

Käse.

Seitdem die Butter so selten geworden ist, wird der Käse, speziell der weiche Käse, in den Lebensmittelgeschäften lebhafter begehrt. Für das Abendbrot sind die harten Käsesorten gesucht. Nun ist in den Lebensmittelgeschäften in jüngster Zeit zu beobachten, daß die Menge des Vorrates an Käse täglich schwankt. An einem Tag ist viel Weichkäse erhältlich, am nächsten Tag ist der Vorrat knapp. Auch Hartkäse gibt es zeitweise in den Lebensmittelgeschäften gar nicht oder nur wenig. Was überhaupt an harten Käsesorten zu haben ist, ist der holländische Käse. Emmenthaler, Schweizer Käse sind nicht mehr erhältlich. Nun ist aber auch der holländische Käse in Kugelform nicht reichlich vorhanden, und es gibt Konsumgeschäfte, die auch diesen Käse zeitweise nicht mehr führen. Die erhältlichen Käsesorten sind natürlich nicht billig. Der holländische Käse kostet im Detail K. 7.20 pro Kilogramm, die bessere Qualität des holländischen Käses, der Edamer, gar K. 9.20 pro Kilogramm. Auch Konservenkäse wird verkauft, sogenannter „vollfetter Edamer“ zu K. 3.25 pro Dose. Kleine Käselaibe mit weicher innerer Masse, ähnlich dem jetzt nicht mehr erzeugten Schwarzenberger Käse, werden als „Geheimratskäse“ mit zirka 8 Heller pro Dekagramm verkauft. Dann gibt es noch kleine „Käselein“, Weichkäse, der als „Frühjahrskäse“, Brimsen usw. zu 28 bis 50 Heller pro Stück in den Delikatessenhandlungen feilgeboten wird. Der Brimsenkäse im Holzfäßchen kostet im Engros-einkauf, sofern er erhältlich ist, heute schon 7 Kronen gegen den Friedenspreis von K. 1.60 pro Kilogramm. Die Käsesorten sind, wie erwähnt, abwechselnd da und dort erhältlich. Bisher hat immer der holländische Käse an Quantität überwogen, doch ist von diesem gegenwärtig eben auch nicht viel auf dem Markt. Da auch die österreichischen Käsefabriken für den Privatkonsum nur sehr wenig liefern können, ist eine Besserung der Lage auf dem Käsemarkt in nächster Zeit wohl kaum zu erwarten.