

Der heutige Lebensmittelmarkt.

Das Getriebe auf dem täglichen Fleischmarkt in der Großmarkthalle gestaltete sich heute trotz des herannahenden Ultimos ziemlich lebhaft. In erster Linie galt der Begehr der Hausfrauen den Fettstoffen, von denen ungefähr 200 Kilogramm in Margarine zur Verfügung standen. Zur vollständigen Bedarfbesriedigung mußten aus den Vorräten der Gemeinde Wien mehrere hundert Pakete Butter zu 12 und 16 Dekagramm ausgegeben werden. Im Kleinhandelsverkehr war die Nachfrage nach allen Fleischsorten eine gleich starke, doch konnte sie nur in bezug auf Schaf- und Jungschweinefleisch gedeckt werden. Sehr begehrt waren auch Selchwaren und Würstzeug. In Rindfleisch war die Marktdotierung heute wohl stärker als sonst, doch immerhin nur knapp bedarfsdeckend. Die Knappheit in Kalbfleischsorten ist anhaltend. Im Großhandel vollzog sich der heutige Absatz vornehmlich in Schaf- u. Rindfleischsorten. Die vorhandenen Vorräte in ersterer Fleischgattung waren infolge der größeren Zufuhren aus Ungarn weit über den Bedarf reichend.

In der Geflügelabteilung der Großmarkthalle entwickelte sich heute ebenfalls ein ziemlich lebhafter Verkehr, der sich vorwiegend auf Mastgeflügel (Fettgänse und -Enten) erstreckte. Infolge der stärkeren Nachfrage nach diesen Artikeln erhöhte sich auch die Preise für Mastgeflügel um 30 bis 50 Heller pro Kilogramm. Fettgänse und Fettenten notieren bis K. 850 pro Kilogramm. Die Beschaffung des Wildbretmarktes erfreut sich anscheinend eines Aufschwunges. Besonders gut ist die Dotierung mit Hirschfleisch, die seit einiger Zeit anhält.

Die Beschaffung von Sühwanerzstücken und Seefischen gestaltet sich nach Aussage der Interessenten täglich schwieriger.

Die heutigen Bahnzufuhren nach der Großmarkthalle stellten sich auf drei Waggon mit 8-8 Tonnen, darunter ein Waggon mit 42 Tonnen Rindsinnereien, die heute größtenteils Absatz im Kleinhandel fanden. An den Ständen der Großschlächterei A.-G. wurde heute der Gefrier-

Fleischverkauf aus den Vorräten der Gemeinde Wien unter großem Andrang des Publikums fortgesetzt. Mit Rücksicht auf den billigen Preis, K. 7.40 pro Kilogramm für Vorderes und K. 7.90 für Hinteres mit nur zehnprozentiger Zuwage (die normale Zuwage beträgt bis zu 25 Prozent), findet diese gute Fleischqualität allgemeinen Anklang. Die Konservierung von Fleisch auf dem Gefrierwege und das vor dem Kochen erforderliche Auftauen ist, wie die Erfahrungen mit diesem Gefrierfleisch ergeben, der Qualität keineswegs abträglich.