

Fleischkonserven.

Die neue Einrichtung der zwei fleischlosen Tage in der Woche hat mancher Hausfrau vor allem aber vielen Junggesellen, die die tägliche Fleischration nicht entbehren wollen oder können, Kopfzerbrechen bereitet und sie auf alle möglichen Gedanken gebracht, wie man die Vorschritt umgehen könnte, um doch täglich Fleisch zu genießen. Der Voreinkauf für zwei Tage ist wohl der Hausfrau möglich, aber nicht dem Junggesellen, der im Stammgasthaus einmal an den beiden Tagen seine kompakten Fleischspeisen — die Innerei-Speisen liebt er nicht für die Dauer — nicht erhält und dabei auf seinem Spirituskocher diese Fleischspeisen schwerlich herstellen kann. Er hat nun scheinbar in der letzten Zeit bereits zu den — Fleischkonserven gegriffen. Denn es wurde die Beobachtung gemacht, daß dieser Tage vom Publikum im Gegensatz zur früheren Zeit, in der man bei uns die Konserven allgemein verschmähte, reichlich Fleischkonserven in den Delikatessensläden und in den Niederlagen der Konservenfabriken gekauft werden. Die den Einfall hatten, sind gewiß sehr erfreut über ihre Entdeckung, daß Fleischkonserven für die „schreckliche, die fleischlose Zeit“ guten Ersatz bieten, aber ihre Freude könnte möglicherweise nicht lange währen. Was derzeit an Konserven in den einschlägigen Geschäften erhältlich ist, bildet den Vorrat, dem neue Ware nicht mehr nachkommen dürfte, und dieser Vorrat ist nicht gerade erheblich. Daß keine Vorräte an Konserven für den Bedarf des Publikums vorhanden sind, ist darauf zurückzuführen, daß die Konservenfabriken seinerzeit, als die Teuerung der Lebensmittel noch nicht so groß war wie heute, mit Rücksicht darauf, daß Fleischkonserven im täglichen Bedarf nie eine große Rolle spielten, keine Vorräte in diesen Konserven herstellten, zumal noch zu Beginn des Krieges Offerte der Konservenfabriken an Strafamtsdirektoren und dergleichen nicht angenommen wurden und nach wie vor der Konsum von Konserven durch das Publikum ein sehr geringer blieb. Uebrigens standen auch die Defakten der Konservenfabrikation feindlich gegenüber und haben kein Gemüse für diese Zwecke gemacht, so daß die Geschäfte der Konservenfabriken in größerem Stil nur vereinzelt blieben. Nun, da die Fleisch- und sonstigen Lebensmittelpreise rapid in die Höhe gegangen sind, ist die Nachfrage mit einem Male eine große, und es dürfte, wenn der große Konsum anhält, der Fall eintreten, daß die Vorräte aufgehen, da die Konservenfabriken heute bei den hohen Fleischpreisen und der schwierigen Anschaffung der Rohmaterialien frische Vorräte für den Publikumsbedarf nicht herstellen dürften. Konserven werden heute auch von jenen Instituten verlangt, die seinerzeit ihre Einführung abgelehnt haben. Da für Konserven nur feines Fleisch ohne Knochen und ohne Fett verwendet werden kann, so stellt sich auch die derzeitige Erzeugung dieser Konserven im Preise viel zu hoch, so daß, wenn die Konserven erzeugt würden, das Publikum sie dann wieder nicht kaufen würde. Heute kosten die Konserven aus dem Vorrat R. 1.50 bis R. 2 pro Portion. Diese Portionen sind natürlich auch nicht groß und entsprechen etwa einem Viertel Kilogramm Fleisch — für einen starken Esser gewiß kein üppiges, aber immerhin ein „Kriegsmittagsmahl“.