

Der Abend  
19. IV. 1917

109  
165

## Der Krieg und die Lebensmittel.

### Morgige Verkäufe:

Die Veröffentlichung der hier ausgewiesenen Verkaufsstellen erfolgt nur kostenlos.

Zeit: Bei allen Verkaufsstellen der Großschlächtere; ferner in der Großmarkthalle Kriegsmargarine und Butter; bei manchen Sechsern Schmalz und Speck. Kartoffeln für die Buchstaben S bis Z.

Gemeinemarmelade bei einigen Händlern.

Eier: galizische zu 29 h, russisch-polnische, 2 Stück 54 h, und ungarische, 1 Stück 34 h und 35 h, auf den meisten Märkten.

Dörkraut der Gemeinde Wien, 10 Dekagramm 72 h, auf allen Märkten; bei Josef Stampfl, Gymnasiumstraße 64 und bei Friedrich Seibold, Gumpendorferstraße Nr. 74.

Mischgemüse, 10 Dekagramm 95 h, Dörkraut, 10 Dekagramm 75 h, Rotkraut (gefäuert) K 3-60 bei Lehnis, 18. Bez., Währinger Gürtel 43, und Gersthofstraße 63; getrocknete Schwämme K 28, Rosinen K 10 bei Quittner, Stephaniestraße 2.

Kaffeerak, 1 Paket 34 h bei Lehnis, 18. Bez., Währinger Gürtel 43, und Gersthofstraße 63.

Marmeladen: Paradeismark, 1 Dose 180 Gramm, K 2, Tomatenpüree, 1 Dose 1/2 Kilogramm, K 3-20, bei Quittner, Stephaniestraße 2; Marmelade, 1 Dose 450 Gramm, K 2-90 und Tomatenpüree, 1 Glas K 1-45, 5 Gläser K 7, bei Lehnis, 18. Bez., Währinger Gürtel 43, und Gersthofstraße 63.

Käse: Gouda Vollfett, 1 Dekagramm 9 h, und Eidamer Vollfett, 1 Dekagramm 35 h, bei vielen Kleinhändlern.

Die von der „Oze“ eingeführten Seefische zu K 3 sind in allen Verkaufsstellen der „Nordsee“ zu haben und bei einigen Händlern. Seefische der „Oze“ zu K 3 und Kabeljau zu K 5-80 bei Kampas Thaliastraße 128, Hütteldorferstraße 191 und Johann Neppomut Bergerplatz 4.

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

Letzte Mitteilungen siehe Seite 2.

### Vom Lebensmittelmarkt.

Die Nachfrage nach Innereien, Kriegswurst und Fettstoff wächst. Kriegswurst kommt mit Ausnahme des Diensttages und Samstages täglich auf die Märkte, denn das Ernährungsamt gibt hierfür immer größere Mengen von Rohstoffen aus, so daß die Großschlächtere, welche bei den eigenen Ständen verkauft, schon gegen 5000 Kilogramm täglich erzeugt. Im gleichen Maße hat die Erzeugung der übrigen Großschlächter zugenommen. An Rindsinnereien standen heute in der Großmarkthalle über 7000 Kilogramm zur Verfügung und obwohl ein großer Teil hiervon aus Fleckzeug bestand, ging alles restlos an Verbraucher ab. Fett wurde heute in der Großmarkthalle an mehr als 3500 Personen verkauft. Das ist seit langer Zeit nicht dagewesen!

Der Fleischmarkt zeigte das gewohnte Bild: Volksrindfleisch und Lammfleisch knapp, Schweine-, Kalb- und Schaffleisch nicht vorhanden. Das vom Veterinäramt zum Verkauf gebrachte beschädigte Sechsfleisch ging reißend ab. Im Großhandel langten 264 Tonnen Fleisch an und 340 Viertel Volksrindfleisch wurden ausgegeben. Dies gilt natürlich schon der samstägigen Versorgung.

Auf dem Geflügelmarkt war der Verkehr schwach, auf dem Fischmarkt, wo Seefische ausreichend vorhanden waren, härter.

Auf den offenen Märkten gab es Dörkraut, Sauerkraut und Eier.

Frische Gemüse waren sehr selten, da das Wetter ihrem Gedeihen nicht günstig ist.