

Situationsbild vom Gemüse- und Obstmarkt.

Von einer Wiener Hausfrau.

Die Mittwochmärkte, die früher neben den großen Montag- und Freitagmärkten besonders gut besetzt waren, sind seit mehreren Wochen fast vollkommen stagnierend. Es finden sich zwar Käufer in Menge ein, aber die Händler bringen so wenig Ware zu Markte, daß in weniger als einer halben Stunde der Markt leer und verödet daliegt.

Auf dem Hof waren gestern nachts so wenig Händler, dagegen insbesondere bei den Händlern, die Fischen um 2 R. 60 S. per Kilo zu verkaufen hatten, so viele Käufer angestellt, daß die Waage entgegen den Gewohnheiten schon vor 2 Uhr den Verkauf gestattete; wenige Minuten nach 2 Uhr war der Markt ausverkauft. Außer Fischen bekam man sehr wenig Erbsen, Kohlrüben, Salat und Kohl, aber durchwegs nur in minimalen Quantitäten. Dagegen herrschte ein gewisser Ueberfluß an Obst, das aber nicht zur Gänze abgesetzt wurde, da die Preise zu hoch gestellt sind. Da auf dem morgentlichen Nachmarkte der Marktkommissär, dem Uebermutter der Himbeerehändlerinnen steuernd — sie verlangten für ein flaches Körbchen, 45 Dekagramm Himbeeren enthaltend, vier Kronen — sie dazu verhalten hatte, die Ware zum amtlichen Höchstpreise von zwei Kronen per Kilo zu verkaufen, erschienen gestern keine Beerenobstverkäuferinnen auf dem Markte. Frühkartoffeln waren weder auf dem Hof noch auf der Freyung zu sehen.

Auf dem Nachmarkte waren Gemüsezufuhren etwas besser als auf dem Hofe, doch vermochten sie auch dort nicht annähernd den Bedarf zu decken. Spinat und Erbsen fehlten gänzlich, Kohlrüben, Karfiel, Paraderjer, die im Preise bis auf 2 R. — also im Verlaufe einer Woche um 100 Prozent — gefallen sind, Gurken, die sich ebenfalls im Preise im Laufe einer Woche um 25 Prozent ermäßigt haben, wenn sie auch noch immer 1 R. 40 S. bis 1 R. 60 S. per Kilogramm kosten, Kraut, das

ausnahmslos als ungarisches deklariert ist, nachdem der Preis zwischen diesem und dem einheimischen um eine Krone differiert, und endlich einige Kilogramm Frühkartoffeln, die aber „unter der Hand“ an bevorzugte Käufer abgegeben wurden. Dagegen waren gestern auf dem Markte in Ottakring Frühkartoffeln in bedeutenderen Mengen zu 1 R. 52 S. stark begehrt und rasch ausverkauft. Auf dem Kutschker-Markte wurde gestern fast gar kein Gemüse feilgehalten und die um 6 Uhr morgens erscheinenden Käufer fanden schon leere Stände, da nur etwas Kraut und Kohl, also in erster Linie Wintergemüse, zu haben war. Obwohl man in Wien selbst keine Frühkartoffeln erhält, sieht man, dennoch in allen größeren Restaurationen Frühkartoffeln zum Fleisch, die sich die Wirte ebenso wie ein recht beträchtlicher Teil der Wiener Bevölkerung bei den Bauern in der Nähe Wiens verschaffen, da der freihändige Verkauf bis zum 1. August gestattet ist und erst dann die staatliche Bewirtschaftung der Kartoffeln eintritt. Doch wäre eine Beaufsichtigung der Bauern sehr vonnöten, da die Gefahr besteht, daß die Bauern die noch ganz kleinen Spätkartoffeln ausgraben und sie jetzt zu Liebhaberpreisen verkaufen. Sie erzielen jetzt Preise, die sie, wenn die Kartoffeln auch noch fünfmal so groß werden, niemals mehr erreichen werden. Es ist nämlich auffallend, wie wenig feifig die in den Gasthäusern erhältlichen Kartoffel schmecken. Der Typus der Frühkartoffel ist ja eben der etwas feifige Geschmack, der durch den starken Wassergehalt hervorgerufen wird, während die Spätkartoffel mehlig schmecken. In Stammersdorf, in der Kremsler Gegend und im Waldviertel kaufen jetzt tagtäglich Wiener Familien ihren Kartoffelbedarf ein, da selbst bei einem Preise von anderthalb bis zwei Kronen mit Kartoffeln noch immer eine ausgiebigere Zupreise herzustellen ist als mit dem teuren Gemüse, das außerdem zur Zubereitung Zeit und Mehl braucht, die so rar sind.