

Der Fleischmarkt.

Unter großem Andrang vollzog sich gestern schon im Morgengrauen der rasche Umsatz der Fleischvorräte in der Halle beim Hauptzollamt. Das Verbot des Anstellens löste vielen Unwillen aus und es kam zu stürmischen Austritten mit der Wache, die schließlich nachgeben und das Anstellen gewähren lassen mußte. Bei etwas besserer Beschickung als in mancher vorausgegangenen Woche war diesmal die Wahl zwischen Rindfleisch und gesalzenem polnischem Selaßfleisch in größerem Ausmaß möglich. Man riß sich wie immer um das billigere **P o l l s r i n d f l e i s c h**, um das es, trotz des Verbots der Ansammlungen, viele „Angestellte“ gab, die schon in den ersten Vormittagsstunden alles aufkauften. Nur von dem teuren **R i n d-**

f l e i s c h blieb wieder genug liegen, um es auch den späten Nachzüglern zugänglich zu machen. Sie konnten davon noch am Nachmittag Vorräte erwerben. Wer vermag es sich aber zu leisten, für ein Kilogramm Rindfleisch bis zu 18 Kronen auszugeben? Manche greifen da, wenn sie schon die hohen Preise bezahlen müssen, zu dem Geflügel. Daß es derart hohe Preise gibt, will man amtlich noch nicht zugestehen. Man führt in den Magistratsausweisen nur 14 Kronen als Preis ausmaß für Rindfleisch an, um wohl auch da die Augen zuzudrücken, wenn die amtlichen Höchstpreise überschritten werden, wie beim Schweinernen, das amtlich noch immer mit 9 Kronen notiert, in Wirklichkeit aber von keinem Menschen um dieses Geld verkauft wird. Gestern war der Vorrat an frischem Schweinernen für das man 11-20 bis 12 Kronen, bei den Bezirksfelchern bis 17 Kronen bezahlte, schnell vergriffen. Weniger beliebt ist das gesalzene nordische Schweinerne für 11 Kronen, um das der Zubräng nicht übermäßig ist. Auch das gesalzene polnische Selaßfleisch für 14-50 Kronen findet keine begeisterten Abnehmer, weil es gekocht scharf salzig und wenig schmackhaft ist. Ebenso unbeliebt ist das gesalzene Schaffleisch, das die Minderbemittelten selbst für 4 Kronen nicht gern nehmen. Frisches Schaffleisch bleibt seit langer Zeit über den Bedarf ausgeboten. Um es anzubringen, ging man gestern bis auf 7 Kronen für ein Kilogramm herunter. Lammfleisch für 6 bis 7 Kronen ging schnell weg, obgleich es zumeist knochenreiche, bloß mit Haut überzogene Stücke sind. Dennoch muß man am Nachmarkt und bei vielen Verkäufern in den Bezirken für ein Kilogramm Schaffleisch 9 bis 13 Kronen, für Schweinerne 14 bis 18 Kronen auslegen, ohne daß die Marktorgane etwas gegen diese Preistreiberer unternehmen. Gestern brachte man in die Halle viele Kälber, die dort jedoch nicht ausgehakt wurden. Sie wandern wieder an Anstalten und Fleischladen ab. Geradezu ungeheuer wuchs der Andrang um Innereien. Viele sehr arme Leute, die Fleisch nicht mehr erschwingen können, standen gestern stundenlang in der Halle, um auf die Abgabe dieser Nahrung zu warten.

Ein wenig reichlicher wurde die Zufuhr von Wild. Der teure Girschenbraten, für den man bis 16 Kronen auslegt, war gestern im Ueberfluß vorhanden. Von den billigen Hasen entdeckte man nichts. Wirsche für 14 bis 17 Heller das Dekagramm, bekommt man in Mengen, weil die Verarbeitung auf Wurst den Fachleuten noch mehr bringt als der Fleischhandel.

Fettgänse werden jetzt in derartigen Mengen angeboten, daß man gestern davon überall Vorräte sah, die auf den Kilogrammpreis von 17-80 bis 18-20 Kronen zurückgegangen waren. Lebende Gänse für 22 und 23 Kronen werden jetzt täglich im Nordbahnhof abgegeben und gern gekauft.