Österr. Volkszeitung

Wiener Lebensmittelmärkte.

(Eigenbericht der „Oesterreichischen Volks-Zeitung".)

Die dieswöchigen Kleinhandelsmärkte und die Lebensmittelpreise.

Entgegen allen Erwartungen wickelte sich der dieswöchige Verkehr auf den Lebensmittelmärkten trotz der herannahenden Feiertage in ziemlich lebhafter Stimmung ab. In der Großmarkthalle erwiesen sich die Vorräte nur in Schaffleisch als bedarfdeckend. In Rindfleisch war das Angebot angesichts des verminderten Auftriebes auf dem Rindermarkt in St. Marx wie auch unter dem Einfluß der restringierten Bezüge von auswärts knapper. In Schweinefleisch konnte der Nachfrage nur zeitweise entsprochen werden. Hingegen herrschte in Kalbfleisch auch während der abgelaufenen Woche ein vollständiger Mangel. Auf dem Fettmarkt beginnen sich die Verhältnisse, seitdem die eingeführten Fettschweine durch das Ernährungsamt unter den Selchern aufgeteilt werden, zu stabilisieren. In vielen Kleinbetrieben sind bereits Fettstoffe, wenn auch nur in geringem Ausmaß erhältlich. Die Zufuhren auf dem Geflügelmarkt waren ausreichend. Für Mastware hielt die Kauflust unvermindert an und blieben die Preise fest behauptet. Von Fischen wurden zwar Karpfen in größeren Mengen zugeführt, allein der Großteil wurde für die Weihnachtswoche in den Behältern eingelagert. Die Nordseefischerei brachte Flußfische ungarischer Herkunft, die sich billiger im Preise stellten, zu Verkauf. Die Butterzufuhren waren bei Wochenbeginn schwächer. Während der letzten Tage machte sich eine kleine Besserung bemerkbar. Eingeführte Butter wurde im Preise erhöht und für inländische werden schon seit langer Zeit sehr hohe Preise bezahlt. Das Auslangen in Eiern wurde hauptsächlich mit konservierter Ware gefunden. Trotz der Nähe der Weihnachten wies der Obstmarkt verminderte Beschickung auf. Das Einhalten der Höchstpreise stoßt noch immer auf Schwierigkeiten. Zitronen steigend. Der Gemüsemarkt wurde zwar im Vergleich zur Vorwoche unwesentlich günstiger beschickt, allein an manchen Tagen konnte dem Bedarf nicht in vollem Umfang entsprochen werden. Der Kartoffelmarkt wurde normal beschickt, allein die Vorräte erwiesen sich in vielen Fällen als nicht bedarfdeckend.

Kleinhandels-Fleischpreise.

In der Großmarkthalle:

	per Kilogr. Kronen		per Kilogr. Kronen
Rindfleisch vorderes mit Zuwage	8.— bis 9.10	Schnitzel, ausgelöst und Bries	bis 9.—
Rindfleisch vorderes ohne Zuwage	8.80 „ 9.90	Kalbskopf mit Zunge und Hirn	„ 2.70
Rindfleisch hinteres mit Zuwage	8.70 „ 9.80	Kalbskopf o. Zunge und Hirn	„ 2.34
Rindfleisch hinteres ohne Zuwage	10.20 „ 11.30	Kalbsfüße, geputzt	„ —.64
Lungenbraten	10.40 „ 11.50	Jede andere nicht benannte Sorte	„ 5.58
Kalbfleisch, Schulter, unausgelöst, Brust- und Halsstück	„ 5.58	Schaffleisch, vorderes	6.50 „ 7.20
Schulter (ausgelöst)	„ 7.38	Schaffleisch, hinteres	7.30 „ 8.—
Schlegel, Nierenbrat. ohne Wammerl, Schlußbraten	„ 6.40	Lammfleisch, vorderes	7.10 „ 7.60
		Lammfleisch, hinteres	8.10 „ 8.60

Schweinefleisch

	frisch od. gepökelt per Kilogr. Kronen	geräuchert per Kilogr. Kronen
Schlögel, Schopfbraten, Schulter	8.60	9.90
Schulterblatt und Karree	9.50	10.90
Rippen- und Bauchfleisch	7.70	8.90
Jede andere nicht benannte Sorte	7.70	8.90

Fettstoffe.

	Kronen	
Schmalz	9.60	per Kilogramm
Bauchfilz (Schmer)	8.60	„ „
Rohspeck, nicht zugerichtet	8.60	„ „
Tafelspeck mit Schwarte oder gesalzen	8.80	„ „
Rückenspeck, roh	9.50	„ „
Streifenspeck, paprizziert und ungeräuchert	10.—	„ „
Tafelspeck mit Schwarte, geräuchert	9.30	„ „
Dessertspeck (Fleischspeck)	10.—	„ „
Jede andere nicht benannte Sorte	8.60	„ „

Wildbret.

	Kronen			
Rebhühner, junge	2.80	bis	3.80	per Stück
„ alte	2.80	„	3.20	„ „
Fasanhähne	5.50	„	7.50	„ „
„ hennen	5.—	„	7.—	„ „
Hasen, große	11.—	„	13.—	„ „
„ „ (ohne Fell)	10.—	„	12.—	„ „
Hasenrücken	4.50	„	5.—	„ „
„ lauf	3.—	„	4.—	„ „
„ junges	2.50	„	3.40	„ „
„ braten	7.50	„	9.—	„ „
„ klein	8.—	„	11.—	„ „
„ „ ohne Fell	7.—	„	10.—	„ „
„ rücken und Lauf	2.50	„	3.50	„ „
„ junges	2.—	„	3.—	„ „
„ braten	5.—	„	7.—	„ „
Rehe in der Decke	4.80	„	5.80	per Kilo
„ schlegel (Rücken)	9.—	„	10.—	„ „
„ schulter	6.80	„	7.—	„ „
„ Hals und Brust	4.—	„	5.—	„ „
Hirsche in der Decke	5.—	„	5.60	„ „
Hirschfilet	12.—	„	14.—	„ „
„ schlegel und Rippen	8.—	„	10.—	„ „
„ schulter	7.—	„	9.—	„ „
„ Hals und Brust	5.—	„	6.—	„ „

Fische.

	per Kilo Kronen		per Kilo Kronen
Süßwasserfische.		Karpfen	4.80 „ —.—
Hechte, lebend	5.— „ 5.40	Schille, je nach Größe	7.— „ 11.—
Karpfen, lebend	5.— „ 5.40	Hechte	5.— „ —.—
Karpfen, tot	4.— „ 4.50	**Seefische.**	
Schille	13.— „ 15.—	Kabeljau	6.— bis —.—
Weißfische	2.40 „ 2.80	Dorsch	4.— „ 4.40
Ungar. Flußfische.			
Brachsen	2.— bis —.—		

Butter.

	per Kilo Kronen		per Kilo Kronen
Ausländische Butter	10.80 bis 12.—	Molkereibutter	13.40 bis 15.40
Teebutter	11.20 „ 14.—	Kochbutter	9.60 „ 10.20
		Topfen	3.80 „ 4.20

Eier.

Eier, ungarische 44 H., galizische 32 bis — H., polnische 25 H., Kalkeier 20 H. per Stück.

Obst.

	per Kilo Kronen		per Kilo Kronen
Aepfel	1.— bis 5.72	Ged. Aepfeln	9.— bis —.—
Birnen	3.28 „ 5.60	„ Aprikos.	10.— „ 11.—
Weintrauben	4.— „ 5.—	„ Pfirsiche	9.50 „ 10.—
Nüsse je nach Größe	3.28 „ 6.24	Krachmandeln	9.80 „ 12.80
Nüsse ausg.	14.36 „ 17.10		per Stück Kronen
Haselnüsse	4.20 „ 4.96	Speisekürbisse	1.— bis 2.—
„ ausg.	15.— „ 18.—	Zitronen	—.10 „ —.18
Kastanien (ung.)	2.40 „ 2.60		per Kilo Kronen
„ (Tiroler)	3.— „ 3.24	Mandeln	16.80 „ 20.—
Feigen	9.60 „ 10.12	Rosinen	11.— „ 14.50
„ Smyrna	14.— „ 14.50	„ hochpr.	20.— „ 20.80
Mispeln	—.— „ —.—		
Ged. Birnen	5.80 „ 6.20		
Ged. Zwetschken	3.80 „ 4.28		

Gemüse.

	per Stück Kronen		per Kilo Kronen
Karfiol	—.16 bis —.34	Weißes Kraut slowakisches	—.32 bis —.36
„ Preßburger	—.60 „ —.92	Weißes Kraut, böhm.-mähr.	—.30 „ —.34
Häuptelsalat	—.24 „ —.30	Weißes Kraut, geschnitten	—.44 „ 46.—
Kochsalat	—.12 „ —.18	ausl. Weißkr.	—.41 „ —.46
Endiviensalat	—.16 „ —.37	Rotes Kraut niederösterr.	—.42 „ —.46
Kohl je n. Gr.	—.06 „ —.21	Brunnkressesalat	1.80 „ —.—
Kohlrüben	—.04 „ —.18	Vögerlsalat	2.— „ 3.—
Gurken	4.— „ 5.—	Sprossenkohl	2.20 „ 3.60
	per Kilo Kronen	Spinat, geputzt	—.92 „ 1.—
Kartoffel, runde unsortiert	—.16 bis —.—	„ ungar.	1.— „ 1.10
Kartoffel, runde sortiert	—.18 „ —.—	Stengelspinat	—.86 „ —.92
Kipfler	—.64 „ —.72	Paradiesäpfel	—.70 „ 1.10
Zwiebel, gelb	—.78 „ —.86	Bohnen	—.90 „ —.96
„ rot	—.70 „ —.80	„ ungar.	1.80 „ 1.90
„ böhm.	—.96 „ 1.04	Kohl	—.34 „ —.48
„ Malcer	1.10 „ 1.18	Rohlrüben	—.37 „ —.41
Knoblauch	5.24 „ 5.80	Champignons	18.— „ —.—
Sauerkraut	—.62 „ —.—	Krie geschält	3.84 „ —.—
Weißes Kraut niederösterr.	—.27 „ —.30	Spargelkohl	1.80 „ 2.08

Getrocknete Pilze 28 bis 30 Heller per Delagramm.

Wildbret und Geflügel.

(Offizieller Marktbericht der Genossenschaft der Wildbret- und Geflügelhändler und Geflügelmäster (Geflügelmastanstalten) in Wien.) Die Preise verstehen sich inklusive Verzehrungssteuer für erstklassige, tadellose Ware im Großhandelsverkehre. Für die Zeit vom 9. Dezember bis 16. Dezember.

Marktpreise für Wild:

	per Stück Kronen
Hasen	10.— bis 13.—
Fasanenhähne	5.50 „ 7.50
Fasanenhennen	5.— „ 7.—
Junge Rebhühner	2.80 „ 3.80
Alte Rebhühner	2.40 „ 3.20

	per Kilo Kronen
Edelhirsche	5 — bis 5.60
Hirschtiere	5.— „ 5.60
Damwild	5.— „ 5.60
Rehe	4.80 „ 5.80
Gemsen	3.— „ 5.—
Krametsvögel per Stück	—.70 „ —.80

Marktpreise für lebendes Geflügel:

	per Paar Kronen
Backhühner	5.40 bis 6.50
Brathühner	7.— „ 10.—
Poulards	11.— „ 15.—
Enten	16.— „ 22.—
Gänse	30.— „ 45.—
Tauben	1.60 „ 3.50

Marktpreise für totes Geflügel:

	per Stück Kronen
Gänse (Wiener Mästung)	28.— bis 38.—
Niederösterr. Mästung per Kilo	6.50 bis 7.50
Mährische Mästung per Kilo	6.50 „ 7.50
Ungarische Fettgänse per Kilo	7.50 „ 8.50
	per Stück Kronen
Enten (Fettware)	16.— bis 25.—
Enten (Wiener Mästung)	18.— „ 30.—
Backhühner	5.80 „ 7.—
Brathühner	8.— „ 10.—
	per Kilo Kronen
Enten	7.50 bis 8.50
Russ.-Poln. Gänse	6.— „ —.—
Poulards per Stück	9.— „ 12.—
Poulards per Kilo	8.50 „ 9.—
Steirische Poulards per Kilo	8.50 „ 9.50
Steirische Kapaune per Kilo	10.— „ 12.—
Truthühner	7.— „ 7.50
Tauben per Stück	1.40 „ 2.50