

## Die Lebensmittelversorgung.

### Vom Wiener Fettmarkt.

Die unleidlichen Verhältnisse auf dem Fettmarkt haben die Behörden bestimmt, endlich einzugreifen. Zunächst wurde, wie im gestrigen Abendblatt der „Zeit“ bereits gemeldet, eine Verordnung des Ministeriums des Innern erlassen, die die aus dem Zollauslande zugeführten Fettstoffmengen von der für inländische Schweinefettstoffe erlassenen Höchstpreisverordnung ausschaltet. Die ausschließliche Einfuhr und der Vertrieb dieser Fettstoffe wurde der vom Ministerium des Innern legitimierten Einkaufsstelle (Miles) übertragen, die hoffentlich auf diesem Gebiet eine glücklichere Hand vertragen wird als bei der Eierversorgung, die noch immer nicht recht klappen will.

Wie man hört, hat sich die „Miles“ größere Mengen ausländischer Fettstoffe durch Ankauf gesichert, die mit Rücksicht auf die schwierigen Transport- und Durchfuhrverhältnisse sukzessive zur Anlieferung gelangen. Da die Anschaffungskosten dieser Fettstoffe schon in Ansehung der Valutaverhältnisse und der Teuerung in den Ursprungsländern die gegenwärtigen Fettstoffhöchstpreise mehr als um das Doppelte überragen, wird sich, wie wir hören, der Verkaufspreis dieses ausländischen Fettes in Wien nicht unter K. 12 per Kilogramm festsetzen lassen. Nach dem letzten Preisstapel der abgebauten Höchstpreise darf inländisches Schweinefett nicht höher als mit K. 6.40 pro Kilogramm verkauft werden. Es gehört infolge des Mißverhältnisses zwischen den hohen Marktpreisen für Lebendschweine, die in der Provinz stellenweise sogar noch höher als die St. Marger sind, zu den größten Seltenheiten, auf dem Wiener Fettmarkt, der übrigens durch das ständige Nachlassen der Beschickungsziffer nicht nur von Woche zu Woche steigende Preise für lebende Fettschweine aufweist, sondern auch in bezug auf die Fettprodukte nur sehr spärlich beschickt erscheint, überhaupt Fett zu bekommen.

Da infolgedessen die privaten Selchereibetriebe die für sie unrentable Fettstoffgewinnung aufgaben, wurden in der letzten Zeit von der „Miles“ größere Schweinebestände zu Mastzwecken angekauft, für die die Regierung ein entsprechendes Maiskontingent zur Verfügung stellte. Auf diesem Gebiete will die „Miles“ ihre Tätigkeit fortsetzen. Tatsächlich wurden auch in den letzten Tagen wieder weitere Schweinebestände erworben, die zur Aufmast gelangen. Mit der Schlachtung der aufgemästeten Tiere wurde vereinbarungsgemäß die Großschlächterei A.-G. betraut, die seit der Osterwoche je nach Maßgabe der zur Schlachtung reifen Tiere Fettprodukte auf den Markt bringt. Auch am letzten Samstag wurde solches Fett in größeren Mengen in der Großmarkthalle an den Konsum abgegeben. Diese Praxis soll, wie wir hören, weitergeübt werden. Mit dem Verkauf des ausländischen Fettes will die „Miles“ nach Informationen aus Marktkreisen zwischen dem 15. und 20. d. in der Großmarkthalle an eigenen Fettständen beginnen, und auch die Absicht haben, auf anderen Marktplätzen der Stadt dieses Fett zum Verkauf zu bringen. Auch trägt man sich mit dem Gedanken, außer Wien noch andere größere österreichische Städte mit diesen ausländischen Fettstoffen zu versorgen.

Der Fettbedarf der Zweimillionenstadt ist ein riesiger. Zu normalen Zeiten wurden neben beträchtlichen Schmalzmengen wöchentlich vom Magen der Großstadt 8000 bis 9000 Stück Fettschweine aufgenommen. Die gegenwärtigen Wochenbeschickungen in Fettschweinen überschreiten höchst selten mehr die Ziffer von 2000 Stück. Die Marktstatistik ergibt das Bild eines bedeutenden Rückganges der Versorgung des Wiener Marktes mit Fettschweinen. Während bis anfangs Mai des Vorjahres für den Wiener Bedarf 143.405 schwergewichtige Fettschweine zum Ankauf gelangten, war in der gleichen Zeitspanne des heurigen Jahres nur möglich, 95.603 Stück Fettschweine für den Wiener Bedarf zu sichern.

Die neuen Maßnahmen dürften eine leichte Entspannung auf dem Fettmarkt bringen, wenn alle in Betracht kommenden Faktoren ihre Pflicht voll auf erfüllen und nicht wieder Organisationschwächen auftreten. Für die Konsumenten erwächst die eiserne Pflicht, sparsam mit den Fettstoffen umzugehen. Von diesem Gesichtspunkt aus wäre es auch zu empfehlen, die in größeren Gastwirtschaften noch hin und wieder praktizierte Fett- und Fleischverschwendung abzustellen.