

## Der Fett- und Fleischmarkt.

Zum Monatsanfang schwillt der Marktbesuch stets stark an, gestern war das Treiben in der Großfleischhalle schon in den frühen Morgenstunden überaus lebhaft, weil jetzt viele Leute zeitlich anreisen müssen, um im Erzingen wichtiger Lebensmittel nicht zu spät zu kommen. Nach 8 Uhr morgens ist manches nicht mehr zu haben, besonders Fett und billigere Fleischwaren. Der Mangel an Grünwaren und Kochmehl zwingt jetzt mehr Leute als in den letzten Monaten, nach Fleisch zu greifen, das zwar teurer ist als diese Speisen, aber doch mehr sättigt. Deshalb war gestern die Nachfrage nach den billigeren Fleischstücken sehr groß, um das sogenannte „Volksrindfleisch“ gab es in den Bezirken und bei einzelnen Verkaufsstellen in der Fleischhalle Andrang, der mehr dem Preise als der Güte der Ware galt. Viele sind mit diesem „Volksrindfleisch“ nicht zufrieden, weil es oft zäh, dürr und wenig unterspielt ist und sich nur für Leute mit guten Zähnen eignet. Es kommt zu früh nach dem Schlachten in den Verkehr. Würde man es einige Tage abliegen lassen, dann wäre es leichter weid zu bekommen. So gleichen viele Stücke zähen Broden, die kaum zu zerkleinern sind. Erwägt man noch, daß die Zuwaage mindestens 15 Prozent ausmacht, dann kommt ein Kilogramm solchen Rindfleisches, das mit Zuwaage 8 Kronen kostet, auf wenigstens 9-20 Kronen ohne Zuwaage. Das ist für solche Qualität zu viel. Mancher kaufte vordem in der Halle vorberes Rindfleisch schon von 7 Kronen an. Wenn sich die Güte dieser Ware nicht bessert, werden viele Leute ihr gutes Geld dafür nicht mehr auslegen. Sie hat aber doch das eine Gute, daß sie auf den Preis der übrigen Rindfleischsorten drückt. Gestern konnte man schon heimisches Rindfleisch in der Halle mit Zuwaage um 3-60 Kronen erstehen, das weit besser aussah als das von ausländischen Tieren stammende „Volksfleisch“. In der Halle war gestern der Preis von anderem Rindfleisch zumeist zwischen 8 und 11 Kronen, vereinzelt bei 12 Kronen. Selbst um diesen Preis fand es genug Abnehmer, weil die Zufuhren wie die aller anderen Fleischsorten wegen der Transportschwierigkeiten gering bleiben. So sah man Kalbfleisch im Kleinhandel schon am frühen Morgen nicht in der Halle, auch Schweinernes fehlte allgemein, nur an einer einzigen Stelle kam eine geringe Menge in den Handel, um die sich Hunderte Kaufwillige bewarben, die sich in Reihen angelammelt hatten. Auf dem Nachmarkt war es zum höheren Preis von 12 bis 13 Kronen mühelos wie immer zu haben. Ansammlungen sind leider noch immer alltägliche Bilder, die nicht schwinden wollen. Viele Leute reihen sich jetzt irgendwo an, ohne recht zu wissen, was sie dort erwerben können. Daß sie nebstdem sehr oft nach langem Warten leer ausgehen, weil der Vorrat nicht reicht, kann man häufig wahrnehmen. Da standen gestern in der Halle Leute, die Fett wollten, an einer anderen Stellen bewarben sich Hunderte um Innereien, da um Schweinernes, dort um konfiszierte Würste, da wieder um „Volkswürste“. Wer heute einkauft, weiß gar nicht mehr, wo er sich zuerst anstellen soll. Besonders groß war der Wettbewerb gestern um die Fünf-Kronen-Würste, die einem Hamster entrisen worden waren und auf der Brücke zur Kälberhalle verkauft wurden. Aber auch die neuen „Volkswürste“, das Kilogramm für 6-10 Kronen, waren so sehr umworben, daß die Käufer außerhalb der Halle eine lange Reihe bildeten. Sind doch Würstwaren jetzt selten und rasch vergriffen. Das Kilogramm wird zumeist um 10 bis 13 Kronen abgegeben. Geflügeltes für 9 bis 10 Kronen gehört im allgemeinen der Vergangenheit an. Schafffleisch für 8 bis 9 Kronen wurde spärlich. Wild geht zu Ende, weil nun die Schonzeiten begannen. Man bekam gestern in der Halle noch reichlich Hasen, aber zumeist kleine Tiere, die auch auf dem

Nachmarkt für 9 bis 13 Kronen nicht selten waren. Um das „Gastenjunge“, das für 3-60 Kronen abgegeben wurde, hatten sich zeitlich früh in der Halle eine Menge Leute angestellt. Mehe und Hirsche kommen zumeist nur für Gasthäuser in Betracht; für den Kleinhauhalt ist diese Nahrung, von der das Kilogramm zumeist 8 bis 15 Kronen kostet, zu teuer, weil sie Zufüge erfordert, die nicht wenig kosten. Man versucht jetzt, allerlei als Nahrung auf den Markt zu bringen. Eine solche Neuheit waren die nordischen Seidenschwänze, die man gestern in der Halle für 20 Heller anbot, keine Vögel von der Größe eines Sumpfs, die der harte nordische Winter nach Südschweden trieb. Sie fanden gestern anscheinend keine Abnehmer.

Seit längerer Zeit bleiben die Geflügelzufuhren so gering, daß sie bei weitem nicht den Bedarf decken. Der Preis der Fettgänse ist mit 12-50 Kronen in der Halle und mit 13 bis 14 Kronen auf dem Nachmarkt ausnahmsweise unverändert geblieben. Sehr gering sind die Angebote von Butter. Aus dem nahen Inland kommt kaum mehr etwas auf die Wiener Märkte. Heute haben es die Erzeuger von Butter nicht mehr nötig, sich um den Absatz zu bemühen; sie machen damit, wenn sie schon die Gnade haben, diese Nahrung abzugeben, glänzende Geschäfte.