

Wiener Approvisionierungsmärkte.

Originalbericht der „Osterr. Volkszeitung“.

Die dieswöchigen Detailmärkte.

Zum Wochenschluß war der Verkehr auf einzelnen Lebensmittelmärkten unter dem Einflusse des Monatschlusses wenig lebhaft. Entsprechend der steigenden Bewegung auf den Viehmärkten in St. Mary wurde Rindfleisch um 30 bis 40 H. per Kilogramm und Kalbfleisch um 20 H. per Kilogramm im Preise erhöht. Sämtliche Sorten Schweine- und Schaffleisch blieben im Preise unverändert. Geringer hat sich Lammfleisch um 50 H. per Kilogramm im Preise ermäßigt. In Geflügel waren die Zufuhr mäßig, für den Bedarf jedoch entsprechend. In Fischen, namentlich aber in Süßwasserfischen, haben die Ankünfte abgenommen. Der Ausschall in Karpfen wird mit den bestehenden Höchstpreisen, die mit den Einkaufspreisen nicht in Einklang stehen, begründet. Ausländische Butter wurde in größeren Mengen eingeführt und es wurden dementsprechend die Preise herabgesetzt, was zur Folge hatte, daß inländische Butter, trotz knapper Zufuhr, unverändert blieb. In der Eierzufuhr ist eine Abnahme zu verzeichnen. Die Obstbestände haben eine weitere Verminderung aufzuweisen. Geringer wurden die Gemüsemärkte reichlicher beschickt und langte Spargel bereits in ausgiebigen Mengen ein. Preise bei lebhaftem Verkehr wie in der Vorwoche. Rispflerkrüpfel stellten sich höher im Preise. Gesamtzufuhr 5230 Meterzentner am Hof und 5848 Meterzentner auf dem Naschmarkte, zusammen 11.078 Meterzentner.

Detailfleischpreise.

In der Großmarkthalle:

Inländisches.		Schweinefleisch.	
per Kilogr. Kronen	per Kilogr. Kronen	per Kilogr. Kronen	per Kilogr. Kronen
Rindfleisch vorderes mit Zwage . . . 7.— bis 7.80		abgezogen . . . 7.60 bis 8.30	
Rindfleisch vorderes ohne Zwage . . . 7.30 „ 8.10		Karree . . . 8.50	
Rindfleisch hinteres mit Zwage . . . 7.60 „ 8.40		Jungschweineres . . . 7.50 „ 8.20	
Rindfleisch hinteres ohne Zwage . . . 8.40 „ 9.20		Karree . . . 8.50	
Lungenbraten . . . 8.50 „ 9.30		Sechfleisch inklusive Schinken . . . 7.70 „ 8.40	
Kalbfleisch vorderes . . . 5.70 „ 6.20		Schaffleisch, vorderes . . . 5.60 „ 6.10	
Kalbfleisch hinteres . . . 6.30 „ 7.—		Schaffleisch, hinteres . . . 6.20 „ 6.70	
Schinken . . . 7.70 „ 8.70		Lammfleisch, vorderes . . . 6.— „ 6.50	
		Lammfleisch, hinteres . . . 7.— „ 7.50	

Fettstoffe.

per Kilo Kronen	per Kilo Kronen
Bauchfett . . . — bis 6.—	Schweinschmalz . . . 6.40
frischer Speck . . . 5.60 „ 6.20	Rindsfett . . . 5.20 bis 5.60
Schmalz . . . 6.10 „ 6.70	

Geflügel.

per Stück Kronen	per Kilo Kronen
Bachhühner . . . 4.— bis 5.20	Enten . . . 7.— bis 7.80
Brathühner . . . 5.80 „ 9.—	Poulards
Enten . . . 10.— „ 12.—	heirische . . . 5.80 „ 7.50
Wiener Gänse . . . 24.— „ 28.—	Gänse . . . 7.20 „ 7.50
Poulards . . . 7.— „ 9.—	Eruthühner . . . 5.60 „ 6.80
Perlhühner . . . 5.50 „ 7.30	

Fische.

Süßwasserfische.		Seeische.	
per Kilo Kronen	per Kilo Kronen	per Kilo Kronen	per Kilo Kronen
Forellen, lebend . . . 10.— „ —	Austernfisch . . . 3.40 bis —		
Hechte, tot . . . 3.30 „ 4.—	Stabeltau . . . 2.80 „ 3.40		
Karpfen, lebend . . . 3.60 „ 4.—	Salzisch . . . 2.— „ 2.20		
Ähne . . . 4.30 „ 10.—	Seelachs . . . 2.80 „ —		

Butter.

per Kilo Kronen	per Kilo Kronen
Ausländische Butter . . . 8.60 bis 9.40	Stochbutter . . . 6.80 bis 7.50
Teobutter . . . 7.80 „ 8.80	Lovien, je nach Qualität . . . 2.30 „ 2.60
Moffereibutter . . . 7.80 „ 8.56	

Eier.

Eier je nach Qualität und Provenienz auf den verschiedenen Märkten 16 bis 17 H. per Stück.

Obst.

per Kilo Kronen	per Kilo Kronen
Äpfel . . . 1.20 bis 2.40	Feigen . . . 2.20 bis 2.32
Baiselnüsse . . . 3.40 „ 3.60	
Nüsse . . . 1.80 „ 2.88	per Stück Kronen
Bod. Zwetschen . . . 2.40 „ 5.—	Ättranen . . . —.05 bis —.11
Blaumenmus . . . 2.40 „ 2.80	Orangen . . . —.30 „ —.56
Kastanien . . . —.— „ —.—	

Gemüse.

per Stück Kronen	per Kilo Kronen
Kohlräben . . . —.12 bis —.20	Brunkresse Salat . . . 1.20 bis 1.40
Kartoffel . . . 1.— „ 2.50	Sprossentohl . . . —.— „ —.—
Hauptsalat . . . —.08 „ —.30	Spinat . . . —.60 „ —.96
Kohlsalat . . . —.10 „ —.40	Bohnen . . . 1.76 „ —.—
Endiviasalat . . . —.12 „ —.32	Erbsen . . . 2.50 „ 2.60
Gurken . . . 1.10 „ 2.—	Linsen . . . —.— „ —.—
Heurige Kohlräben . . . —.20 „ —.70	Champignons . . . 10.— „ 12.—
Heuriger Kohl . . . —.20 „ —.70	Kohl . . . —.— „ —.—
	Kohlribben . . . —.— „ —.—
	Kohlpflanzen . . . 1.20 „ 1.60
Kartoffel, holl. . . —.30 bis —.34	Spargel . . . 3.— „ 4.60
„ hiesige . . . —.17 „ —.—	per Bund Kronen
„ Rispfler . . . —.45 „ —.48	Tafelspargel . . . 1.80 bis 3.60
Gärtnerzwiebel . . . —.60 „ —.72	Einschneidezwiebel . . . —.60 „ 1.60
Zwiebel ausl. . . —.76 „ —.84	Grüne Erbsen mit Hülsen . . . 1.80 „ 3.60
Zwiebel, Mafner . . . —.96 „ 1.04	per Kilo
Knoblauch . . . —.— „ —.—	Grüne Erbsen, ausgelöst, per Liter . . . 6.40 „ 8.—
Mafner . . . 5.56 „ 5.70	Mordjeln . . . 5.— „ 6.—
Sauertraut . . . —.52 „ —.66	
Salattraut . . . —.92 „ —.—	
Weißes Kraut ausländisches . . . —.70 „ —.84	
Bügel Salat . . . —.80 „ 4.—	