

Die Wiener Lebensmittelmärkte.

(Eigenbericht der „Oesterreichischen Volkszeitung“.)

Die dieswöchigen Kleinhandelsmärkte.

Auf den Lebensmittelmärkten der abgelaufenen Woche hat der neuerliche Kälteeinbruch die Zufuhren vielfach ungünstig beeinflusst, so daß sich in den meisten Artikeln Mangel fühlbar machte. Gestern war die Käuferbeteiligung auf allen Märkten eine ungemein lebhafte. Der Bedarf in Fettstoffen wurde zum Großteile mangels anderer Erzeugnisse und da die Vorräte in städtischer Margarine erschöpft sind, mit Gemeindebutter gedeckt. Rindsinnereien wurden über Verfügung des Marktamtes nur an Selbstverbraucher Kiloweise abgegeben. Von den ausgebotenen Fleischsorten hat nur Rind- und Lammfleisch der Nachfrage entsprochen. Der Ausfall in hiesigem Rindfleisch wurde durch das „Volksfleisch“ wettgemacht. In Schafffleisch haben die Zufuhren abgenommen. Kalb- und Schweinefleisch wurden spärlich ausbezogen.

Die Zufuhren in Wildbret und Geflügel bewegen sich entsprechend der vorgeschrittenen Jahreszeit in bescheidenen Grenzen. Die Bezüge in Flußfischen haben einen Ausfall erlitten; hingegen war die Auswahl in Seefischen eine reichlichere.

Die Butterzuweisungen waren knapp bedarfsdeckend. Ein merklicher Umschwung zum Besseren war während der letzten Tage auf den Eiermärkten zu bemerken. Eine Preisermäßigung dürfte demnächst eintreten. Auf dem Obstmarkt gab es nur steirische und böhmische Äpfel. Die vom Marktamt verfügte Preisherabsetzung hat Befriedigung hervorgerufen. Da die Gärtner noch immer fernbleiben, machte sich auf dem Gemüsemarkt empfindliche Knappheit fühlbar. Eingeführte Artikel wurden daher mit Ausschaltung des Zwischenhandels direkt an die Verbraucher abgegeben. Das Angebot in Kartoffeln hat trotz Kiloweiser Abgabe der Nachfrage nicht entsprochen. Regere Kauflust begegneten gestern die wiedereingeführten Bruten.

Kleinhandels-Fleischpreise.

In der Großmarkthalle:

Rindfleisch vorderes mit Zubrage K. 7.60, Rindfleisch hinteres mit Zubrage K. 8.60, Bratenfleisch K. 12.10, Volksfleisch K. 8.—, Rindszunge K. 6.90, Kalbfleisch, Schulter (un- ausgeleib.) K. 5.55, Schulter (ausgeleib.) K. 7.38, Schlachbraten K. 6.40, Kalbskopf mit Zunge und Hirn K. 2.70, Kalbsfüße (gewürzt) K. —.64, Schafffleisch, vorderes K. 8.90, Schafffleisch hinteres K. 9.70, Lammfleisch, vorderes K. 9.10, Lammfleisch, hinteres K. 9.90, Afffleisch, vorderes K. 7.20, Afffleisch, hinteres K. 8.20 per Kilogramm.

Schweinefleisch

Schlägel, Schopfbraten, Schulter K. 8.60 (9.90), Schulterblatt und Karree K. 9.50 (10.90), Rippen und Bauchfleisch K. 7.70 (8.90).

Fettstoffe.

Schmalz K. 9.60, Bauchfett (Schmer) K. 8.00, Rohspeck, nicht zugerichtet K. 8.00, Tafelspeck mit Schwarte, geräuchert K. 9.30 per Kilogramm.

Wildbret.

Rehflügel, junge K. 3.— bis 4.20, Rebflügel, alte K. 2.80 bis 3.40, Fasanhähne K. 6.80 bis 8.50, Fasanhennen K. 6.— bis 7.50, Hain, große, über 3 Kilo, mit Fell K. 12.— bis K. 14.50, ohne Fell K. 11.— bis 13.50, kleine, mit Fell K. 9.— bis 12.—, ohne Fell K. 8.— bis 11.—, per Stück, Hain in der Decke K. 4.80 bis 5.80, Neßschußel und -rücken K. 9.— bis 10.—, Firsich in der Decke K. 5.80 bis 6.40 per Kilogramm.

Fische.

Schwafferfische: Brachsen K. 3.30 bis 3.50, lebende Karpfen K. 5.40, Weißfische K. 2.— bis 3.— per Kilogramm.

Seefische: Austernsch K. 6.—, Heine Seibuttel K. 3.—, Kabelja K. 4.— bis 6.80, Schellfisch K. 3.—, Scholle K. 3.—, Strebbutt K. 6.— per Kilogramm.

Butter.

Ausländische K. 10.80 bis 12.50, Leebutter K. 12.80 bis K. 14.—, Landbutter K. 10.— bis 11.—, Rohbutter K. 7.20 bis K. 9.60, Topfen K. 4.40 bis 4.80 per Kilogramm.

Eier.

Ungarische 42 S., galizische 30 S., russisch-polnische 25 S per Stück (51 S. für 2 Stück).

Gemüse.

Kohlpflanzen 30 S. per Stück, Kartoffel, runde, unfortiert 18 S., Kartoffel, runde, fortiert, 20 S., Zwiebel K. —.90 bis K. 1.00, Sauertraut 68 bis 70 S., Sauertraut, ausländischer K. —.98 bis 1.—, Weigtraut, ausländischer K. —.64 bis 1.07, Weigtraut, geschnittenes 44 bis 46 S., Bruten K. —.26, Kohl 62 bis 68 S., Kohl, ausländischer, K. 1.80 bis 1.80, Kohlraben 41 bis 50 S.