

18. IV. 1915.

### Die Wiener Märkte.

Wenn der Markt auch nicht so gut wie sonst um diese Zeit beschickt ist, wenn auch die jungen fremdländischen Gemüse heuer nicht vorhanden sind, so leiden wir dadurch absolut keinen Mangel. Der Gemüseanbau ist bei uns selbst viel rascher und glatter vorstatten gegangen als je, und neben unsern einheimischen Gemüsen sehen wir seit gestern bereits die jungen belgischen Gemüse, vor allem die Schitkoree, die als Salat gegessen wird, aber auch, wie wissenschaftlich gebildete Köche mitteilen, wie Fenocchi gelocht und mit einer Einmachsauce oder einer Bechamelsauce gelocht werden.

Erfreulich ist die Tatsache, daß die sonst als teuer verschrienen Junggemüse heuer nicht im Preise gestiegen sind. Das ist nur natürlich. Denn, wer kann sich heuer gleich zu Spargel und Artischocken entschließen, wenn schon die gewöhnlichen Kartoffeln 20 bis 24 S. pro Kilo kosten? Und zu Spargel und Artischocken, zu Karfiol und zu Kohlsplanzerln braucht man Butter und Semmelbrösel. Die eine ist sündhaft teuer, die andere bekommt man überhaupt nicht. Da tut denn die Hausfrau gut, sich an Spinat und an Kohl, an Karotten und an Kraut zu halten. Der Spinat ist billiger geworden, und auf dem Naschmarkt bekam man gestern für 60 S. sehr schönen Spinat, auf dem Karmelitermarkt für 64 S. einen etwas verwickelten und für 70 S. eine sehr schöne Ware. Der Kohl war auf beiden Märkten mit 10 bis 34 S. pro Kopf angeschrieben, wenn man auch mehr Kohlköpfe zu dem Höchstpreise als zu kleineren Summen zu kaufen bekam.

Am interessantesten ist die sehr geringe Differenz zwischen Ripfeln und runden Kartoffeln. Auf dem Karmeliterplatz bekam man sehr schöne Kartoffeln um 18 K. für 100 Kilogramm; im Detail kosteten die schlechteren Kartoffeln 18 S., die schönsten 20 S. pro Kilogramm; auf dem Naschmarkt kostete ein Kilogramm 20 bis 24 S. Die Ripfeln dagegen kosteten auf beiden Märkten nicht mehr als 24 bis 26 S., da sie heuer wenig begehrt sind, obwohl man eigentlich nicht recht einsehen kann, weshalb die Hausfrauen des Mittelstandes nicht lieber die appetitlichen Ripfeln kaufen, wenn sie sie zum Fleisch als Zuspeise brauchen, und die großen Erdäpfel den armen Leuten überlassen, für die dieselben nicht Zuspeise, sondern Hauptnahrung bilden.

Sehr teuer sind Zwiebeln, die man heuer nirgends unter 64 S. pro Kilogramm bekommt, wobei man nicht vergessen darf, daß sich die Kaufleute in den Bezirken natürlich nicht an die Marktpreise halten und deshalb die Zwiebel noch viel teurer verkaufen. Sehr wohlfeil dagegen sind die Karotten, die man niemals billiger, nämlich 24 bis 60 S. pro Kilogramm, bekam. Sie sind gesund und zuderhältig, und keine Mutter sollte versäumen, ihren Kindern einmal wöchentlich Spinat und einmal Karotten zu verabreichen. Der Karfiol beginnt bereits auszuwachsen, und was man auf den Märkten sieht, gehört nicht mehr zur schönsten Ware. Der Karfiol war gestern auf beiden Märkten mit 24 bis 66 S. pro Stück angeschrieben, wobei natürlich die Größe und die Dichte sowie die Farbe der Ware einen entscheidenden Einfluß auf den Preis übt. Auf dem Bauernmarkt und Am Peter aber, wo die Frauen abends um jeden Preis ihre Ware hingeben, damit sie ihnen über den Sonntag nicht faul wird, kostete um 7 Uhr abends ein schöner Karfiol noch 1 K., so daß man die Differenz zwischen Markt- und Stadtware nicht recht begreifen konnte. Allerdings war die Stadtware erstklassig.

Der Spargel kostet heuer weniger als sonst um diese Zeit. Um 2 K. 40 S. sah man sehr schöne Bunde, wenn sie auch heuer merkwürdig mehr grüne Stangen aufweisen als sonst. Das mag vielleicht daher kommen, daß weniger Arbeiter da sind und die Tonglöden nicht so sorgfältig und rechtzeitig übergefüllt werden. Die Frühmorjeln kosten 1 K. 20 S. bis 1 K. 40 S. pro Kilogramm, und wenn man bedenkt, wie ausgiebig sie sind und wie sehr sie zu Nachtmählern, mit Eiern gedünstet, verwendbar sind, darf man über den Preis nicht einmal erstaunt sein. Fenocchi kosten 16 S. pro Stück, Radicifalat 30 S. pro Büschel, Schwarzwurzel ebenfalls 30 S. pro Büschel; die Preise für Hauptkohlarten variieren zwischen 8 und 20 S. pro Stück, je nach Größe und Frische. Im großen und ganzen ist der Salat ebenso billig oder teuer wie sonst um diese Zeit. Unerhört kostspielig sind junge Kohlräben; 40 S. kostet eine kleine Kohlräbe.

Das Fleisch wird von Tag zu Tag teurer. Während man sonst bei den Landfrauen auf den Märkten um diese Zeit eine sehr schöne vordere Lamm- oder Ritzelhälfte um 1 K. 40 S., höchstens 1 K. 60 S., bekam, und eine hintere Hälfte 2 bis 2 1/2 K. kostete, so daß man sich am Sonntag schon ein

gebäckenes Lammernes oder Ritzel erlauben durfte, bekam man gestern für eine Krone ein Viertel von einem Tierchen, das wie eine geschundene Rahe aussah, so daß man nicht begreifen konnte, woher die Landleute den Mut nehmen, einen so armen Datscher zu töten. Unwillkürlich drängt sich uns die Frage auf, wieso die Ritzeln denn heuer gar so klein sind? Und während sonst die Eier um die jetzige Zeit 15 bis 17 um eine Krone zu haben sind, bekommt man jetzt sieben, und die Marktleute erfreuen uns mit der Aussicht, daß sie bald noch teurer werden.

Und doch ist im großen und ganzen in dieser Woche eine Besserung der Marktlage zu verzeichnen gewesen, die uns erhoffen läßt, daß die ärgste Zeit der Fleishteuerung und der Gemüsenot vorüber sind. Die Hausfrauen beginnen wieder aufzuatmen; die geplagten Ehemänner greifen erleichtert an ihren schon so abgemagerten Sädel und hoffen, daß ihnen der Sommer bringen wird, was ihnen der Winter versagte.