

Der Abend
8.7.1917

8

221

Der Krieg und die Lebensmittel.

Morgige Verkäufe:

Fett: Beim Stande der Großschlächtere in der Großmarkthalle; ferner in der Großmarkthalle Kriegsmargarine und Butter; bei manchen Seldern Schmalz und Speck.

Keine Kartoffeln; diejenigen, welche in der vorigen Woche weder Kartoffeln noch Haferreis bezogen haben, können auf Grund der Mehllarte Kollierte, auf jeden Kopf des Haushaltes 250 Gramm zum Preise von 20 h einschließlich des Papierpackens beziehen; morgen nur für die Anfangsbuchstaben A bis L.

Eier in großen Mengen auf allen Märkten; galizische zu 29 h, russisch-polnische 2 Stück 24 h und ungarische 1 Stück 32½ und 33½ h.

Die Gemüsemärkte werden versehen sein mit Burgunderrüben zu 13 h, alten und neuen Zwiebeln, städtischem und holländischem Sauerkraut, städtischem Milchgemüse zu K 8, und von der Gemeinde gelieferten Gurken zu 15 h; Spinat, Waldlauch, Salat werden erwartet, und holländische Salatrüben zu K 1-10.

Milchgemüse, 10 Deagramm 95 h, bei Behnis, 18. Bez., Währinger Gürtel 43, und Gerthofstraße 63; getrocknete Schwämme K 28. Rosinen K 10 und Haselnußkerne K 11-80, bei Quittner, Stephaniestraße 2.

Dörrpflaumen auf allen Märkten, Preis K 2-68, ferner städtischer Powidl zu K 2-40. Weides nur auf die Mehllarte.

Gemeindemarmelade, ½ Kilogramm K 1-40, bei allen Händlern und auf allen Märkten auf Grund der Mehllarte.

Marmeladen: Paradiesmarkt, 1 Dose 180 Gramm, K 2, Tomatenpuree, 1 Dose ½ Kilogramm, K 3-20, bei Quittner, Stephaniestraße 2.

Käse: Nur inländische Ware.

Fleisch: In der Großmarkthalle Volksrindfleisch, etwas Lamm- und Schaffleisch und Rindsinnerereien. Bei der Großschlächterei Rindfleisch jeder Art und Kriegswurst bei den bekannten Ständen.

Rindfleisch für Minderbemittelte.

Für die Buchstaben G bis J bei den bekannten Ständen der Großschlächtere.

Im Laden der Großschlächtere im Trattnerhof Fleisch und Würste aller Art.

Kriegswurst auf allen Märkten.

Geflügel: In der Großmarkthalle etwas bessere Zufuhren; bei Hirschl, Mariahilferstraße 155, Fettgänse, Hühner, Kriegsfleisch und Gänsefett.

Hasen: bei Dechant in der Großmarkthalle.

Die von der „Ozeq“ eingeführten Seefische zu K 3 sind in allen Verkaufsstellen der „Nordsee“ zu haben und bei einigen Händlern, doch kommen sie nur in geringen Mengen an. Seefische der „Ozeq“ zu K 3 und Kabeljau zu K 5-80 bei Kampas, Thaliastraße 128, Hütteldorferstraße 191 und Johann Nepomuk Bergerplatz 4.

Seringe der Gemeinde, das Stück zu 44 h, höchstens zwei Stück auf eine Mehllarte.

Sardinen, 200 Gramm, in Bouillon K 2-15, in Öl K 2-80, bei Trepper, Gerthofstraße 166.

Kriegsverbandseife, ein Würfel 36 h, bei verschiedenen Händlern.

Vom Lebensmittelmarkt.

Es war Freitag. Unsere Not wird immer ärger und es hat heute an vielen Stellen nicht gereicht, was manchmal zu Ausbrüchen des Unmutes führte. Lammfleisch und Schaffleisch genügte der Nachfrage, welche bei diesen Fleischsorten nicht groß ist. Von Seefischen sah man nur getrockneten Stockfisch, von Flußfischen Brachsen, Schille und Zwergschelmen.

Die Eierzufuhren halten in erfreulicher Stärke an. Städtischer Powidl war heute selten, auch gab es nicht viel Sauerkraut. Vom städtischen Dörrgemüse sind die Verbraucher nicht erbaut.

Auf den Gemüsemärkten merkt man doch schon den Einfluß des besseren Wetters; es gibt Grundsalat und Kohlrüben, doch kostet ersterer bis 60 h, letztere bis K 1-60 für ein Stück! Im „Abend“ vom 19. Mai 1916 ist im „Lebensmittelmarkt“ zu lesen:

„Grundsalat fürs Häuptel 8 bis 19 h, Gärtneralat 8 bis 22 h“. Werden wir heuer diese Preise erreichen?