

14./XII. 1915

Der heutige Lebensmittelmarkt.

Der tägliche Fleischmarkt in der Großmarkthalle, der sich infolge des fleischlosen Tages heute der Hauptsache nach auf den Großhandel konzentrierte, setzte der gestrigen sinkenden Tendenz auf dem Zentralviehmarkt in St. Mary folgend, mit einer markantlichen Herabsetzung der Engrospreise für heimische Rindfleischsorten um 20 Heller pro Kilogramm ein. Diese Preisermäßigung dürfte unter allen Umständen morgen auch im Kleinhandel zum Ausdruck kommen. Eine Festsetzung der Preise für ausländische Rindfleischsorten mußte unterbleiben, da die ausländischen Fleischzufuhren seit einer Woche ins Stocken geraten sind. Sie dürften in den nächsten Tagen aber in einer geregelteren Form als der bisherigen wieder in Fluß kommen.

Die in den Fleischpreisen eingetretene Verbilligung, die sich automatisch auch auf die Innereiprodukte übertrug, hat nicht nur ein Nachlassen des Fischkonsums, sondern auch eine wesentliche Abschwächung der Nachfrage nach den Innereien bewirkt. In den Tagen der außergewöhnlichen Fleisch- und Fetteuerung wurden die Innereiprodukte von den Parteien buchstäblich erlöpft; heute gehen sie ganz normaler Weise ab. Der Konsum ist noch aus den Restsendungen vom Samstag gedeckt. Weitere Innereizusendungen aus Budapest sind anrollend. Auf dem Geflügel- und Fischmarkt herrschte die an fleischlosen Tagen übliche Nachfrage; auch Wildbret war begehrt, doch der Markt nur schwach dotiert. Einige Hasen, Fasane, Gemshöde und ein paar Rebhühner bildeten sein ganzes Um und Auf. Die Preise sind unverändert. Neu auf dem Geflügelmarkt ist eine große Partie ausländischer Brathühner, die mit K. 2.80 pro Kilogramm verkauft werden. Die heutigen Wagnzufuhren nach der Großmarkthalle beliefen sich auf sechs Waggon mit 248 Tonnen ausschließlich Inlandsfleisch.

Die Nachfrage nach Fettstoffen hat in den letzten Tagen aus den bekannten Gründen zugenommen. In den Bezirken ringt sich die auf dem Fleisch- und Fettmarkt eingetretene Verbilligung nur schwer durch. Die Geschäftsleute verbergen sich hinter allen möglichen Ausreden und Ausflüchten; Auch halten sich viele Delikatessen- und Lebensmittelhändler nicht an die Bestimmung, daß Stückvurstzeug nach Gewicht verkauft werden muß, und überbieten infolgedessen die Parteien. Auch in bezug auf Käse kommen sehr viel Preistreiberien vor. Die in nicht korrekter Weise erfolgte Publikation der von den Behörden als vertraulich bezeichneten Verhandlungen über die Festsetzung der Detailhöchstpreise für Schweineschmalz und Speck, nach der ab 16. d. Schweineschmalz, das gegenwärtig mit K. 7.40 pro Kilogramm notiert, K. 8.—, frischer Speck, der jetzt mit K. 7.30 verkauft wird, ebenfalls K. 8.—, und Bauchschmalz, dessen heutiger Marktpreis K. 7.40 pro Kilogramm beträgt, K. 7.30 kosten wird, bietet den Selbsten in den Bezirken eine will-

kommene Handhabe, die alten hohen Preise weiterzufordern und die auf dem Wiener Fettmarkt zum Ausdruck gekommene sinkende Preistendenz zum Schaden der Konsumenten zu ignorieren. Bei dem herrschenden Personalmangel ist die Marktaufsicht nicht imstande, diesen unlauteren Maximationen beizukommen. Das Publikum wird durch Erstattung von Anzeigen zur Selbsthilfe gezwungen werden, anders wird dem Fettwucher nicht beizukommen sein. Auch das Rindsfett wird morgen im Kleinhandel billiger notieren.

Die Beschickung der Grünwaren- und Gemüsemärkte ist anhaltend günstig. Die Preise für alle Artikel sind gegen gestern unverändert. Die Eier haben sich neuerdings verteuert. Die Großisten geben nur mehr 8½ frische Eier für K. 2.— an den Zwischenhandel ab. Infolgedessen ist der Preis für ein frisches Mittelci auf 25 bis 26, für ein Doceci auf 27 bis 28 Heller gestiegen. Kalleier werden mit 10, in den seltensten Fällen 11 Stück für K. 2.— abgegeben. Wie in Interessentenzreisen verlautet, haben die Eiergrossisten die Absicht, die Eierpreise noch weiter zu erhöhen. Die vorübergehende Stockung in der Zufuhr ausländischer Butter hat eine Erhöhung der Preise auf K. 8.46 bis 8.64 pro Kilogramm nach sich gezogen. Die Beschickung der Märkte mit Butter heimischer Provenienz ist sichtlich im weiteren Nachlassen begriffen.