

30./XII. 1914

28

Der Fleischmarkt.

Die verminderten Zufuhren an den Weihnachtstagen und die Hemmung des Verkehrs durch die großen Schneefälle machten sich gestern in der Großfleischhalle soweit bemerkbar, daß Volksrindfleisch sehr knapp war. Die geringen Mengen fanden am frühen Morgen rasch Abnehmer. Dann blieb nur noch das teure „Extremfleisch“, von dem das billigste mehr als 12 Kronen, die mittleren Sorten 14 Kronen und die besten 17-60 Kronen kosten. Wenn das kein Opfer ist, und es gibt genug solcher Leute, der kann da stets große Auswahl finden. Gegenüber den vorausgegangenen Wochen ist auch das Angebot von Schaffleisch wesentlich kleiner geworden. Man mußte gestern mindestens 10 Kronen ausgeben, um die schlechteste Sorte zu bekommen. Im allgemeinen verlangte man für Schaffleisch 11 bis 12 Kronen, auf dem Naschmarkt bis 13-50 Kronen. Für Fleisch wie dieses, das beim Kochen so viel verliert, ist es unberechtigt viel. Warum derartige Wucherpreise noch immer geduldet werden, versteht niemand. Eine Zeitlang hieß es, daß die Viehpreise allgemein herabgesetzt werden. Seither erhöht man sie ständig und selbst jetzt, da viele Viehbesitzer wegen Futtermangels Not schlachtungen und Notverkäufe durchführen müssen, verhindert man das Sinken der Vieh- und Fleischpreise. Als ob die Agrarier nicht schon genug Nutzen aus dem Kriege eingestrichelt hätten. Wer sich Hoffnungen gemacht hatte, daß es im Winter zur Zeit der Not schlachtungen billigeres Fleisch geben wird, muß sehen, daß hier alles Hoffen vergebens ist. In den letzten Wochen ist sogar alles Fleisch im Kleinhandel teurer geworden als früher. Die geringen Mengen Volksrindfleisch drücken nicht mehr den Preis anderer Waren. Man greift zu diesen, weil man nichts anderes bekommt. Mangeln nun alle Nahrungsmittel, dann muß man Fleisch kaufen. Das nützen die Verkäufer aus. So fehlt jetzt das billigere Schaffleisch für 7 bis 8 Kronen, das man noch vor kurzer Zeit in der Großfleischhalle bekam; auch Kalbfleisch sieht man kaum, weil es von den Fleischhauern als Tauschgegenstand verwertet oder nur an Bevorzugte abgegeben wird. Um den Ausfall an Fleisch zu decken, gab man gestern große Mengen von gesalzenem Schweineselchfleisch für 13-20 Kronen ab. Auch viel polnisches Schaffleisch für den Kilogrammpreis von 17-50 Kronen stand zur Verfügung. Sein wenig verlockendes Aussehen und der hohe Preis hielten viele Leute ab, es zu kaufen. Von diesen beiden Fleischsorten blieb viel liegen. Wenn man schon Geld für Schweinefleisch ausgibt, dann tut man es, um Fett mitzubekommen. Da es abgezogen wird, ist das magere Salzfleisch viel zu teuer. Unter weit größerem Zulauf als vor einer Woche ver-

kaufte die Gemeinde wieder je sechs Dekagramm Salzspeck aus Polen und Ungarn, manche recht schöne Stücke. Man erhält sie wieder gegen Vorweisung des weißen Einkaufsscheines und der oberen Abschnitte der Fettkarte. Es gab von dem Speck reichlichen Vorrat, von dem jeder wieder sechs Dekagramm für 50 Heller bekam. Anderes Fett sieht man in der Fleischhalle nicht mehr. Die Fetten, da es in Massen bei allen Ständen lagerte, liegen kaum mehr als ein Jahr zurück und doch scheinen sie vergessen zu sein.

Die reichen Leute sind nie um Fett besorgt. Sie bekommen jetzt Gänsefett in Mengen, wenn sie die teuren Fettgänse erstehen wollen, die in Mengen lagern, seitdem man, um den Ungarn entgegenzukommen, den Kilogrammpreis für Fettgeflügel auf 23-30 Kronen erhöhte. Der ewige Wettbewerb zwischen Oesterreich und Ungarn um die Seele der Fettlieferanten treibt die Preise ständig hinauf. Nun lockt man anscheinend viele Fettgänse aus den Beständen der heimischen Preistreiber hervor, ohne die Ungarn allzu gefügig zu machen.

Hafen und Wildfleisch waren früh am Morgen vergriffen. In der Fischabteilung fehlten wegen der Verkehrsstörungen Seefische nahezu gänzlich. Von den Resten aus den Weihnachtstagen gab man gestern kleine polnische Spiegellarpfen zum Kilogrammpreis von 4 Kronen ab, heimische Süßwasserfische standen nur in geringer Menge zur Wahl.

Wie immer überwog das Angebot von Würstwaren, zumeist zum Kilogrammpreis von 14 Kronen für gewöhnliche und 20 Kronen für Krakrauer Würste, den Bedarf.