

18. IX. 1917

11
13

Mh

Der heutige Lebensmittelmarkt.

Der heutige fleischlose Tag brachte eine lebhaftere Nachfrage aus dem Gemüsemarkt, der aus der heimischen Produktion nur äußerst schwach versorgt war. Die ungarischen Zufuhren stoden schon

seit Wochen. Nur Kürbisse werden herausgelassen, doch auch diese Zufuhr wird infolge der vorgeschrittenen Jahreszeit und der Beendigung der Ernte alsbald aufhören. Von der Geos ausgebrachte Rüben und Möhren sind auch heute wieder eingetroffen. Ebenso kam russisch-polnisches Kraut an. Auch die Kartoffelankünfte sind noch ganz bemerkenswert.

Der Raschmarkt wurde heute mit 4800 Kilogramm Gärtnergemüse vom Sammelmarkt in Raasdorf verjort. Mit der Landesbahn kamen nur 900 Kilogramm herein, ein Umstand, der schon wieder darauf schließen läßt, daß der Winkel- und Preistreibermarkt bei der Augartenbrüde aufzuleben scheint. Die Zwiebelnot beginnt sich sehr fühlbar zu machen. Die ungarische Ausfuhrsperrc für Zwiebeln zeitigt Preisauswüchse in heimischer Ware, denen die hiesigen Marktbehörden dadurch entgegenzuwirken trachten, daß sie für Zwiebeln nur die Richtpreise für Wiener Gärtnerzwiebeln, die bis K. 1.76 pro Kilogramm notieren, zulassen. Im Gegensatz dazu wird für inländische Zwiebeln ein Preis von K. 2.80, ja sogar von K. 3.— pro Kilogramm begehrt. Mit dem wenigen vorrätigen Knoblauch wird die wüßteste Preistreibererei getrieben.

Der Obstmarkt ist recht reichlich dotiert. Die Ankünfte aus Niederösterreich, Steiermark, Oberösterreich sind sehr günstig. In neuester Zeit werden auch Obstzufuhren aus Vorarlberg awisiert, ein Zeichen, daß heuer überall Ueberfluß an Obst herrscht. Heute liegen auch Ankünfte an slowonischen Zwetschlen vor. Eine richtige Zwetschlenknödelhaison konnte sich nicht entwickeln, weil die ungarische Zwetschlenausfuhr sehr stark gedrosselt ist. Die auf den Wiener Markt kommenden serbischen Zwetschlen langen infolge des weiten Weges größtenteils in nicht mehr ganz einwandfreiem Zustand ein.

Der tägliche Fleischmarkt in der Großmarkthalle hat heute das gewohnte Bild des fleischlosen Tages. Die geringen Bestände an Weichwürsten waren kaum der Rede wert. Der Fischmarkt, der mit Ware nicht besonders gut versehen ist, erwartet für die nächsten Wochen größere Zufuhren an Seefischen, die während des Krieges ein ganz bedeutender Approvionierungsfaktor auf dem Wiener Markt geworden sind. Die von der Statthalterei zu bestimmenden Detailhöchstpreise für Süßwasserfische lassen noch immer auf sich warten.

Die Fettstoffnachfrage äußerte sich heute wieder besonders stark. Die nächtlichen Anstellungen werden hoffentlich durch die im Zuge befindliche Rayonierung der Fettstoffabgabe alsbald verschwinden. Nur wäre ein rascheres Tempo dieser Arbeiten notwendig. Heute brachte die Großschlächterei Salzpud zur Abgabe; die Gemeinde Wien gab in der Fleischhalle wieder Kriegsmargarine aus.

Die heutigen Bahnzufuhren nach dem Wiener Zentralfleischmarkt stellten sich auf vier Waggon mit 151 Tonnen, darunter 149 Tonnen Rindfleisch aus Böhmen, und 02 Tonnen mährische Kälber. Für die Gemeinde Wien sind heute aus russisch-Polen 40 Kälber, 1270 Stück geschlachtete Fleischgänse und 10.000 Kilogramm Sechfleisch angekommen. Die Gänse werden mit K. 7.90 pro Kilogramm verkauft. Das Sechfleisch wird im Laufe dieser Woche in der Großmarkthalle detailliert werden. Ueberdies erhält die Gemeinde Wien seit einigen Tagen auch Topfen- und Schafkäse aus russisch-Polen; diese Käse gehen sehr rasch ab und werden infolge des halbwegs erschwinglichen Preises (K. 5.— pro Kilogramm) sehr gern gekauft.

Das reichliche Warenaufgebot auf dem Geflügelmarkt hat ein weiteres Herabsetzen der Preise für ungarisches Geflügel um K. 1.— bis K. 1.50 pro Kilogramm bewirkt. Ab morgen gelten für Wien folgende Höchstpreise für ungarisches Geflügel, und zwar pro Kilogramm: Fettgänse, nicht ausgeweidet, K. 12.20 bis K. 13.20, Fleischgänse K. 7.70 bis K. 8.70, gerteiltes Gänsefleisch ohne Fett mit Ausschluß des Gänsejungen K. 9.— bis K. 10.—, ausgeweidete offene Fettgänse ohne Junges K. 15.— bis K. 16.—, Gänsebügel mit Fett K. 15.— bis K. 16.—, Klappenfett, Gebärmfett, Hautfett K. 25.— bis K. 27.—, Gänsejunges pro Stück K. 4.— bis K. 5.—. Pro Kilogramm notieren: Fleisch-(Brat-)Enten K. 7.70 bis K. 8.70, Fettenten, nicht ausgeweidet, K. 10.70 bis K. 11.70; Truthahn K. 8.— bis K. 9.—, Suppenhühner und Junghühner ohne Gedärme K. 10.— bis K. 11.—.

Auf dem Eiermarkt werden größere Partien russisch-polnischer Eier erwartet. Nach den jüdischen Feiertagen wird auch auf eine größere Zufuhr galizischer Eier gerechnet.