

### Der heutige Lebensmittelmarkt.

Heute hatten die Märkte ein etwas freundlicheres Gesicht, wenn sie auch naturgemäß nicht imstande waren, den Bedarf halbwegs zu befriedigen.

Auf dem Fleischmarkt blieb es bei der Anstellerserei, doch waren heute die Abgabestellen etwas besser dotiert. In der Großmarkthalle, die seit gestern abends 10 Uhr der Anziehungspunkt für Käufer war, wurden 10.000 Kilogramm Rindfleisch detailliert. Dann gab es dort 1800 Kilogramm Rohschlachtfleisch und Lamm- und Schaffleisch, Schweinefleisch und Kalbfleischangebote fehlten.

Heute wurde bei der Fleischaktion für Mindestbemittelte stellenweise schon Pferdefleisch zum Preise von K. 3.60 pro Kilogramm verabsolgt. Zumeist war dieses Fleisch von sehr guter Qualität und fand beehrtere Abnehmer als das ebenfalls in der Wohlfahrtsaktion ausgegebene Schaffleisch. Bei Pferdefleischkauern werden heute für Bratenstücke bereits Preise bis zu K. 17.— und K. 18.— pro Kilogramm bezahlt.

Sehr begehrt waren heute in der Fleischhalle auch Rindsinnereien, die halbkloweise zum Verkauf gelangten.

Auf dem Geflügelmarkt läßt das Angebot in Fettware nach wie vor zu wünschen übrig. Gähner und Indiane gibt es genug, aber zu Luxuspreisen. Der Fischmarkt ist nur spärlich mit Aufstischen versehen, Seefische fehlen.

Von einem Wildbretmarkt kann man nicht mehr gut reden.

Auf dem Raschmarkt, der heute über Spinat, Zwiebeln und Rüben verfügte, gab es heute auch wieder an 36 Ständen Kessel, die zwar nicht mehr besonders schön aussehen, aber stark begehrt werden. Weitere Kesselforderungen sind abisiert.

In der Viktualienhalle brachte die Oesterreichische Verkaufsgesellschaft, die größere Spinatschlüsse in Ungarn gelätigt hat, eine größere Partie von diesem beliebten Frühgemüse zum Verkauf.

Auf den meisten Großmärkten gab es heute kleinere Eierangebote, die bei den Hausfrauen verständnisinnigen Begehr fanden.

Marktmäßig werden folgende Grünwarenpreise notiert, und zwar pro Kilogramm: Bögelsalat K. 3.60 bis 4.60, rote Rüben K. 1.52 bis 1.70, Sellerie K. 1.24 bis 1.50, hiesige Zwiebeln K. 2.42 bis 2.50, ungarischer Knoblauch K. 5.24, Knobbroderin K. 2.16 bis 2.60, Brennesselspinat 90 Sellen bis K. 1.20, Bärenslauch K. 1.20, Wiener Gärtner-spinat K. 2.36 bis 2.60, grüner Kofel K. 2.16 bis 2.60, gelbe Rüben K. 1.82 bis 2.20. Pro Stück notieren: Kochsalat (Glashausware) 64 bis 80 Sellen, Häuptelsalat (Glashausware) 70 bis 80 Sellen; pro Büschel: Dillkraut 24, Frühjahrsrettich (weiß und rot) 34 bis 50 Sellen, Schnittlauch 22 bis 24, Nuttelkraut 24 bis 34 Sellen.