

Der Abend

10.11.1917

109

Vom Lebensmittelmarkt.

Die Anstellungen vor den Bäckerläden und vor den Kartoffelverkaufsständen dauerten weit in den Vormittag hinein. Da sie vor Tagesanbruch begonnen hatten und das Wetter frostig war, mußten die Angestellten Kälte leiden und manche vergeblich, da sowohl Brot als auch Kartoffeln für die Nachfrage nicht ausreichten. Angesichts der Unmöglichkeit, Kartoffeln in genügender Menge zu beschaffen — obwohl sie vorhanden sein dürften — hat sich die Gemeinde Würden verschafft und wird dieselben morgen zum ersten Male zum Verkauf bringen. Die Wurde ist eine Kohlsortenart, durch Veredlung aus der Futterrübe gezogen, doch ist die Veredlung nicht hochgradig. Die Wurde steht zwischen Futter- und Speiserübe. Zweifellos ist sie genießbar und sie kann auch vermahlen werden. Ihr Mehl dient, gleich dem Kartoffelmehl, zu Zuckerbäckereien und hierfür soll es künftig auch in Wien verwendet werden, da man Kartoffelstärke zum Erzeugen von Klebstoffen braucht. Unsere Mehlnot hat die Stadt Drielsburg, Wiens Pathenkind, veranlaßt, uns einiges Roggenmehl zu schicken. Ein sehr schöner Zug, denn wenn auch Drielsburg der Großstadt Wien nur wenig helfen kann, so muß man bedenken, daß die Bewohner Drielsburgs auch nicht im Überfluß leben.

Die Kohlennot zwingt die Verbraucher, weitem nach Heizstoffen zu suchen. Frauen fahren mit Kinderwagen aus und sind froh, wenn sie sechs Kilogramm nach Hause führen können. Diese schwer erworbenen sechs Kilogramm werden ein Achtel (von 50 Kilogramm) genannt und müssen als solches bezahlt werden. Anders besorgen sich reiche Leute ihre Kohle, sofern sie dessen nicht durch ihre Vorräte überhoben sind. Sie bezahlen unter dem Namen der Zustellgebühr Abrechnungspreise von K 4 bis K 5 für 100 Kilogramm. Soll man in der mangelnde behördliche Fürsorge in der Kohlenversorgung klagen? Man wird dessen überdrüssig!

Heute waren die Fischmärkte mit Flußfischen sehr schwach versehen; Seefische waren reichlicher vorhanden.

Schafffleisch genügte im Kleinhandel gerade noch. Im Großhandel waren alle Fleischsorten sehr knapp. Von Gefrierfleisch kamen 160 Viertel an. In der Großmarkthalle wurden 150 Kilogramm Speck, 200 Büffel Margarine und 1100 Kilogramm Rindsinnereien verkauft.