

Der heutige Lebensmittelmarkt.

Das Regenwetter beeinträchtigte den heutigen Marktverkehr sichtlich. Die Gemüsemärkte waren schwach besetzt. Zu der ungarischen Ausfuhrsperrung kommt jetzt noch die Sperre der Ausfuhr von Zwiebeln und Zwetschen aus Oberösterreich. Die ungarischen Obstzufuhren sind anhaltend gut. Aber auch aus Böhmen, Mähren, Oberösterreich und Steiermark kommt noch immer ziemlich viel Obst auf die Wiener Märkte. Aus Böhmen traf heute Kraut ein, das aber alsbald vergriffen war. In zahlreichen Gegenden haben die Maisrüben heuer durch die Trockenheit und durch die Erbsöhe sehr stark gelitten. Vom Simmeringer Gärtnermarkt wurde der Raschmarkt heute mit 2000 Kilogramm Gemüse versehen; mit der Landesbahn langte zum meist Obst im Ausmaße von 1500 Kilogramm an. Darunter befanden sich Pfirsiche (von K. 1.— bis 2.— pro Kilogramm) und Weintrauben, die mit K. 2.80 im Großhandel abgesetzt werden durften. Auch sind wieder einige Waggons serbische Zwetschen angekommen; ein größerer Teil davon krankte aber an den Folgen des langen Transportes. In der Viktualienhalle wurden diese Zwetschen mit 80 Heller pro Kilogramm detailliert. Die Oesterreichische Verkaufsgesellschaft brachte dort Karotten und Kürbisse im Kleinverkehr zur Abgabe. Um Zwiebeln und Zwetschen stellen sich die Leute an. Kartoffeln gab es heute genügend. Die Zulieferungen dauern noch immer ganz günstig an, ein Umstand, der sehr viel dazu beiträgt, die Approbitionierungsschwierigkeiten zu mildern.

Sehr unangenehm wird der Fettmangel empfunden, der sich noch dazu jeden Tag verschärft. Auf dem täglichen Fleischmarkt in der Großmarkthalle blieb heute selbst minderes und mittleres Rindfleisch in der Nachfrage zurück. Das Extremlfleisch ging schon gar nicht ab, so daß sich einzelne Fleischhauer gezwungen sahen, dasselbe um 1 bis

2 Kronen pro Kilogramm unter dem amtlich zulässigen Preis zu verkaufen. In vielen Gastwirtschaften wird jetzt ein direkter Fleischwäcker betrieben, der hoffentlich dann ein Ende findet, wenn die beabsichtigte zentrale Schlachtung eingeführt ist. Hoffentlich kommen auch für Gastwirtschaften Fleischbezugsbücher zur Einführung, damit der Fleischverbrauch der Gastwirte nicht nur entsprechend kontrolliert, sondern auch die Möglichkeit geboten wird, daß sich das Fleisch vom Fleischhauer bis zum Gastwirt nicht noch um die „beliebten Extraspesen“ verteuert. Als öffentliches Geheimnis wird nämlich den über die hohen Fleischpreise in den Wirtschaften mit Recht ungehaltenen Gästen ins Ohr gerannt: „Ja, was glauben Sie denn eigentlich, was wir dem Fleischhauer noch draufzahlen müssen, daß wir überhaupt und genügend Fleisch bekommen!“

Lamm- und Schaffleisch ist über den Bedarf angeboten; auch die Zufuhren aus Ungarn halten in diesen Fleischsorten an. Kalb- und Schweinefleisch ist nur spärlich bezirkt. Mäßiglich setzt eine stärkere Zufuhr in ungarischem Mastgeflügel ein, weil, wie es heißt, die dortigen Mäster eine Maisrequisition fürchten. Die Preise für ungarische Fettgänse und Enten sind auf K. 13.—, stellenweise sogar auf K. 12.— pro Kilogramm gesunken. Auch Indiane kommen reichlicher auf den Markt. Vom Wild sieht man fast gar nichts. Erstens ist es dazu noch zu früh an der Zeit, und zweitens ist der Wildertrag der Jagden ein sehr minimaler. Das Angebot in Süßwasserfischen ist nicht schlecht. Seefische fehlen noch immer.

Die heutigen Bahnzufuhren nach dem Wiener Zentralfleischmarkt, stellten sich auf 8 Waggons mit 312 Tonnen, darunter 118 Tonnen böhmisches, 164 Tonnen ausländisches Rindfleisch, 22 Tonnen Kalber aus Mähren und 04 Tonnen Kleinfleisch und Klebzug aus Ungarn. Innereien sind heute ausgeblieben.

Das Eierangebot ist noch immer schwach. Was an galizischer Ware hereinkam, verschwand sofort im Bedarf der einzelnen Spitäler, Humanitätsanstalten usw. Die russisch-polnischen Eier, die dem privaten Konsum zugeführt werden, sind leider Gottes meistens nicht mehr frisch. Dies macht den lange Weg nach Wien.