

## Vom Schweine- und Fettmarkt.

### Notwendige Klärung der Marktsituation.

Die Unzulänglichkeit der Höchstpreisbestimmungen für lebende Schweine, die in erster Linie die Bohotierung des Wiener und Budapester Vorsteviehmarktes durch die ungarischen Mäster bewirkte, hat sich in der letzten Zeit noch wesentlich verschärft. Wie seinerzeit bei der einseitigen Maximierung der Höchstpreise für Fettstoffe allein diese Preise nur auf dem Papier bestanden und deshalb nicht eingehalten werden konnten, weil sich die Gesehungskosten für lebende Schweine täglich steigerten und im Mißverhältnis zu den maximierten Preisen für Schweinefett und Speck standen, so daß die interessierten Gewerbe die Fettstoffgewinnung einfach einstellten, so tragen die jetzigen Praktiken des Schweinehandels in Ungarn dazu bei, auf den Fettstoffmarkt trotz der neuerstellten Höchstpreise verteuern einzumirken.

Der Umstand, daß die ungarischen Mäster mit der Spannung zwischen den Höchstpreisen ab Stall und den für den Budapester und Wiener Markt erstellten Höchstpreisen ihre Auslagen- und Risikendeckung beim Versand der Tiere nicht gedeckt sehen wollen und demgemäß auf eine Marktbescheidung verzichten, hat, da der Bedarf sich durch reichliche Bezüge außer Markt entschädigt, ungesunde Verhältnisse auf dem Gebiet des Schweinehandels in Ungarn geschaffen. Eine Reihe von Spekulanten hat sich dort bereits des Geschäftes bemächtigt, und zahlreiche Schweinebestände wurden bei den Mästern mit der Rechnung aufgekauft, daß eine Erhöhung der Höchstpreise für lebende Schweine schließlich doch von der Regierung werde konzediert werden, da dadurch eine Erleichterung in der Fettstoffversorgung zu erreichen wäre.

Bezeichnend ist auch die Meldung, daß die Gemeinde Wien für den Bedarf ihrer Anstalten sich eine größere Post ungarischer Fett Schweine gesichert habe, allerdings unter Zugrundelegung eines Preises, der die Höchstpreise übersteigt, nämlich zu K. 710 pro Meterzentner, welcher Preis ursprünglich auf K. 760 gelautet hat, jedoch herabgedrückt werden konnte. Da sich infolge dieser Gesehungskosten die aus den Schweinen zu erzielenden Fettmengen zu teuer stellen (es wurde ein Preis von 14 bis 15 Kronen pro Kilogramm herausgerechnet), so ist, wie es in dieser Verlautbarung ausdrücklich hieß, eine Abgabe derselben an den Konsum nicht geplant. Die maximierten Höchstpreise für Schweinespeck stellen sich nämlich im Detail von K. 9.50 bis K. 10.— und für Schmalz auf K. 9.60

Infolge der bezeichneten Praktiken auf dem ungarischen Schweinemarkt hat es allen Anschein, als dürften die neuen Höchstpreisbestimmungen ebenfalls gerade so ins Wasser geraten wollen, wie es mit den alten Höchstpreisen für Schweinefett und Speck der Fall war, denn Fettstoffe werden gegenwärtig, soweit solche im freien Verkehr überhaupt zu haben sind, zu wesentlich höheren als zu den neuerstellten Höchstpreisen gehandelt. Das sind ungesunde Zustände, die eine dringende Abhilfe erheischen. Geht es nicht auf dem legalen Marktweg, so bliebe noch der Requisitionsweg übrig, um dem Mästerstreik den Garaus zu machen und eine zureichende Schweinezufuhr sicherzustellen.

Die mit 17. d. bevorstehende Einführung der Fettkarten wird wohl eine Regelung des Fettstoffverkehrs in die Wege leiten, doch vor allem benötigen wir zur Versorgung des Konsums die nötigen Fettmengen, die auf dem legalen Wege auf den Markt gelangen sollen. Die sich stark mehrenden Bezüge außer Markt sind vielfach in bezug auf die Preise unkontrollierbar und garantieren nicht für die Einhaltung der Höchstpreise, eher sprächen sie dagegen. Es wäre nicht im Interesse des Konsums gelegen, sollte man auf dem Umweg über die Außermarktbezüge via facti zu einer weiteren Verteuerung der Fettstoff- und Schweinefleischpreise gelangen.

Die gegenwärtig herrschende Unklarheit auf diesem wichtigen Ernährungsgebiet gereicht nicht nur dem Konsum und den beteiligten Geschäftsleuten zum Schaden, sie bedroht, was noch in die Waagschale fällt, die zureichende Fettstoffversorgung der Stadt Wien und der auf die ungarischen Bezüge zum größten Teil angewiesenen österreichischen Reichshälfte für den kommenden Winter. Es wäre daher nicht nur wünschenswert, sondern höchst notwendig, daß man sich in Wien und Budapest ehestens über die Schritte einigt, die zur Abstellung dieser Unzulänglichkeiten auf dem Schweine- und Fettmarkt zu unternehmen sind. Die Verhandlungen hierüber sind ja schon seit längerem im Gange. Könnte ihr Abschluß nicht jetzt schon und nicht erst, wenn es schon zu spät ist, erreicht werden?

### Eine Unklarheit bei den Weidener Schweinen.

Wie mitgeteilt wurde, hat die Statthalterei vor einiger Zeit den Preis für Weidener Schweine von K. 710.—, bzw. K. 730.— pro Meterzentner einheitlich auf K. 780.— erhöht, weshalb jetzt Weidener Schweine mit Kopf und Füßen um diesen Betrag gehandelt werden. Diese Preiserhöhung geschah einestheils, um den Budapester Preis zu überhöhen, der vorher unter dem Wiener Preisniveau gestanden war, und mehr ungarische Ware auf den Wiener Markt zu ziehen, andererseits um der österreichischen Provinz größeren Anreiz zu geben, den Wiener Markt mit Schweinefleisch zu versorgen. Vor dieser Preiserhöhung wurden die Weidener Schweine ohne Kopf und Füße als Fleischware gehandelt; für diese Zeitaten war ein Preis von K. 2.40 pro Kilogramm vorgezogen. Wenn man bedenkt, daß dieses Leigewicht immerhin 5 bis 6 Kilogramm beträgt, so sind heute nach der Vereinheitlichung der Preise für Weidener Schweine die Geschäftsleute verhalten, Kopf und Füße ebenfalls mit

K. 7.80, statt wie bisher den Kopf mit K. 2.40 pro Kilogramm, zu bezahlen. Das Interesse am der regeren geschäftlichen Betätigung verlieren aber die Selcher, wie sie sagen, bei dem neuen Enaros-Höchstpreis für Weidener Schweine aber auch deshalb, weil dieser den normierten Detailhöchstpreis von K. 7.70. pro Kilogramm Bauch- und Rippenfleisch, den größten Teil der Schweinefleischmasse, um 10 Heller pro Kilogramm übersteigt. Diese Erscheinungen wirken lähmend auf den Geschäftsverkehr ein und erschweren die Versorgung des Konsums mit dem infolge der bekannten Haltung der ungarischen Mäster ohnehin selten gewordenen Schweinefleisch.