

Der heutige Lebensmittelmarkt.

Schon früh morgens setzte heute ein äußerst starker Marktverkehr ein. Die große Nachfrage hatte die Gemüsemärkte alsbald gesäubert. Salmlüben, Karotten und Brulen mußten für die Späterkommenden sorgen. Der Kaiser-Ebersdorfer Gärtnermarkt brachte dem Raschmarkt einen Gemüseertrag von 14.000 Kilogramm. In der Viktualienhalle standen heute bloß 3000 Kilogramm Grünwaren zur Verfügung. Keffel konnte eigentlich nur die Oesterreichische Verkaufsgesellschaft bieten, die unter stürmischem Andrang Liechtensteiner Ware ausbot. Sonst gab es auch dort nur meist Rüben und Wurzelwerk. Die Preise für getrocknete Schwämme gehen schon ins Uferlose. Die Gemüsepreise, die zwar eine steigende Tendenz aufweisen, sind seit einigen Tagen unverändert.

Die Kartoffelankünfte gehen noch immer flott von statten. Wenn das gegenwärtige halbwegs milde Spätherbstwetter nur noch recht lange anhalten möchte. Die Rübenzufuhren halten sich ebenfalls auf günstiger Höhe. Die Gemeinde Wien ist eifrig damit beschäftigt, einen großen Teil der einlangenden Rüben einzufuern, um so die zu erwartende Sauerkrautknappheit aufzuwiegen. Ebenso wird der Marmeladevorrat der Gemeinde ständig ergänzt. Angesichts der Zeitnot wird der Marmelade als Fetterjah im heurigen Winter eine ziemlich Bedeutung zukommen.

Der anhaltende Obstmangel müßte trotz der behördlichen Transportbeschränkung nicht so groß sein, wenn nicht auch die Unzufriedenheit der Produzenten mit den Höchstpreisen ebenfalls die verfügbare und transportable Ware vom Markt fernhalten würde. Aus der Steiermark und aus Oberösterreich ließen sich bedeutende Mengen von Winteräpfeln allsogleich nach Wien abführen. Hier engt aber die Differenz zwischen dem Wiener und dem steirischen Obsthandel die Bezugsmöglichkeit ein. In Tirol, wo es der Gemeinde Wien gelungen ist, ziemlich beträchtliche Quantitäten Obst anzukaufen, beginnen die Produzenten störrig zu werden, da ihnen der Höchstpreis ebenfalls nicht paßt.

Wiener Greisler und Lebensmittelhändler machen sich den Obstmangel zunutze und verkaufen jetzt das Obst zu Preisen, die vom Höchstpreis ziemlich weit entfernt sind. Auch bürgert sich der Unfug ein, die Keffel auszulauben, die schöneren Sorten mit Phantasiepreisen zu beschreiben und den Rest ziemlich teuer abzustößen. Und trotzdem reihen sich die Konsumenten um das Obst, weil das Gemüse jeden Tag weniger wird. Die Beschränkung der Obsttransporte muß unter allen Umständen aufgehoben werden.

Auf dem täglichen Fleischmarkt in der Großmarkthalle gab es heute ein sehr reges Leben. Mit Ausnahme von dem über Bedarf vorrätigen Schaf- und Lammfleisch war die Nachfrage nach allen Fleischsorten eine gleichmäßig starke. Das angebotene Rindfleisch reichte für den Bedarf. Kalbfleisch war nur spärlich vertreten, doch sind heute wieder eine Anzahl von Kälbern zugerollt, daß auch für morgen die Aussicht besteht, in der Großmarkthalle einiges Kalbfleisch zu erlangen. Freilich wird dies aber nur ein Sonntagsvorrat für Frühkäufer sein. An Schweinefleisch standen heute zur Verfügung: 5000 Kilogramm Räucherfleisch der Gemeinde Wien aus russisch-Polen und 6000 Kilo-

gramm von der „Dezeg“ auf den Markt geworfenes frisches Schweinefleisch. Die Nachfrage nach Schweinefleisch war stark. Auch das Selchfleisch wurde ziemlich gefragt. Im Laufe des Nachmittags werden weitere 8000 Kilogramm Schweinefleisch von der „Dezeg“ in der Halle erwartet. Dieses Quantum ist größtenteils für den morgigen Bedarf aussersehen, für den heute auch den Fleischhauern 350 Vierteln Vollrindfleisch überantwortet wurden.

Das seit langem vermehrte Selchfleisch laucht jetzt wieder auf dem Markt auf, freilich zu Preisen von 22 bis 23 Kronen pro Kilogramm. Es wird als angeblich geschmuggelte Prager Ware verkauft, da aus Böhmen die Ausfuhr von Selchwaren eingestellt ist. Ebenso sieht man hin und wieder auch Schinken. Das geselchte Schafffleisch ist ein wenig gefuchter Artikel.

Neuerst lebhaft gestaltete sich heute der Verkehr auf dem Geflügelmarkt. Besonders Fettenten und Zeitgänse waren stark gefragt, doch nur geringfügig angeboten. Die Interessenten streben eine weitere Erhöhung der Wiener Höchstpreise an, da in Budapest die Aufwärtsbewegung der Preise für Mastware noch immer anhält. Auf dem Karmelitermarkt wurden heute Zeitgänse schon mit K. 17 bis K. 18 pro Kilogramm verkauft, wiewohl der amtliche Höchstpreis K. 16.70 nicht überschreiten soll. Daß mit Zeitgänsen und Gänsefett Spekulation getrieben wird, ist ein auf der Hand liegender Verdacht, denn manchen Tag sind, wie man sich auf dem Ostbahnhof überzeugen kann, die Ankünfte in diesen Masttieren ziemlich beträchtlich. Ob alle den Weg in die weiterverwerteten Kanäle des Konsums gefunden haben und finden, das ist eine andere Frage, doch läßt sich dies nur schwer kontrollieren.

Sehr zugenommen hat der Absatz der von der Gemeinde Wien auf den Markt gebrachten russisch-polnischen Fleischgänse, die aber jetzt schon mit K. 9.50 pro Kilogramm — vorige Woche kosteten sie noch K. 8.80 — verkauft werden müssen, weil die Ankaufspreise in Polen ständig steigen. Auch die Oesterreichische Verkaufsgesellschaft für landwirtschaftliche Produkte erwartet für Montag wieder das Anrollen mehrerer Waggons russisch-polnischer Gänse, die im Nordbahnhof im lebenden Zustand zur Abgabe gebracht werden.

Auf dem Fischmarkt gestaltete sich der heutige Verkehr mittelmäßig. Der Wildbretmarkt hatte ungarisches Gieschfleisch und einige Hasen zur Verfügung. Die von der städtischen Wildübernahmestelle auf einzelnen Märkten abgesetzten Hasen zum Preise von K. 5.80 bis K. 6.10 fanden begreiflicher Weise infolge des billigen Preises reichende Abnahme. Kurz nach 8 Uhr früh waren so ziemlich alle Bestände dieser Hasen bergtiffen.

Die heutigen Bahnzufuhren nach dem Wiener Zentralfleischmarkt stellten sich auf fünf Waggons mit 268 Tonnen, darunter 108 Tonnen ungarische Schafe und 45 Tonnen böhmisches Rindfleisch.

Zur Konservierung der infolge der Futternot anfallenden größeren Rindfleischmengen hat die Gemeinde Wien in erster Linie das Schweineschlachthaus aussersehen, dessen Adaptierung baldigt beendigt sein dürfte. Auch die Frage der Verwertung der überschüssigen Innereiprodukte dürfte alsbald entsprechend gelöst sein. In erster Linie dürfte eine neue Wurstgattung erzeugt werden. Dann liegt, wie wir hören, vom Ernährungsamt ein Vorschlag auf Herstellung einer billigen, wohlschmeckenden Innereikonserve vor, deren Erzeugung für die Winderbemittelten gewiß empfehlenswert wäre.

Auf dem Eiermarkt hat sich die Situation nicht geändert. In bezug auf die Verhältnisse in Galizien scheint das Ernährungsamt leider deshalb machtlos zu sein, weil die dortige militärische Verwaltung sich scheinbar von einer zivilen Behörde nichts dreinreden lassen will. Und doch muß die galizische Eierfrage gelöst werden. In den Kreisen der Wiener Eierhändlerorganisationen hat man sich noch immer nicht beruhigt. In der letzten Versammlung des Vereins der Wiener Eierhändler, deren stürmischer Ausgang in der „Zeit“ ohnedies besprochen wurde, wurde unter anderem auch der Antrag angenommen, schon während der Kriegszeit eine Organisation zu schaffen, die im Frieden den gemeinsamen Einkauf und die Verteilung der hoffentlich dann reichlicher zuströmenden Eiermengen in einwandfreier Weise vorzunehmen habe.