

Geflügelverbrauch und fleischlose Tage.

Der Krieg hat einen sehr großen Geflügelverbrauch gezeitigt, wenn auch die Verzehrer des feinen Geflügels, wie Hühner und Truthühner, ihren Stand gewechselt haben. Denn wo früher für diese Waren hauptsächlich der reichste Teil der Bevölkerung galt, haben jetzt die Verwundeten und Kriegeskranken den ersten Anspruch auf diese zarten, nährenden und vor allem nicht allzu teuren Nahrungsmittel. Denn jede Hausfrau weiß, daß man heute viel besser darauf tut, sich am Sonntag Backhendl zu gönnen, als einen Kalbsbraten oder Schweinernes zu machen. Wohl haben die Geflügelpreise im Vergleich zu Normalpreisen stark angezogen, aber sie sind noch immer nicht so teuer wie die Fleischpreise, und während früher eine sparsame Hausfrau Hendl überhaupt nur auf dem Lande zu Tische brachte, wenn sie in einem gottverlassenen Nest wohnte und daher das Geflügel nicht mit Stadtpreisen gemessen wurde, zeigt sich heute gerade die Sparsamkeit und die Vorsicht im Verbrauch von Geflügel. Die jungen Gansel allerdings darf man zu diesem „Geflügel“ nicht rechnen, denn sie geben gar nichts aus und liefern auch kein Schmalz. Die sind eine teure Delikatesse, die sich vorläufig nur die Wohlhabenden erlauben dürfen.

Für die Geflügelzucht kommen in Oesterreich-Ungarn hauptsächlich Ungarn und Böhmen in Betracht. Galizien, aus welchem in Normalzeiten sehr viel Enten, Hühner und Gänse kommen, liefert hauptsächlich nach Deutschland, da dort vor allem die Fettgänse nicht so beliebt sind wie bei uns. In Deutschland geht die Köchin zum Fleischer und läßt sich ein oder zwei Pfund Gänsefleisch wie jedes andre Fleisch vom ganzen Tiere abhacken, und sie hat daher kein

Interesse daran, mehr Fett wie Fleisch zu bekommen. Galizisches Geflügel gilt bei uns nicht als erstklassig, und die Bewohner des Landes selbst brauchen außerdem auch einen großen Teil ihrer Produktion, da in Galizien am Samstag ein Geflügelbraten unerlässlich ist. Ungarn lieferte während der Kriegszeit ebensoviel wie in jedem Jahre, und nur die Zufuhr, die sehr erschwert war, verhinderte ein regelmäßiges Zufließen der Ware. Aber zu einer Zeit, als das Fleisch schon recht teuer war, bekam man das Geflügel, insbesondere als am 8. Dezember die Verzehrungssteuer aufgehoben wurde, um recht mäßige Preise, so daß zu Weihnachten Gänse um K. 1.60 bis K. 1.80 pro Kilogramm zu haben waren. Da begannen die Spitäler an Sonntagen zu 40 und 50 Stück zu kaufen, und der Konsum belebte sich ungemein. Am billigsten war das Geflügel im September und auch schon Ende August, denn die Kreise, die für den Geflügelverbrauch in Betracht kamen, waren zum großen Teile noch nicht in Wien. Auf den Bahnen aber hatten sich Unmassen aufgestapelt, die während der Truppentransporte in den ersten Augustwochen auf den Bahnhöfen und in den Lagerhäusern zusammengelassen waren. Da bekam man in Wien ein Kilogramm Gans um K. 1.40, Schmalz um K. 2.10 und ein Kilogramm Gansleber um K. 2.20 bis K. 2.40. Diejenigen, welche schon um diese Zeit in Wien waren, legten sich in diesen Wochen Schmalz für den ganzen Winter ein und taten sehr wohl daran.

Wenn eine Gans im Monat Juli 4 bis 4½ Kilogramm wiegt, so kann man daraus ein Kilogramm Fett gewinnen. Die Junggänse zum Beispiel, die man jetzt bekommt, liefern oft nur ein Viertelkilogramm Schmalz, das Bruststück hat fast noch kein Fleisch, und nur der Schenkel kommt für starke Esser in Betracht. In den Monaten Oktober und November bis zur Weihnachtszeit wird für das Schmalz am besten vorgesorgt, denn in dieser Zeit bleiben 88 Prozent Fettgehalt vom Schmalz; im Jänner verschwinden schon 15 bis 20 Prozent Fettgehalt, im Februar aber fallen beim Auslassen 30 Prozent weg. Das Schmalz junger Gänse im September ist noch etwas wässerig und daher nicht so gut haltbar wie das älterer Tiere. Der Grund dafür, daß die Ganspreise in der letzten Zeit so hoch gestiegen sind, ist in der Erhöhung des Futuruzpreises zu suchen. Zum Schoppen von sechs oder sieben Gänsen braucht man einen Meterzentner Futuruz, welcher jetzt im großen 60 K. pro Meterzentner kostet. Nun kostet das Schoppen einer Gans 10 K., und naturgemäß müssen

die Preise steigen. Gänse aber sind de facto genug, ja im Ueberfluß, und wenn nur die neue Ernte hereingebracht ist und Höchstpreise für Mais dekretiert sind, dann werden die Ganspreise fallen und Geflügel wird das billigste Essen sein, wenn auch immerhin nicht geeignet werden darf, daß auf jeden Fall eine gewisse Beziehung zwischen Geflügel- und Fleischpreisen bestehen bleiben wird, denn sonst müßte ja die Regierung sofort einige geflügellose Tage einführen, um den Geflügelstand zu schonen. Von den neu ausgesetzten Höchstpreisen für Mais also wird es abhängen, ob sich das Schoppen der Gänse rentieren wird oder nicht.

Die Ente ist bei uns kein besonders beliebtes Geflügel. Sie gilt hauptsächlich als Delikatesse für Feinschmecker, und da sie nicht ausgiebig ist, kommt sie auch für die Volksernährung nicht in Betracht. Dies drückt sich auch im Unterschiede des Konsums aus. Während zwei Millionen Gänse pro Jahr in Wien abgegeben werden, beläuft sich der Verkauf von Enten nur auf 40,000 bis 50,000 Stück. Truthühner werden ebenfalls bei uns wenig gebraucht, weil sie sich etwas teurer als gewöhnliches Fleisch stellen, und vor allem beim Braten kein Schmalz liefern, auch wenn sie geschöpft sind. Heuer aber waren sie bei uns verhältnismäßig sehr billig, denn um zwei Kronen konnte man immer ein Kilogramm bekommen. Während sonst um die Weihnachtszeit ungezählte Waggons voll Truthühnern nach England gingen, um dort den allgemein üblichen Weihnachtsbraten zu liefern, wurden dieselben heuer nach Deutschland verkauft und dort sehr gern konsumiert. Während sonst Galizien nach Deutschland den Hauptteil der Gänse Transporte liefert, kam heuer Ungarn auch für Deutschland in Betracht. Da aber in den Wintermonaten nun wieder Galizien nach Deutschland liefern wird, kommt Ungarn nun wieder hauptsächlich für den Wiener Konsum in Betracht und Böhmen und Ungarn zusammen können so viel liefern, daß die Zufuhren reichlich und deshalb nicht mehr so hoch im Preise sein werden. Die Hühnerseuche, welche die Komorner und Raaber Gegend im abgelaufenen Winter heimsuchte, ist wieder erloschen, und so wird auch dieser Umstand eine Preisherabminderung des Geflügels gestatten.

Ein Artikel aber wird sehr reichlich und billig vorhanden sein: Rebhühner. Ein Geflügel-Engros Händler erzählte uns, daß durch den mangelhaften Abschluß zu Kriegsbeginn und durch die kolossale Vermehrung dieses nahrhaften Geflügels ein solcher Ueberfluß in Rebhühnern ist, daß sie

wenn sich nur ein größerer Teil der Bevölkerung zu ihrem Gebrauche entschließen wird, bald ein ebenso beliebtes wie wohlfeiles Nahrungsmittel sein werden.

Eines der teuersten Nahrungsmittel aber werden im nächsten Winter Eier werden. Denn während sonst im April und Mai Tausende von Waggons mit Eiern aus Rumänien, Bulgarien, Südrussland, Ägypten und der Türkei in die Wiener und Budapest Rühlhäuser wandern und dort für den Winter eingelegt oder aufbewahrt werden, entfallen diese Sendungen heuer, und der Mangel an Eiern wird sich im nächsten Jahr stark fühlbar machen. Deutschland bekommt außerdem von uns monatlich 260 Waggons Eier, die es jetzt mit 200 Mark pro Kiste im Engrospreis, also für 1440 Eier, zahlt, so daß der Verbrauch der Zentralmächte sehr groß ist. Das Einlegen der Eier, das die meisten Hausfrauen heuer mit so großer Entschlossenheit und ebensolchem Eifer betreiben, erweist sich also als weise Voraussicht und wird vielen zum Segen werden. Wir möchten noch hinzufügen, daß sich die Monate Juni und Juli nicht zum Einlegen von Eiern eignen, da die Eier in dieser Zeit oft angebrütet sind. Der August aber kommt für die Konservierung von Eiern stark in Betracht, und wer sein Teil noch nicht konserviert hat, der wird gut daran tun, in dieser Zeit noch ein wenig Vorrat anzulegen und so der Allgemeinheit zu Hilfe zu eilen, damit der Bedarf in den Wintermonaten verringert und die Preise daher nicht in die Höhe getrieben werden. Uebrigens ist zu hoffen, daß wie in so vielen andern Zweigen auch hier rechtzeitig dem Emporschnellen der Preise vorgebeugt wird.