

Der heutige Lebensmittelmarkt.

Der tägliche Fleischmarkt in der Großmarkthalle ging heute in ziemlich lebhafter Weise vor sich. Stark war die Nachfrage nach Fettstoffen, von denen bei Marktbeginn bloß 160 Kilogramm Speck vorrätig waren, die jedoch für den Bedarf nicht hinreichten. Im Laufe des Tages wurden noch Fettstoffe zugeliefert. Im Kleinhandelsverkehr waren Rindfleisch, Schaf- und Schweinefleisch die begehrtesten Sorten, bezüglich deren, mit Ausnahme von Schweinefleisch, die Nachfrage gedeckt werden konnte. Die Preislage blieb im allgemeinen unverändert. Kalbfleisch ist weiterhin im Preise gedrückt. Im Großhandel waren am meisten gute Rindfleischsorten und Schweinefleisch gesucht. Schaf- und Kalbfleisch stand im Angebot nur knapp. Die heutigen Wagnzufuhren beliefen sich auf 11 Waggons mit 328 Tonnen, darunter ein Waggon mit 68 Tonnen Rindsinnereien, die einer täglich größeren Nachfrage begegnen. Die mittelst Bahn eingelangten Fleischschweine wurden wieder im amtlichen Verlosungswege abgegeben.

Sehr lebhaft entwickelte sich heute der Verkehr auf dem Geflügelmarkt. Die Zufuhren waren mehr als ausreichend. Für Samstag ist die Zufuhr von russisch-polnischen Fleischgänsen für die Großmarkthalle abisiert, die zum Preise von K. 5.60 pro Kilogramm verkauft werden. Die Oesterreichische Verkaufsgesellschaft erwartet die Fortsetzung der Geflügeltransporte aus Russisch-Polen für die nächsten Tage. Gegen Mitte oder Ende der nächsten Woche dürfte sie wieder in der Lage sein, in St. Marx oder im Nordbahnhof lebende Fleischgänse abzugeben.

In der Fischabteilung der Großmarkthalle ist der Absatz in Folge der anhaltend geringfügigen Zufuhren stark beeinträchtigt. In Wild waren an Rebhühnern, Fasanen und Hasen heute nur einige Stück angeboten, dagegen war der Markt mit Hirschfleisch, das regen Absatz fand, besser dotiert.

Die Grünwaren- und Gemüsemärkte wiesen heute eine ziemlich günstige Beschickung auf. Kraut überzog unter den Zufuhren. Sonderbarer Weise stellt sich das ausländische Kraut trotz der großen Transportkosten und der Valutadifferenz billiger als das heimische, böhmische, mährische und ungarische. Dies ist ein treffendes Beispiel für die agrarische Preispolitik, der die Konsumenten ausgiebig profitieren. Während ausländisches Kraut im Einkauf K. 24.— bis 25.— kostet, stellt sich slowakisches und ungarisches auf K. 29.—, böhmisches und mährisches auf K. 27.— bis 28.— und heimisches auf K. 24.— pro Meterzentner. In Rakonitz macht sich wieder eine starke Aufwärtsbewegung der Knoblauch- und Zwiebelpreise bemerkbar.

Heimischer und mährischer Zwiebel notiert im Detailhandel mit 70 bis 74 Heller, Rakonitz Zwiebel mit K. 1.— bis 1.10 pro Kilogramm, Rakonitz Knoblauch noch mit K. 4.80, doch ist ein weiteres Steigen dieses Phantasiepreises leider noch zu erwarten. Das Marktamt ist mit energischer Hand den Preistreibern in bezug auf den Verkauf von den jetzt gangbaren billigeren Schwämmen entgegengetreten und hat die Preise pro Kilogramm mit 50 Heller bis K. 1.30 festgesetzt. In den letzten Tagen wurden für Gallinisch und Brütlinge sowie Eierschwämme (Nötlinge) bis zu K. 2.— pro Kilogramm begehrt. Seit einigen Tagen kommen aus der Westbahngegend ziemlich viel dieser Schwämme auf den Markt.

Der Obstmarkt wird heute in bezug auf Zwetschen sehr schlecht beschickt. Sonstig wichtig bilden Birnen, Äpfel und ungarische Weintrauben den Gegenstand des Verkehrs. An Zwetschen waren aus Böhmen und Mähren nur gegen 8000 Kilogramm auf dem Naschmarkt eingelangt. In der Großmarkthalle rollte ein Waggon böhmischer Zwetschen an.

Die Butterpreise steigen weiter an. Die Zufuhren sind äußerst knapp. Heute wurde unter großem Andrang von Kauflustigen in der Großmarkthalle ein größeres Quantum aufgeschnitten. Der Eiermarkt war mit billigen russisch-polnischen Eiern sowie mit mehreren Kisten galizischer Eier dotiert. In Interessententreisen wird die einseitige Bevorzugung einzelner Eierhändler in bezug auf die Zuteilung der in Wien einlangenden galizischen Ware lebhaft diskutiert. Die Brot- und Mehlknappheit scheint noch immer nicht zur Gänze überwunden zu sein.