

Der heutige Lebensmittelmarkt.

Der heutige fleischlose Tag brachte dem täglichen Fleischmarkt in der Großmarkthalle nur einen sehr mäßigen Besuch. Gefragt waren heute vornehmlich Fische, von denen Seefische dem Bedarf entsprechen; Süßwasserfische mangelten sehr. Die erlaubten Fleischgattungen, wie Lamm-, Schaf- und Rindfleisch gingen heute nur schwach ab. Minimal war die Nachfrage nach Fettstoffen, von denen übrigens gar nichts angeboten war. Das Publikum weiß nur zu gut, daß jede Woche erst nach dem dienstägigen Vorstendviehmarkt in St. Mary Fettprodukte auf den Markt gelangen, und ist daher am Mittwoch, Donnerstag und Freitag bemüht, sich Fettstoffe zu sichern. Samstag und Sonntag sind in der Regel nur mehr geringfügige Quantitäten Schweinefett erhältlich. Zum gesetzlichen Höchstpreis ist Schweinefett überhaupt fast nirgend zu kaufen. Die Verkäufer beschränken sich darauf, Schweinefettstoffe nach dem Ausmaß ihrer Anschaffungskosten abzusetzen. Preise von K. 7.— bis 7.80 pro Kilogramm Fettstoff sind heute keine Seltenheit mehr. In der Provinz wird Schweinefett ohne Rücksicht auf die Höchstpreise sogar schon mit K. 8.— bis 9.— pro Kilogramm verkauft. Der Preis für Erbsenfette, die auch nur äußerst selten und nur in geringfügigen Mengen angeboten waren, zieht naturgemäß täglich an. Heute wurde in der Großmarkthalle für Margarine ein Preis von K. 7.40 bis 7.80 pro Kilogramm gefordert. Noch dazu hat sich die Situation auf dem heutigen Vorstendviehmarkt verschärft. Es wird Zeit, daß hier der Hebel zur Abhilfe angefaßt wird.

Die heutigen Bahnzufuhren nach der Großmarkthalle beliefen sich auf fünf Waggon mit 167 Tonnen, darunter ein Waggon mit 44 Tonnen Fleisch aus dem Ausland. Rindsinnereien wurden heute vergeblich erwartet. Auch die Geflügelzufuhren haben plötzlich ausgefehlt, eine Erscheinung, die selbst den Händlern nicht erklärlich ist, da wir doch unmittelbar vor dem Einsetzen der neuen Geflügelsaison stehen.

Die Beschickung der Grünwaren- und Gemüsemärkte ist, was frische Grünwaren anlangt, im ständigen Zunehmen begriffen. Salat und Spinat gibt es in großen Mengen, nur wollen leider die Preise nur schwer herunter, da die Interessenten infolge der während des Krieges eingetretenen bedeutenden Steigerung des Bodenwertes die Bodenprodukte so teuer als möglich loszuschlagen versuchen, und andererseits auch die Pachtzinsen für Grund und Boden beträchtlich erhöht haben, so daß auch die Gärtner in diese Preiserhöhungen mit hinein verstrickt wurden. Der städtische Konsument ist gegenüber diesen Erscheinungen völlig machtlos und das Geld zerrinnt ihm unter den Fingern. Die Spinatpreise haben heute um einige Heller nachgelassen. Pro Kilogramm kostet ab heute ungarischer Spinat 74 bis 84 Heller, Stengelspinat 72 bis 78 Heller und Blätterspinat 82 bis 92 Heller.

In der Kartoffelversorgung ist eine weitere merkliche Besserung zu verzeichnen. Die Kartoffelankünfte für die Gemeinde Wien nehmen langsam zu. Im Laufe des gestrigen Nachmittags erhielt die Oesterreichische Verkaufsgesellschaft vier Waggon galizischer Erdäpfel, die raschesten Absatz fanden. Für die nächsten Tage erwartet die genannte Gesellschaft größere Eierzufuhren aus Galizien. Heute wurde ihr eine größere Partie oberösterreichischer Eier zugestellt, die sie bei einem großen Andrang des Publikums in der Viktualienabteilung der Großmarkthalle um den Preis von 12 Stück für zwei Kronen absetzte, während fast allgemein schwerere Eierforten infolge der von der „Miles“ vorgenommenen neuerlichen Erhöhung der Eierpreise mit 11½ Stück für zwei Kronen verkauft werden. Galizische Eier gibt die Gesellschaft um den Preis von 13 Stück für zwei Kronen ab; der normale Preis ist dafür ab heute 12½ Stück für zwei Kronen. Offiziell wurden pro Kiste (1440 Stück) die Preise für oberösterreichische, ungarische, steirische und gleichwertige Eier gleich um 2 Kronen und für galizische Eier um 17 Kronen erhöht. Die Eier sind gleichfalls ein sehr begehrter Artikel geworden, um den sich das Publikum anzustellen beginnt.

Die Butterpreise halten sich mit gestern die Wage, doch sind die Preise für Inlandsbutter anziehend.

Was das Brot anlangt, so gibt es jetzt in Wien die unterschiedlichsten Sorten. Manche Bäcker scheinen mit den ihnen zugewiesenen Gehmehlen Unfug zu treiben, denn man begegnet in zahlreichen Fällen einem sehr hochprozentigen Maisbrot, das noch dazu schlecht ausgebacken ist. Auch hier wäre eine straffere Kontrolle notwendig, denn die Mehluweisungen des städtischen Mehlautes an die Bäcker schützen das Publikum vor dem Genuß reinen Maisbrotes.