

„Anstellen“ beim Käsebezug. — „Nagelkäse“.

Seit einiger Zeit haben die Käse-Großhändler auch für den Käseeinkauf durch die Wiederverkäufer (Gemischtwarenhandler) eine Art „Rahouierung“ durchgeführt. Bei den großen Käsefirmen in der Inneren Stadt ist die Einführung des „Anstellens“ auch für die Kleinhandler getroffen. Jeder Käufer hat sich mit seinem Gewerbechein zu legitimieren und erhält dann kleinere Quantitäten Käse, derzeit etwa einen halben Laib. Manche Kleinhandler, die sich den Weg am nächsten oder zweitnächsten Tag ersparen wollen, pflegen wohl um Ausfolgung größerer Quantitäten anzusuchen, doch hat dies selten Erfolg. Es wird in der Regel entgegnet, daß der Bedarf des Betreffenden auch in Friedenszeiten kein größerer gewesen sei. Auch beim Butterverkauf suchen die Kleinhandler Reduzierungen der bisher bezogenen Quantitäten durch Vorstellungen, jedoch nur mit teilweisem Erfolg, zu verhindern, um nicht mehrmals den recht weiten Weg in die Innere Stadt antreten zu müssen.

In der letzten Zeit ist eine neue eigenartige Käseart, der sogenannte „Nagelkäse“ im Handel aufgetaucht. Es handelt sich um einen Auslandskäse in kleinen, runden Laibformen von 10 Kilogramm Gewicht und von dunkelgelber Farbe. Der „Nagelkäse“ führt seinen Namen deshalb, weil er mit größeren Mengen eingearbeiteter Gewürznägel durchzogen ist. Er wird im Engrosverkehr mit 4 Kronen per Kilogramm verkauft und ist ein sogenannter Trockenkäse. Im Kleinverkehr ist er noch wenig zu sehen.