

### Der heutige Lebensmittelmarkt.

Der heutige Markttag verriet Ansätze zur größeren Lebhaftigkeit. In erster Linie führte die Fettstoffnachfrage zahlreiche Hausfrauen auf die Märkte und in die Geschäfte. Butter war sehr stark begehrt, doch minder stark angeboten. Neben der Margarine erhielt man heute in der Fleischabteilung der Großmarkthalle Auslandsbutter aus den Vorräten der Gemeinde Wien, die jetzt der Bevölkerung sehr gut zufließen kommen. Wie man hört, beschäftigt sich das Rathaus jetzt auch mit der Frage der Eierverteilung in der Stadt. Neben der Butterabgabe soll auch die Abgabe der Eier geregelt werden, von denen die Gemeinde Wien einen eisernen Vorrat im Kühlhaus eingelagert hat. Der Lagerbortat ist aber keineswegs allzu beträchtlich. Die Konserveeier, von denen wir in Wien mehr als 7 Millionen Stück eingelagert haben, können erst nach Eintritt beständiger kälterer Witterung bezogen werden. Auch die Hausfrauen, die sich Eier konserviert haben — und davon ist eine nicht geringe Zahl vorhanden — tun gut daran, ihre kostbaren Vorräte noch etwas zu schonen.

Auf dem täglichen Fleischmarkt in der Großmarkthalle hatte der Kleinhandelsverkehr reichlich Gelegenheit, sich an Schaf- und Rindfleisch günstig zu tun; beide Fleischgattungen waren in ziemlich günstigen, den Bedarf weitaus übersteigenden Mengen angeboten. Besonders reichlich ist Schafffleisch vorrätig, das infolgedessen auch im Preise weiter zurückging. Auch hinsichtlich des Jungschweinefleisches herrschte heute keine Not, da wir in diesem Artikel erfreulicherweise auf bessere ungarische Zufuhren blicken können. Dagegen kennt der tägliche Fleischmarkt schon seit mehreren Wochen Fettfleisch überhaupt nicht. Aber auch hier dürfte sich, wie erzählt wird, im Laufe der nächsten Zeit eine Besserung ergeben. Desgleichen wird das Kalbfleisch täglich seltener. Die mit dem Kälbermonopol ausgestattete Viehverwertungsgesellschaft bringt gegenwärtig zumeist nur die für öffentliche Zwecke benötigten Mengen an Kälbern auf.

Im Großhandel für Fleisch macht sich bei den Markt überladenden Schafen ein wesentlicher Preisdruck bemerkbar. Bei den Rindfleischqualitäten, deren Preise für die Provinz maximiert wurden, macht sich aber eine Neigung zum Anziehen der Preise fühlbar, denn der Wiener Konsum ist diesbezüglich stark auf auswärtige Zufuhren angewiesen, bezüglich deren jetzt eine Störung eingetreten ist. Die heutigen Bahnzufuhren nach der Großmarkthalle belaufen sich auf 12 Waggon mit 469 Tonnen; Rindsinneren werden erst morgen wieder erwartet.

Auf dem Geflügelmarkt gestaltete sich heute die Nachfrage so überaus lebhaft, daß die angebotene Ware nicht gänzlich zur Bedarfsdeckung reichte. In der Fischabteilung der Großmarkthalle herrschte lebhafter Begehrt nach Süßwasserfischen. Im Absatz von Seefischen ist infolge der hohen Preise eine Stagnation eingetreten, die aber deshalb nicht von anhaltender Dauer sein wird, weil der Konsum alle greifbare Ware aufnimmt; nur hinsichtlich der Abnehmer tritt eine Verschiebung ein. Uebrigens verlautet in Interessentenkreisen, daß noch eine weitere Steigerung der Seefischpreise nicht wird hintanhaltend lassen können. Mit Wildpret ist der Markt jetzt halbwegs versehen. Hirsch- und Rehfleischangebote halten sich seit einigen Tagen in guter Form; Hasen sind seltener. Auch an Hasanen herrscht keineswegs Ueberschuß.

Die Grünwaren- und Gemüsemärkte standen heute im Zeichen des Nachtragens. Das geringe Angebot fand aber auch keinen größeren Widerpart in der Nachfrage. Kraut ist überreichlich da. Da es an den Salzengen zum Einsäuern des Krautes noch immer gebricht, sind leider auch schon größere Quantitäten dieses wichtigen Winternahrungsmittels dem Verderben anheimgefallen. Das müßte aber bei einer zweckmäßigen Anordnung nicht sein. Uebrigens haben auch Spekulanten heute beim Kraut immens darauszugehört. Weißkraut, das mit 23 bis 24 Kronen pro Meterzentner angekauft wurde, wird heute schon mit 12 bis 14 Kronen offeriert und bleibt nichtsdestoweniger liegen. Um diese großen Bestände vor dem Verderben zu retten, wäre es notwendig, sofort die nötigen Mengen an Salz herbeizuschaffen. Im Winter und in den ersten Monaten des kommenden Frühjahrs wird das Sauerkraut eine willkommene Beigabe für den Mittags- und Abendtisch sein. Die Gemeinde Wien, die sich ohnedies mit dem Einsäuern von Kraut beschäftigt, oder aber die Zentraleinkaufsgesellschaft sollten diese Krautbestände ankufen und beim Ernährungsamt im dringlichen Wege die Herbeischaffung des nötigen Salzes erwirken.

Die Kartoffelfrage wurde schon so oft ventiliert, daß man sich nur in Wiederholungen ergehen müßte. Hoffentlich wird die neue Maßnahme des Eisenbahnministers auf Einschränkung des Personenverkehrs zugunsten der Lebensmitteltransporte hier Wandel schaffen. In eine Rayonierung und Dezentralisierung der Kartoffelabgabe ist nur dann zu denken, wenn die für den Winterbedarf der Stadt präliminierten Kartoffelmengen auch tatsächlich in den Mieten greifbar vorhanden sind.

Der Obstmarkt war heute mehr als tot und konnte nur auf ganz geringfügige Äpfelquantitäten blicken. Das Angebot in Eiern war ziemlich belanglos.