

18.7.1917

Der Krieg und die Lebensmittel. Morgige Verkäufe:

Die Veröffentlichung der hier ausgewiesenen Verkaufsstellen erfolgt nur kostenlos.

Fett, Eier, Käse und Gemüse wie immer.

Städtischer Powidl zu K 240, Marmelade zu K 280, Gurken, 2 Stück 2h auf den Märkten.

Fleisch: Rindfleisch für Minderbemittele für die Buchstaben S bis Z.

In der Großmarkthalle Volksrindfleisch Lamm- und Schaffleisch, polnisches Schaffleisch zu K 9, ein wenig Schweinefleisch und Rindsinnereien.

Bei den Verkaufsstellen der Großschlachtereie Rindfleisch aller Art in großer Menge; Lamm- und Schaffleisch, ferner Kriegswurst.

Im Laden der Großschlachtereie im Trattnerhof Würste und Fleisch.

Die von der „Ozeg“ eingeführten Seefische zu K 3 sind in allen Verkaufsstellen der „Nordsee“ zu haben und bei einigen Händlern, doch kommt nur wenig an. Seefische der „Ozeg“ zu K 3 und Kabeljau zu K 580 bei Kampas, Thaliastraße 128, Hüttelborferstraße 191 und Johann Nepomuk Bergerplatz 4. Einige Flußfische, auch Karpfen, werden auf den Märkten erwartet; bei Julius Lehnis, Rutschlergasse 2 und Gersthofenstraße 63, Hechte, Schleie und Karpfen.

Sardinen, 200 Gramm, in Bouillon K 215, in Öl K 280, bei Trepper, Gersthofenstraße 166.

Vom Lebensmittelmarkt.

Die Zufuhren an frischen Gemüsen waren nur gering. Der Großmarkt findet nur in den Nächten auf Dienstag, Donnerstag und Samstag statt und so muß sich der Freitag, der gerade einer stärkeren Zufuhr bedürfte, mit dem begnügen, was vom Vortage übrig blieb. Dörrkraut, Sauerkraut und Powidl gab es auf allen Märkten, wenn auch nicht in genügender Menge, Burgunderrüben aber waren nur stellenweise zu haben; Dörrtraumen, welche die Gemeinde für die letzten Tage der Woche versprochen hat, gibt es nirgends. Die Eierzufuhr war stark. Fett wurde in allen Verkaufsstellen der Großschlachtereie abgegeben. Die, wenn auch geringfügige, Zufuhr von Flußfischen hält an und Seefische sind in größeren Mengen eingetroffen.