Kleinhandelsfleischpreise.

In der Großmarkthalle:

	per Kilogr. Kronen		per Kilogr. Kronen
Rindfleisch vorderes mit Zuwage	8.40 bis 9.40	Büffelfleisch vorderes ohne Zuwage	9.10 bis —.—
Rindfleisch vorderes ohne Zuwage	9.10 „ 10.10	Büffelfleisch hinteres ohne Zuwage	10.40 „ —.—
Rindfleisch hinteres mit Zuwage	9.30 „ 10.30	Kalbfleisch vorderes	6.50 „ 7.10
Rindfleisch hinteres ohne Zuwage	10.50 „ 11.50	Kalbfleisch hinteres	7.30 „ 7.90
Lungenbraten	10.80 „ 11.80	Schnitzel	9.20 „ 9.80
Büffelfleisch vorderes mit Zuwage	8.20 „ —.—	Schaffleisch, vorderes	7.50 „ 8.—
Büffelfleisch hinteres mit Zuwage	8.80 „ —.—	Schaffleisch, hinteres	8.30 „ 8.80
		Lammfleisch, vorderes	7.10 „ 7.60
		Lammfleisch, hinteres	8.10 „ 8.60

Schweinefleisch

	frisch od. gepökelt per Kilogr. Kronen	geräuchert per Kilogr. Kronen
Schlögel, Schopfbraten, Schulter	8.60	9.90
Schulterblatt und Karree	9.50	10.90
Rippen- und Bauchfleisch	7.70	8.90
Jede andere nicht benannte Sorte	7.70	8.90

Fettpreise.

	Kronen	
Schmalz	9.60	per Kilogramm
Bauchfilz (Schmer)	8.60	„ „
Rohspeck, nicht zugerichtet	8.60	„ „
Tafelspeck mit Schwarte oder gesalzen	8.80	„ „
Rückenspeck, roh	9.50	„ „
Streifenspeck, papriziert und ungeräuchert	10.—	„ „
Tafelspeck mit Schwarte, geräuchert	9.30	„ „
Dessertspeck (Fleischspeck)	10.—	„ „
Jede andere nicht benannte Sorte	8.60	„ „
Margarinefett	10.— bis 11.—	„ „
Rindsfilz	—.—	„ „

Geflügel.

	per Stück Kronen		per Kilo Kronen
Enten, lebend	10.— bis 16.—	Poulards	5.40 bis 8.40
Gänse, „	20.— „ 24.—	Poulards steirische	9.60 „ —.—
Backhühner	3.60 „ 4.—	Fettenten	10.— „ 11.—
Brathühner	5.— „ 6.—	Fettgänse	9.— „ 11.—
Poulards	8.— „ 10.—	Fleischgänse	5.60 „ 7.40
		Fleischenten	7.— „ 7.80

Fische.

Süßwasserfische.	per Kilo Kronen	Seefische.	per Kilo Kronen
Brachsen	3.— bis 4.—	Kabeljau	5.— bis 5.20
Forellen	10.— „ 12.—	Dorsch	4.— „ —.—
Hechte, tot	4.40 „ 5.—	Makrele	5.— „ —.—
Karpfen, lebend	4.60 „ 5.20	Schellfisch	3.40 „ 4.—
Schille, je nach Provenienz	7.— „ 13.—	Scholle	4.— „ —.—
Weißfische	2.— „ 2.60		
Abwäger	3.20 „ —.—		

Butter.

	per Kilo Kronen		per Kilo Kronen
Ausländische Butter	9.76 bis 10.—	Molkereibutter	10.20 bis 11.20
Teebutter	9.60 „ 10.—	Kochbutter	9.— „ 9.20
		Topfen	2.72 „ 3.—

Eier.

Eier 30 bis 40 H., russisch-polnische 18 H. per Stück.

Obst.

	per Kilo Kronen		per Stück Kronen
Aepfel	—.80 bis 3.20	Speisekürbisse	1.20 bis 3.20
Birnen	1.04 „ 3.60	Zuckermelonen	—.— „ —.—
Preiselbeeren	2.— „ 2.40	Zitronen	—.13 „ —.20
Weintrauben	1.60 „ 4.—		per Liter
Zwetschken	—.58 „ —.64	Preiselbeeren	1.36 bis 1.44
Nüsse je nach Größe	1.20 „ 4.80		
Haselnüsse	1.80 „ 2.48		
Kastanien	1.92 „ 2.20		
Ged. Zwetschken	4.20 „ 4.60		
Quitten	—.96 „ 2.—		

Gemüse.

	per Stück Kronen		per Kilo Kronen
Artischoken	1.80 bis 2.—	Ausl. Rotkraut	—.32 bis —.37
Karfiol	—.24 „ 1.60	Ausl. Weißkraut	—.24 „ —.30
Häuptelsalat	—.08 „ —.30	Vögerlsalat	1.60 „ 4.—
Kochsalat	—.07 „ —.14	Sprossenkohl	4.— „ 4.50
Endiviensalat	—.06 „ —.24	Spinat	—.58 „ —.72
Kohl	—.05 „ —.16	Paradiesäpfel	—.64 „ —.90
Kohlrüben	—.04 „ —.12	Grüne Fisolen	—.60 „ —.74
Rotes Kraut	—.20 „ —.60	Gelbe Fisolen	—.64 „ —.78
		Bohnen	—.90 „ —.—
	per Kilo Kronen	Erbsen	—.90 „ 1.24
		Kohl	—.29 „ —.36
Kartoffel, runde	—.16 bis —.18	Kohlrüben	—.29 „ —.36
Kipfler	—.54 „ —.60	Champignons	10.— „ 12.—
Zwiebel	—.68 „ —.74	Pilzlinge	3.76 „ 5.92
„ Makoer	—.84 „ —.88	Nötlinge	1.40 „ 1.50
Knoblauch	2.20 „ 2.30	Halimasch	1.40 „ 1.50
Knoblauch, Makoer	3.40 „ 3.60	Brätlinge	1.40 „ 1.50
Sauerkraut	—.48 „ —.—	Spargelkohl	1.— „ 1.20
Weißes Kraut	—.20 „ —.26	Grüne Erbsen, ausgelöst, per Liter	2.— „ 4.—
Moosbrunner	—.22 „ —.28		
Rotes Kraut	—.34 „ —.37		