

Auf dem Naschmarkte.

Trotz des heutigen schlechten Wetters war der Verkehr auf dem Naschmarkt ziemlich lebhaft. Gemüse konnte heute ziemlich den Bedarf decken, jedoch ein längeres Anstellen überflüssig wurde. Insbesondere Kohl gab es in größeren Mengen und bei vielen Ständen. Sein Preis betrug durchschnittlich 1 Krone 30 Heller per Kilogramm. Auch Kohlrüben sah man an einzelnen Stellen, das Kilogramm zu 1 Krone 20 Heller. Um den gleichen Preis war Kochsalat zu haben. Ansonsten konnte man noch Kürbisse, diesmal wieder zum alten Preise von 76 Heller, Möhren zu 90 Heller, Gemeindegalmrüben zu 72 Heller, beziehungsweise 58 Heller und Paradeiser in großen Mengen zum Durchschnittspreis von einer Krone per Kilogramm erhalten. Grünzeug genügte der Nachfrage, obwohl es jetzt im großen für den Winter eingekauft wird. Seit Tagen sieht man die Leute die Taschen vollgepackt mit Sellerie und heimwärts wandern. Heute war wieder Peterfilie zum Trocknen angeboten, das Viertelfilogramm zu 30 Heller. Zwiebel blieb unsichtbar, Knoblauch tauchte nur vereinzelt auf.

Bei den Fleischständen ging es allgemein ruhig zu. Ein Anstellen erwies sich nur beim „8-Kronen-Mindefleisch“ und bei der Ausgabe des Wohlfahrtslammernens für die Mindestbemittelten nötig. Da hier kürzlich gepökeltes Schafffleisch zur Abgabe kam, das viele nicht zubereiten verstanden und die Käufer deshalb zur Ueberzeugung kamen, das ihnen zugewiesene Fleisch wäre verdorben oder ein sehr minderwertiges, hat die Gemeinde bei dem betreffenden Stande eine Belehrung über die Behandlung und Verwendung von gepökeltem Schafffleisch angeschlossen lassen, die folgenden Wortlaut hat: „Schaffpöckfleisch wird in feuchtem und trockenem Zustand abgegeben. Das zur Abgabe für die Mindestbemittelten bestimmte Pöckfleisch sieht zwar wie jedes Pöckfleisch unansehnlich aus, ist aber von einwandfreier Beschaffenheit. Dieses Fleisch kann ebenso wie frisches Schafffleisch zubereitet, also gefocht, gebraten, gedünstet oder als Pöckfest oder als Gullasch verwendet werden. Notwendig ist jedoch daß das Schaffpöckfleisch vor der Zubereitung in lauem Wasser mehrmals gründlich ausgewässert wird, um das reichlich anhaftende Salz zu entfernen.“ Schweinefleisch gab es heute nur in gefälschtem Zustande in größerer Menge. Die Geflügelstände zeichneten sich durch starke Beschädigung mit Stühnern, besonders Perlhühnern, aus, andererseits fehlten gleichzeitig Enten und Gänse, Eier bleiben fern von Wien.

Auf dem Obstmarkte trat eine kleine Besserung in der Beschädigung ein. Ueberall stellten sich die Leute trotz des stürmenden Regens reihenweise an, am meisten bei den Ständen 522 und 119, bei denen recht schöne Äpfel das Kilogramm zu 98 Heller abgegeben wurden. Auch Birnen tauchten wieder auf. Sie waren an einer Stelle mit 72 Hellern, an einer anderen mit 90 Hellern ange-