

Der erste Tag ohne Fleisch.

Die Einwirkung des Fleischverbotes, das gestern zum ersten Male in Kraft getreten war, wurde in Wien im allgemeinen weit weniger empfunden, als man vielleicht erwartet hat. Ein großer Teil der Bevölkerung hat sich ja das Fleischessen ohnehin schon an mehr als zwei Tagen in der Woche abgewöhnt, vom Herrn des Hauses besser dotierte Haushaltungen konnten sich, falls sie auf Speisen aus den mit Verkaufsverbot belegten Fleischsorten reflektierten, schon am Vortage mit den benötigten Vorräten versehen. Und was jene Leute betrifft, die im Gasthause zu essen pflegen, so fanden sie in den größeren Restaurants die gewohnte große Auswahl, denn Gerichte aus feinen Fischen, Geflügel, Wildbret füllten die entstandenen Lücken mehr als reichlich aus. Auch in den von der Mittelklasse bevorzugten größeren und kleineren Gastwirthschaften war der Speisezettel immerhin noch reichhaltig genug, Schöpfernes, Lämmernes, billigere Fischsorten, daneben die aus der „Innerei“ bereiteten Speisen oder Wurstarten mit Zuspeisen und auch Mehlspeisen boten genügend Ersatz. Statt der Rindsuppe wurden Einbrenn- oder Gemüsesuppen geboten.

Freilich gab es dabei Zusammenstellungen, die man sonst auf Speisekarten nicht zu finden gewohnt war. Als Beispiel sei hier die Speisefolge eines kleinen Gasthauses angeführt. Hier die gestrige „Abendkarte“: Erdäpfelsuppe, Kohlsuppe, Fiolensuppe; Beuschel mit Knödel, Augsburg mit Erdäpfel, Spinat mit Ei, Frankfurter mit Zudererbsen, Spinat oder grünen Fiolens, Erdäpfelknödel mit Butter und Brösel, dazu eventuell Salat, Eierspeise mit Sardellen, Hauptesalat mit Ei, Erdäpfel mit Butter. Empfindlicher wurde das Fehlen des Fleisches in den Volksküchen verspürt, denn solche Mengen an Beuschel, Kuttelfleisch oder anderen Teilen der „Innerei“, wie sie für die große Zahl der Besucher erforderlich gewesen wären, waren nicht zu beschaffen. An Stelle der Fleischspeisen gab es daher aus Reis, Mehl und Kartoffeln bereitete Schnitzel mit Spinat als Beilage, oder Reis mit Erbsen, Erdäpfelknödel mit einer Gemüsebeilage oder eingebrannte Erdäpfel, in einzelnen Volksküchen wurde auch Seefisch verabreicht.

Welche Bedeutung übrigens die Regierungsmaßnahme für die bessere Versorgung Wiens mit Fleisch hat, erhellt aus einer Aeußerung des Vorsteher-Stellvertreters der Fleischhauergenossenschaft G. R. Eder in der Approvisionierungssektion der Handelspolitischen Kommission. Der genannte Fachmann erklärte, daß die Einführung zweier fleischloser Tage in der Woche geeignet sei, eine Verminderung des Fleischkonsums herbeizuführen, da hiedurch in Wien allein rund tausend Stück Rinder per Woche erspart werden können.

In der Großmarkthalle.

Die Verfügung über den Verkaufsmodus im Engrosverkehre in der Großmarkthalle ist erst gestern zur Kenntnis der Halleinteressenten gelangt und hat daher diese unvorbereitet getroffen, nachdem dieselben die diversen Fleischgattungen nach den bisherigen Verkaufszusätzen vorbereitet hatten. Da vom Rinde nach der neuen Verordnung weniger als der fünfte Teil nicht verkauft werden darf, so blieben viele Teile vom Verkaufe ausgeschlossen. Besonders empfindlich machte es sich bemerkbar, daß auch abgezogene Schweine, die bisher nur in diesem Zustande abgesetzt wurden, vom Verkaufe laut der letzten Verfügung ausgeschlossen wurden. In dieser Angelegenheit dürfte im Laufe der Woche eine Deputation der Halleinteressenten beim Ackerbau-Minister vorsprechen, um wenigstens beim Verkaufe von Schweinefleisch Erleichterungen zu erbitten. In Kalbfleisch hat überhaupt kein Verkehr stattgefunden. In den Räumen der Großmarkthalle herrschte daher gestern eine Feiertagsstille.