sah man nur Tauben und Perlhühner. Die Selcher dagegen konnten über größeren Absatz als an sonstigen Tagen berichten, und auch in der Seefischhalle herrschte regeres Leben als an Normaltagen, doch erreichte der Absatz nicht jene Menge, die jeden Freitag verkauft wird. Dagegen wußten die Eierhändlerinnen und auch die Gemüsefrauen zu berichten, daß das Geschäft gut gegangen sei. insbesondere Spargel und Spinat wurden auffallend viel gekauft.

In den Restaurants.

In den Restaurants ging der erste Tag der beschränkten Fleischkost sehr gut vorüber. Die Speisefarie war durchaus nicht weniger reichhaltig als sonst; sie war nur anders zusammengesetzt. Die Gäste, besonders Herren, die bei ihrem Kommen die Speisefarte mit einiger Bekommenheit zu studieren begannen, atmeten alsbald erleichtert auf. In der Pilsener Bierhalle zum Beispiel war das Menü recht reichhaltig. Da fand man Schöpfsenschlögeln und Lammshäfen, gebadenes Bries und Schöpfsentelletes, Kalbszungen und Kalbsohr mit Kren, gedämpfte und geräucherte Zunge, Frankfurtier mit Gemüse garnitur und geröstete Leber, gebadenes Hirn und Ganzlebergulasch, ja für Feinschmecker gab es sogar Fasan und Hasen. Am meisten Zuppruch aber fanden nach den Aussagen der Zuhörer die Fische, die in reichhaltigster Auswahl, gebacken und gebraten, mariniert und mit Majonaisse, vorhanden waren. Die Fischportionen sind weder kleiner noch teurer als die üblichen Fleischportionen, und deshalb machte sich gegen den Absatz an sonstigen Wochentagen keine wie immer geartete Einbuße geltend. Im Gegenteil, ein großer Teil der Gäste erklärte beim Zahlen, daß der „fleischlose Tag“ eine sehr vernünftige Einrichtung sei, welche die Reichhaltigkeit des Menüs nicht beeinträchtigt und wegen der ganz unerwarteten Abwechslung, zu der sich insbesondere Junggefellern sonst gar nicht emporschwingen, sehr willkommen sei. Bedenkt man, das viele Leute sich aus sozialpolitischem Gefühl, andere wieder, weil sie es für bekömmlich fanden, in Gasthäusern sowohl wie in Privathäusern überhaupt des Fleischgenusses enthielten, dann wird man wohl zugeben, daß die Ersparnisse an Ochsen, Kälbern und Schweinen, die durch das zweimal wöchentliche Fleischverbot erzielt werden, recht wohl einen Einfluß auf den allgemeinen Fleischkonsum üben werden.

Viele Leute allerdings, die durchaus nicht den armen Klassen angehören, versicherten, daß sie das Gebot der fleischlosen Tage überhaupt nicht trefse, da sie seit Monaten schon abends überhaupt kein Fleisch mehr, zu Mittag aber mindestens ein, meist aber zwei oder dreimal wöchentlich kein Fleisch kochen. In vielen Haushalten wird dem Vater zwar täglich Fleisch serviert, Frau, Kinder und Diensteute aber enthalten sich des Fleischgenusses und regressieren sich an Suppe, Gemüse und Mehlspeise. Auch der Konsum an Schellfischen hat sich im Verlauf von drei Monaten verdoppelt.