

Die Abprohissionierung im Kriege.**Die Lebensmittelversorgung.**

Die Lebensmittelversorgung gestaltete sich in dieser Woche in bezug auf Gemüse und Grünwaren leichter, da die Zufuhr sowohl an ungarischem Spinat, ungarischem Salat als auch hiesigen Gärtnergemüsen täglich zunimmt, so daß auf den meisten Märkten der Bedarf vollaus gedeckt werden konnte. Auf dem Naschmarkt konnten nicht nur die erschienenen Verbraucher befriedigt werden, es war sogar möglich, aus den vorhandenen Vorräten auch die in den äußeren Bezirken gelegenen Märkte wiederholt mit grünem Gemüse zu versorgen. Dreimal in dieser Woche wurden auf dem Naschmarkt als Neueinführung Gärtnerabendmärkte abgehalten, auf welchen Viktualienhändler ihren Bedarf decken konnten. Die von den Gärtnern auf den Markt gebrachten Gemüse bestanden hauptsächlich aus Kohl, Kochsalat, Hauptessalat, Karotten und Spinat. Vorläufig bewegten sich die Zufuhren auf diesen Märkten nur zwischen 70 und 570 Kilogramm Gemüse und einer kleineren Menge Grünwaren, doch dürften auch die Zufuhren nach diesen Märkten bald eine bedeutende Zunahme erfahren.

Bei den zu Märkte gebrachten Frühgemüsen machte sich zwar ein Abbau der Preise geltend, doch finden diese Waren im allgemeinen in den Verbraucherkreisen noch keinen regen Zuspruch. Sehr gern gekauft wurde dagegen der von Neusiedler Bauern auf den Markt gebrachte Grundsalat zum Preise von 20 S. pro Stück. Wiener Gärtner-Grundsalat stellt sich noch auf 24 S., Glashausware auf 26 bis 33 S. pro Stück. Grüner Kohl, gleichfalls Glashausware, war um 48 bis 92 S. pro Stück zu haben, Blätterspinat stellt sich auf 1 R. 20 S. und Stengelspinat auf 1 R. pro Kilogramm. Die Hausfrauen würden allerdings all dieser grünen Bracht zu verhältnismäßig erschwinglichen Preisen weit früher werden, wenn die notwendigen Artikel zur Bereitung dieser Gemüse — Mehl, Fett, Essig, Del und Gewürze — nicht so knapp bemessen, beziehungsweise überhaupt nicht oder nur zu enormen Preisen erhältlich wären.

Zunehmend bürgert sich durch das bessere Gemüseangebot die beschränkte Rindfleischabgabe leichter ein. In der Großmarkthalle, wo heute außer Rindfleisch in genügenden Mengen auch 1200 Kilogramm russisch-polnisches Kalbfleisch, 3000 Kilogramm geräucherter ukrainischer Speck und 3000 Kilogramm Rindfleisch zum Verkauf gelangten, war der Käuferandrang allerdings unerwartet groß. Die Anstellungen setzten wieder, was seit einigen Wochen nicht mehr der Fall, bereits am Freitag um 10 Uhr abends ein, bis zur Halleneröffnung hatten sich ungefähr 7000 Personen eingefunden, nach Beginn des Straßenbahnverkehrs strömten aber unansehnliche Mengen von Käufern der Großmarkthalle zu, so daß es nur dem großen Aufgebot der Sicherheitswache gelungen ist, überhaupt den Verkauf zu ermöglichen. Es gab wohl Lärmen und Toben der aufgeregten Menge, doch kam es nicht zu ernstlichen Ausschreitungen. Das Hauptinteresse galt natürlich dem Speck und dem Rindfleisch. Speck und Rindfleisch wurden halbkilogrammweise in je einem Paket zum Preise von 11 R. abgegeben. Aber auch das russisch-polnische Kalbfleisch, das minderer Qualität war und mit R. 14.50 für Vorderes und R. 16.50 für Hinteres pro Kilogramm bezahlt werden mußte, ging rasch und reißend ab. Durch den heutigen Nach-

besuch vollzog sich auch der Verkauf von Rindfleisch in der Großmarkthalle weit leichter und rascher als die ganze Woche über, und es blieb nur eine ganz geringe Menge vorderes Rindfleisch minderer Qualität unverkauft. Heute Sonntag gelangt in der Großmarkthalle außer Rindfleisch auch frisches Schweinefleisch zum Verkauf.

Auf den Geflügelmärkten war das Angebot im allgemeinen vollkommen ausreichend, bloß in der Großmarkthalle war die Nachfrage auch auf diesem Marktgebiet sehr stark und daher das Angebot knapp ausreichend. Die Preise für Mastgeflügel haben sich um 1 R. pro Kilogramm erhöht, hielten sich aber noch immer innerhalb der festgesetzten Höchstpreise.

Der Fischmarkt hatte nur geringe Zufuhren von Flußfischen, dagegen ein größeres Angebot in Schollen und Schellfischen zum Preise von 3 R. per Kilogramm aufzuweisen.

Eier kamen zwar in etwas größeren Mengen auf die Wiener Märkte, reichen aber selbst bei beschränkter Abgabe noch lange nicht zur Deckung des Bedarfes. Überall, wo Eier feilgehalten werden, bilden sich bereits in den ersten Morgenstunden lange Anstalten, und stets müssen nach stundenlangem Warten viele Käufer — oder besser gesagt solche, die es werden wollten — unverrichteter Dinge abziehen.