

Der Abend
24. III. 1917

24
MA

Morgige Verkäufe:

Die Veröffentlichung der hier ausgewiesenen Verkaufsstellen erfolgt nur kostenlos.

Fett: Beim Stande der Großschlächtereien in der Großmarkthalle; bei verschiedenen Selchern und Selchwarenverleiheren Schmalz und Speck; Butter in der Großmarkthalle.

Eier: galizische zu 30 h auf allen Märkten, auf einigen Märkten russisch-polnische, 2 Stück 52 h, und ungarische, 1 Stück 40 h.

Schalentaa K 7-80 bei M. Weiß, Mariahilferstraße 76; K 8 bei Wolf u. Sohn, Währingerstraße 104.

Kartoffeln, Bruden und Buderrüben auf allen Märkten, auf einigen Märkten auch Burgunderrüben zu 60 h.

Die Gemüsemärkte verfügen über einige von heute zurückgebliebene Grünwaren.

Karmeladen: Parabeismark, Dose zu 180 Gramm, K 2 bei Weigluni, Gumpendorferstraße 90, und bei Alois Duktner, Stephanstraße 2; ungarische Karmeladen in Rübeln zu 5½ Kilogramm brutto, K 20 bei M. Weiß, Mariahilferstraße 76.

Käse: Gouda Halbfett, 10 Dekagramm 78 h, bei den meisten Händlern.

Fleisch: Rindfleisch zum Einheitspreis von K 8 ist bei den bekannten Verkaufsstellen zu haben, doch nur in minderer Menge.

Lammfleisch mehr als ausreichend.

Schweinefleisch wird in der Großmarkthalle bei allen Ständen zu haben sein, allerdings nicht viel.

Würste aller Art und alle Fleischsorten im Laden der Großschlächtereien im Trattnerhof.

Polnische Salami zu K 15-80 bei Wolf u. Sohn, Währingerstraße 104.

Geflügel: In der Großmarkthalle Geflügel verschiedener Art; bei Hirschl, Mariahilferstraße 155, Fetzlhühner, Indiane und Poulards zu K 9-50, Kriegsfleisch K 10, ferner Fettgänse.

Wildbret: in der Großmarkthalle etwas Hirschfleisch und Federwild.

Marinierte Rissen verkauft die Gemeinde morgen auf den Märkten der Bezirke 4, 9, 12, 14, 16, 20 und 21; das Stück um 10 h.

Seife: Kriegsverbandsseife, 1 Würfel 36 h, an verschiedenen Stellen.

Verkäufe von Montag.

Die Verkäufe vom Vortage wiederholen sich, soweit die Vorräte reichen.

Die Gemüsemärkte erwarten Zufuhren in jungen Gemüsen. Das gedörrte Weißkraut der Gemeinde wird in Papierfächchen zu ein Achtelkilogramm, Preis hierfür 90 h, auf den Märkten feilgehalten.

Vom Lebensmittelmarkt.

Es liegt in der Richtung des „Abend“, alle Lichtpunkte in der Versorgung gerne zu verzeichnen, während wegen der augenblicklichen Preisverhältnisse die Mängel nur zum Teile erwähnt werden können. So entsteht ein Bild, welches bei wenig Schatten viel Licht enthält, aber die Erfahrungen, welche täglich die Hausfrauen auf den Märkten und ihre Pflegebedürftigen bei den Mahlzeiten machen, reichen wohl aus, um die Leser vor irrigen Urteilen zu bewahren.

Die Abteilung der Großmarkthalle für den Kleinhandel in Fleisch war wieder um 10 Uhr vormittags fast vollständig geräumt. Dabei kam heute fast gar nichts an und morgen ist Sonntag! Die Zeit für Schafe und Mälber geht zu Ende, Schweine werden in nicht nennenswerten Mengen zugeführt, Volksrindfleisch reicht für den Bedarf nicht, anderes Rindfleisch ist selten und so bleibt nur Lammfleisch, dessen Angebot die Nachfrage übersteigt, weil es den wenigsten Leuten möglich ist, das zu seiner Zubereitung erforderliche Fett aufzubringen. Auch die Zufuhren für den morgigen Tag bestanden lediglich in 42 Tonnen Lammfleisch. Die Gemeinde entnahm ihren Vorräten 190 halbe Schweine, doch mit alledem ergeben sich für die morgigen Fleischmärkte sehr trübe Aussichten. Zwei Stände in der Großmarkthalle, welche heute Schweinefleisch veräußerten, wurden geradezu gestürmt. Der stärkste Andrang herrschte, wie immer, bei den Innereien. Leider bestanden zwei Drittel der angelommenen Menge von 8 Tonnen aus ungeputzten Wampfen (Kuttelfleisch) und so verfügte das Marktamt, daß von den Innereien nur ein halbes Kilogramm an jeden Käufer abgegeben werde. Nach Ausverkauf der Innereien erhielten die Bewerber auf Wunsch die vorhandenen Kuttelflecke. Von Kriegswurst stand heute nur eine kleinere Menge zur Verfügung. Durch die schwache Beschickung des Fleischmarktes steigerte sich die Nachfrage auf allen anderen Märkten.

Geflügel wurde, trotz sehr hoher Preise und vorgeschrittener Jahreszeit, flott gekauft; ebenso Wildbret, welches nur noch durch Hirsche und Fasane vertreten war. Der Fischmarkt war ganz öde. Es gab keine Seefische, sehr wenig Süßwasserfische und da die Heringe der Gemeinde ausverkauft sind, waren die Kauflustigen ausschließlich auf die Kuffen der Gemeinde angewiesen.

Die Eierzufuhren halten an, so daß man schon mit der Eintaltung ungarischer Eier beginnen konnte. Auf einigen Märkten wurde beschlagnahmte Landbutter zu K 8-60 verkauft.

In der Großmarkthalle wurden 500 Portionen Margarine ausgegeben, mußten aber durch eine größere Menge Gemeindebutter ergänzt werden. Die Zufuhren an ausländischen Grünwaren, ebenso an jungen Gemüsen, nehmen zu. Die Gemeinde hat neuerlich die roten Burgunderrüben zu 60 h ausgegeben. Montag beginnt der Verkauf des städtischen Dörrengemüses.