

Etwas für die Hausfrau.

Um 4 Uhr früh auf dem Markt. — Preissteigerungen. — Verdorbene Waren. — Der Kauf direkt von dem Produzenten. — Selcher als Obstkonservierungsspekulanten. — Marillenkonservierung. — Die an uns gestellten Fragen.

Wenn man sich einmal entschließt, um 4 Uhr früh auf den Großmarkt — Hof oder Naschmarkt — zu gehen, wird man gleich um einige Erfahrungen reicher! Der Marktbevollmächtigte, ich glaube, er nennt sich Marktkommissär, nimmt eine Butte junger Kartoffel vor, die ein Bauer auf den Markt bringt, und ruft diese Butte Kartoffel mit 20 Kilogramm Inhalt für zwei Kronen als Höchstpreis aus. Der Zwischenhändler — in diesem Falle war es ein Greißler —, der eine „noblichte“ Kundenschaft in der Stadt hat, bot sofort vier Kronen! Erstens damit er die Ware gleich bekommt und weggehen kann, da seine

Kundenschaft ohnehin zahlt, was er begehrt, und zweitens, weil das Selbsthinauftreiben des Preises dann auf den ganzen übrigen Markt wirkt, zum Vorteil der Zwischenhändler, die dann horrend erhöhen können. Der Greißler begnügt sich nicht, diese ihn eventuell 10 Heller kostenden Kartoffel mit 5 bis 10 Heller Gewinn zu verkaufen, diese Leute sind jetzt ganz andere Gewinne gewöhnt, er verkauft die Kartoffel zu 36 bis 40 Heller. Ja, wenn es erlaubt ist, daß die Zwischenhändler die Preise bestimmen und so glänzend organisiert sind, daß sie dies durchführen können, dann läßt sich freilich nichts ausrichten.

Eine zweite interessante Sache erzählt uns Frau R. v. M.: Das Gemüse, das überreichlich jeden Tag früh auf den Markt kommt, wird den Produzenten fast überhaupt nicht abgekauft — weil es zu billig ist!! Und die Zwischenhändler nicht genügend darauffschlagen können. Der Bauer muß mit dem Gemüse also entweder wieder abziehen und es als Viehfutter verwerten, oder er gibt es im letzten Augenblick zu Schleuderpreisen her. Dieses verschleuderte Gemüse verschwindet aber dann vollständig, denn der Zwischenhändler gibt es entweder nur zu sehr hohen Preisen ab, oder — damit der Mangel an Gemüse recht fühlbar bleibt — es kommt in Butten, wo es kein menschliches Auge mehr erblickt.

Der Zwischenhändler kann es sich leisten, diese Kleinigkeit, die er dafür ausgelegt hat, zu verlieren, da er erstens dadurch den Mangel auf dem Markt weiter erhält, was seinen Spekulationen sehr zugute kommt, und zweitens bei anderen Dingen so viel verdient, daß er den geringen Verlust damit wettmachen kann. Lieber Ware verderben lassen, als zugeben, daß alles dies zu billigen Preisen da wäre, was wir brauchen! Ein Standpunkt, den vielleicht Männer einsehen werden, die diese Leute für andere Dinge brauchen — niemals aber die Wiener Hausfrauen, die nun allen Grund dazu haben, gebieterisch das Verlangen zu erheben, direkt vom Produzenten kaufen zu können. Da man aber um 3 oder 4 Uhr früh nicht auf den Markt gehen kann, müßte die Stunde des Großmarktes bis 7 Uhr verlängert werden.

Genau so wie mit dem Gemüse ging es mit dem Zwiebel: es müßten wagenweise Zwiebel, die verfaulten, weggeschüttet werden. Die Gemeinde Wien kann Zeugnis dafür ablegen, denn die Mistwagen, die diese verfaulte Ware beförderte, gehören bekanntlich der Gemeinde.

Obst kommt in größten Mengen auf den Markt; Johannesbeeren schon durch Wochen hindurch, ebenso Himbeeren, Weichsel und Birnen. Aber da plötzlich unter anderen ein Fleischselcher — der Name ist der Redaktion bekannt — sein Talent zum Obstkonservieren entdeckt hat und zeitig morgens wagenweise Obst, ebenso wie andere ähnliche Spekulanten, vom Markt wegführt, bleibt wenig und dies zu erhöhten Preisen für die Hausfrauen da.

Die Ananaserdbeeren kamen überhaupt nicht in die Hände der Hausfrauen, die waren sofort vollständig aufgekauft. Man würde es mit Freuden begrüßen, wenn Obstkonservierungsfabriken das Obst kaufen würden und es dann zu erschwinglichen Preisen für die Hausfrau erhältlich wäre, aber das geschieht eben nicht.

Marillenkonservierung.

Kleine Früchte werden ganz gedünstet, mittelgroße und große Früchte dagegen halbiert und geschält. Das Schälen ist nur mit einem Horn oder Silbermesser gestattet. Um das Schälen zu erleichtern, werden die Früchte in ein Haarsieb gegeben und dieses auf zwei bis drei Minuten mit den Früchten in kochend heißes Wasser gegeben, um sofort wieder in möglichst kaltem Wasser abgekühlt zu werden. Siedurch platzt die Haut und löst sich leicht und ohne Beschwerde von dem Fruchtfleisch ab. Hierauf werden die Früchte halbiert und von den Steinen entfernt. Die halben Früchte kommen ins Glas und eine Zuderlösung, bestehend aus 50 Decagramm Zucker auf 1 Liter Wasser, abgekühlt darübergegossen. Zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten im Kochtopf bei 90 Grad erhitzt.

Marillenmarmelade.

Ganz reife Marillen werden halbiert, die Steine entfernt, mit sehr wenig Wasser in einer Kasserole aufs Feuer gesetzt und zu Brei verrührt; dann durch ein Haarsieb getrieben, damit die harten Schalen zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird gewogen, auf 1 Kilogramm Mark ein halbes Kilogramm Zucker gegeben und bis zur genügenden Steifheit unter fortwährendem Rühren weiter eingekocht. In Gläser füllen und verbinden.