

## Die Lebensmittelmärkte.

An der Wende zwischen Sommer und Herbst mußte man in früheren Jahren nicht was man zuerst auf den Märkten auswählen sollte. Bauernwagen brachten Gemüse und Obst in Massen, sie waren froh, es anzubringen

und wagten ungeachtet der niedrigen Preise weite Fahrten mit ihren Gespannen bis Wien, um hier rasch die Waren abzusetzen. Jetzt haben sie das nicht mehr nötig, die Märkte sind daher nur noch auf das angewiesen, was durch die Marktgroßhändler aufgebracht wird, und das ist recht wenig. Begehrtere Gemüse verschwinden, ehe sie auf den Kleinmärkten abgegeben werden, und es gibt nur die Massenware, die jeder nur dann kauft, wenn ihm nicht anderes bleibt, weil er ja auch im Winter nichts Besseres hat. Gestern sah man Spinat wieder nur in kleinen Mengen, auch Burgunderblätter für 80 Heller findet man nur bei wenigen Verkäufern. Kohl gehört heuer zu den Delikatessen, um die man sich anstellt. Wer Geld hat, kann ihn in den Gasthäusern der Reichen finden, am Markt bewirbt man sich darum vergebens, obgleich die Marktausweise erzählen, daß auch dieses Gemüse uns zugeht. Auch alle anderen Kohlsorten bis auf Kraut gehören in das Gebiet des Unerreichbaren. Während man früher Kohlrabi in Massen lagern sah, entdeckt man ihn schon lange nicht mehr. Der einst aus Italien eingeführte Blumenkohl, den man ehedem schon für 20 Heller in schönen Stücken erhielt, ist nicht mehr zu bezahlen und kaum zu sehen, seitdem wir auf unsere heimischen Zuchtfrüchte angewiesen sind. Nach einem vorübergehenden Mangel an Kraut festgen die Zuschübe wieder ein. Nun bietet man diese Ware bei vielen Händlern an der Wienzeile für den Kilogrammpreis von 1.67 bis 1.70 Kronen an. Ein Stück, das jetzt 2 Kronen kostet, war noch vor zwei Jahren für 20 bis 40 Heller zu bekommen. Kohlrabi sieht man bisher gar nicht. Auch viele der Weichtrautköpfe lassen viel zu wünschen übrig. Dennoch ist frisches Kraut heute noch eine beliebte Speise, die nunmehr an vielseitiger Verwendung eingebüßt hat, seitdem Selchfleisch, Nlederln und Fleischspeisen zu den entschundenen Genüssen gehören. Der Regen mag wohl die Zufuhren mancher Gemüse behindert und auch die Auswahl in Gurken geschmälert haben. Davon gab es zwar gestern noch reichliche Mengen, doch fehlten da wieder die kleinen Einleggurken, die großen, die zumeist 1.30 bis 1.40 Kronen kosteten, waren viel zu teuer, um auch den Absatz der weniger guten Stücke zu fördern. Leider fehlen auch gute Paradeiser überall. Nur minderwertige verkaufte man für 2.30 bis 2.50 Kronen, alle besseren Stücke wandern dorthin, wo man sich an die Marktpreise nicht hält. Mancher Händler bekommt dafür bis zu 4 Kronen und selbst dieser hohe Preis ist kein Hindernis, sie abzusetzen. Salamrüben, die jetzt zumeist 70 Heller kosten, werden kaum gekauft. Neben den in großen Mengen eingeführten gelben Rüben, deren Kilogrammpreis auf eine Krone zurückging, tauchen nun doch die beliebteren Karotten auf, die allerdings noch mit 1.40 Kronen bemerkt werden. Auch die auf den Kilogrammpreis von 70 bis 80 Heller zurückgegangenen Kürbisse bleiben zum größten Teil liegen und doch entschließen sich die Lieferanten nicht, sie billiger zu geben. Viel Ware verdirbt deshalb. So enttäuscht uns das Jahr bis in den nahenden Herbst, weil die Preise nicht sinken und die Auswahl nicht größer wird. Wie es im folgenden Winter ausfallen mag, wenn jetzt schon nichts da ist, läßt sich denken.

**Der Fleischmarkt.** Wenn man sich in früheren Jahren der Sommermonate in Wien freute, weil sie Milch und Fleisch über Bedarf boten, da doch viele der kaufkräftigsten Leute auf dem Lande waren, so hat man heuer keinen Anlaß gehabt, an den Sommer mit Besriedigung zu denken. Die Fleischnot nahm zu und sie wird sich jetzt noch mehr steigern, sobald die Freizeutigen wieder in die Stadt zurückkehren. Wo man jetzt noch Schaffleisch als Länderbüher erhielt, sollte es schon in den letzten Tagen fast allgemein, nun wird es noch seltener werden. Rindfleisch gehört für viele Familien heute zu den in weiter Ferne liegenden Genüssen, weil die Zuweisungen nicht ausreichen, um die Fleischmärkte einzulösen. In allen Bezirken mehren sich die nächtlichen Ansammlungen an den Fleischlagen, und doch ist das Opfer vieler umsonst gebracht. Gestern war zwar der Andrang in der Fleischhalle nicht so schlimm wie sonst, aber es kamen doch so viele Leute, daß selbst das für 23 Kronen abgegebene Schaffleisch glatt verkauft wurde. Nur die teure und unansehnliche Rindsjalami für 36.50 Kronen blieb zum größten Teil unverkauft. Von den wenigen Kälbern, die in der Halle zur Abgabe kommen sollten, wurde ein Teil an Bevorzugte verschleppt. Von einem Fleischmarkt kann bei so geringer Auswahl keine Rede mehr sein. Es ist nur noch eine Verlosung an die Glücklichen, die froh sein müssen, wenn sie als Ersatz Würstel austreiben. Was damit gewuchert wird, geht über alles Zulässige. Weiche, mit lauschulartigem Inhalt gefüllte wässrige Würstel werden für den Kilogrammpreis von 26 Kronen verkauft. Niemand tritt diesem Bucher entgegen, obgleich sie vorwiegend aus minderwertigem Abfall bestehen. Manche Wurstsorten haben Kilogrammpreise bis 60 Kronen erreicht — ein Wahnsinn, der noch keine Grenze hat. Ebenso unsinnig sind die Preise für Geseßel. Ein kleines lebendes Hühnchen, das man im Frieden mit 60 Heller bezahlte, kostet heute 10 Kronen; ein Kilogramm Mastgefügel mit wenig Fleisch und vielen Knochen 44 Kronen und ein Kilogramm Fettschmalz 54 bis 56 Kronen! Seitdem die Ungarn den Bucher neu belebten, setzen ihn unsere heimischen Auswanderer fort. Da Wild und Fisch fast völlig fehlen, heißt es weiter Rüben und Gurken essen.