

**Der Fleisch- und Fettmarkt.**

Man hatte in dieser Woche erwartet, daß es leichter werden würde, Fleisch zu bekommen. Gestern war aber die Großfleischhalle ebensowenig ausreichend mit Vorräten versehen wie seit Wochen. Man riß sich um das wenige Fleisch, das schon zeitlich morgens zum größten Teil verkauft war. „Vollsrindfleisch“ zu 8 Kronen das Kilogramm langte bei weitem nicht für den Bedarf, auch das teurere Rindfleisch fand rasch Absatz für 9 bis 12 Kronen, und Kalbfleisch, das heute zu den billigsten Fleischsorten gehört, weil das Kilogramm 6 bis 7 Kronen kostet, konnte nur für einen kleinen Teil der Käufer reichen. Das wenige Schweinefleisch war wie immer besonders begehrt. Um dennoch der großen Zahl von Käufern etwas zu bieten, wurde auf der Brücke in die galizische Halle Schaffleisch abgegeben, um das sich viele Hunderte Leute angestellt hatten. Aus dem Handel ist es so gut wie verschwunden, weil Schweinefleisch fehlt und auch Rindfleisch so rasch umgesetzt wird, daß man sich nirgends mehr Zeit nimmt, Fleisch zu sehen. Wie viele andere Waren ist es für lange Zeit aus dem Küchenzettel gestrichen.

Wäre die Hitze nicht, dann würden auch die nicht allzu häufigen Wurstwaren nicht reichen. Ihr Preis erhöhte sich allmählich auf 13 und 14 Kronen für das Kilogramm. Man kauft sie aber doch, weil sie vielen Leuten seit Monaten Fleisch und andere Nahrung zu Mittag ersetzen müssen. Was man ehemals als Frühstück leicht haben konnte, schätzt man jetzt als Hauptmahlzeit hoch. Auch Blutwürste, das Kilogramm für 3-80 Kronen, sind nun begehrt, wenn es nichts anderes gibt. Sie schmecken wesentlich schlechter als in früheren Jahren, weil man sie jetzt aus Rindsblood herstellt, das flebrig bleibt, während früher dazu Schweineblood verwendet wurde. Was will man aber machen, wenn man nichts anderes bekommt? Ebenso bilden Innereien, um die es auch jetzt noch in der Halle großen Zuspruch gibt, eine willkommene Nahrung, die nur den Fehler hat, daß sie zu wenig ist.

Säse erhält man nur vereinzelt, bloß Sirlschfleisch stand gestern auf dem Fleischmarkt zu vorgerückter Zeit zur Wahl, aber nur darum, weil das Kilogramm 12 bis 16 Kronen kostet. Derselbe Grund, der abschreckend hohe Preis, ist es, daß man gestern überall um Mittag noch viel Schafffleisch unverkauft sah; 10 bis 12 Kronen für ein Kilogramm ist nur für reiche Leute, die sich aber Besseres vergönnen. Ihnen stehen Gänse für den Kilogrammpreis von 12 bis 16 Kronen noch immer ausreichend zur Verfügung oder lebende Hühner, die 6 bis 9 Kronen kosten. Bessere Fluß- und Seefische werden mit 12 bis 16 Kronen bewertet. Für den Armen ist auch da nichts mehr zum Sättigen. Da auch Fett noch immer fehlt, gab man gestern wieder in der Halle kleine Margarinwürfel ab.