Wiener Approvisionierungsmärkte.

(Originalbericht der „Oesterr. Volks-Zeitung".)

Die dieswöchigen Detailmärkte.

Unter dem Einfluß des besseren Bedarfes bei Monatsbeginn wickelte sich der Verkehr während der abgelaufenen Woche auf den meisten Lebensmittelmärkten in lebhafter Stimmung ab. Auf dem täglichen Fleischmarkt war die Käuferbeteiligung andauernd zahlreich. Mit Ausnahme von Schaffleisch, das sich um 20 H., und Lammfleisch, das sich um 40 bis 80 H. per Kilogramm im Preise erhöhten, blieben alle anderen Fleischgattungen unverändert. Gestern wurden mehr als 3500 Kilogramm Fettstoffe in die Markthalle gebracht, so daß der Bedarf ausreichend gedeckt werden konnte. Die Zufuhren in Geflügel haben merklich abgenommen, Preise anhaltend hoch. Auch in Fischen waren die Ankünfte knapper. Die Einfuhr in ausländischer Butter war geringer. Auch inländische langte in verminderten Quantitäten ein. Allein mit Rücksicht auf die besseren Futterverhältnisse ist eine Zunahme in den Zufuhren zu erwarten. Die Preise blieben gleich. Ein empfindlicher Ausfall machte sich auf den Eiermärkten bemerkbar. Preise weiter steigend. Die Vorräte in Obst sind kaum nennenswert. Hingegen war das Angebot auf den Gemüsemärkten wesentlich günstiger. Besonders Salate, Spinat und Spargel langten in großen Quantitäten ein. Erstere stellten sich billiger im Preise. Zufuhr am Hof 6632 Meterzentner und auf dem Naschmarkt 7101 Meterzentner, zusammen 13.733 Meterzentner.

Detailfleischpreise.

In der Großmarkthalle:

Inländisches:	per Kilogr. Kronen			Schweinefleisch, abgezogen	7.50	bis	8.20
				Karree	8.40		
Rindfleisch vorderes mit Zuwage	7.—	bis	7.80	Jungschweinernes	7.60	„	8.30
				Karree	8.50		
Rindfleisch vorderes ohne Zuwage	7.30	„	8.10	Selchfleisch inklusive Schinken	7.70	„	8.40
Rindfleisch hinteres mit Zuwage	7.60	„	8.40	Schaffleisch, vorderes	5.60	„	6.10
Rindfleisch hinteres ohne Zuwage	8.40	„	9.20	Schaffleisch, hinteres	6.20	„	6.70
				Lammfleisch, vorderes	6.40	„	7.90
Lungenbraten	8.50	„	9.30	Lammfleisch, hinteres	7.40	„	7.90
Kalbfleisch vorderes	5.70	„	6.20	Kitzfleisch, vorderes	4.60	„	5.—
Kalbfleisch hinteres	6.30	„	7.—	Kitzfleisch, hinteres	5.60	„	6.—
Schnitzel	7.70	„	8.70				

Fettstoffe.

	per Kilo Kronen				per Kilo Kronen		
Bauchfilz	—.—	bis	6.—	Schweinschmalz	6.40		
Frischer Speck	5.60	„	6.20	Rindsfilz	5.20	bis	5.60
Selchspeck	6.10	„	6.70				

Geflügel.

	per Stück Kronen				per Kilo Kronen		
Backhühner	4.40	bis	5.40	Enten	7.—	bis	7.80
Bratthühner	5.80	„	7.80	Poulards steirische	6.—	„	6.60
Enten	10.—	„	12.—				
Wiener Gänse	20.—	„	24.—	Gänse	7.40	„	8.50
Poulards	7.—	„	9.—	Truthühner	—.—	„	—.—
Perlhühner	—.—	„	—.—				

Fische.

Süßwasserfische.	per Kilo Kronen			Seefische.	per Kilo Kronen		
Brachsen	3.—	bis	—.—	Heilbutt	6.—	bis	—.—
Forellen, lebend	10.—	„	—.—	Kabeljau	3.10	„	3.30
Hechte, lebend	4.—	„	4.50	Seelachs	2.80	„	3.20
Karpfen, lebend	3.60	„	4.—				
Lachse	6.20	„	8.20				
Schille	5.—	„	10.—				
Weißfische	3.—	„	—.—				

Butter.

	per Kilo Kronen				per Kilo Kronen		
Ausländische Butter	8.64	bis	9.20	Kochbutter	6.80	bis	7.20
Teebutter	8.—	„	8.56	Tovsen, je nach Qualität	2.24	„	2.40
Molkereibutter	7.80	„	8.56				

Eier.

Eier je nach Qualität und Provenienz auf den verschiedenen Märkten 17 bis 19 H. per Stück.

Obst.

	per Kilo Kronen				per Kilo Kronen		
Aepfel	1.20	bis	2.80	Feigen	2.20	bis	2.32
Haselnüsse	3.50	„	3.60				
Nüsse	2.—	„	2.96				
Ged. Zwetschken	2.40	„	2.60		per Stück Kronen		
Pflaumenmus	2.40	„	2.80	Zitronen	—.05	bis	—.11
Kastanien	—.—	„	—.—	Orangen	—.30	„	—.50

Walderdbeeren Kr. 5.— per Körbchen.

Gemüse.

	per Stück Kronen				per Kilo Kronen		
Kohlrüben	—.—	bis	—.—	Brunnkressesalat	1.20	bis	1.40
Karfiol	2.—	„	4.—	Sprossenkohl	—.—	„	—.—
Häuptelsalat	—.08	„	—.30	Spinat	—.56	„	—.92
Kochsalat	—.10	„	—.30	Bohnen	1.44	„	—.—
Endiviensalat	—.08	„	—.22	Erbsen	2.50	„	2.60
Gurken	1.40	„	3.—	Linsen	—.—	„	—.—
Heurige Kohlrüben	—.20	„	—.54	Champignons	10.—	„	12.—
Heuriger Kohl	—.16	„	—.60	Kohl	—.—	„	—.—
	per Kilo Kronen			Kohlrüben	—.—	„	—.—
Kartoffel, holl.	—.30	bis	—.34	Kohlpflanzen	1.20	„	1.40
„ hiesige	—.18	„	—.—	Spargel	—.—	„	—.—
„ Kipfler	—.49	„	—.51		per Bund Kronen		
Gärtnerzwiebel	—.65	„	—.76	Tafelspargel	1.60	bis	3.40
Zwiebel ausl.	—.76	„	—.84	Einschneidespargel	—.30	„	—.80
Zwiebel, Makoer	—.96	„	1.04				
Knoblauch Makoer	5.70	„	6.46	Grüne Erbsen mit Hülsen per Kilo	2.—	„	4.80
Sauerkraut	—.52	„	—.66				
Salatkraut	—.96	„	—.—	Grüne Erbsen, ausgelöst, per Liter	4.—	„	8.—
Weißes Kraut ausländisches	—.—	„	—.—				
Vögerlsalat	—.80	„	4.—	Morcheln	—.—	„	—.—