

III.

Consumtion. Zufuhr aus den Provinzen. Lebens-
bedürfnisse. Wohnungen. Holz.

Vom ersten November 1822 bis zum letzten
October 1823 sind nach Wien eingeführt worden:

Ochsen	77,740	Stücke
Kühe	16,214	—
Kälber	126,854	—
Schafe	54,296	—
Lämmer	100,848	—
Große Schweine	61,662	—
Mittlere Schweine	28,174	—
Frischlinge	25,692	—
Spannserkel	3,653	—
Indiane	9,041	—
Gänse	106,210	—
Enten	21,521	—
Kapaunen	9,840	—
Alte Hühner	16,894	—
Junge Hühner	499,897	—
Vögel	111,676	—
Hirsche	231	—
Rehe	2,827	—
Wildschweine	330	—
Hasen	119,324	—
Fasanen	7,363	—
Rebhühner	9,115	—

Wildgänse	111	Stücke
Wildenten	2,021	—
Schnepfen	8,210	—
Eier	16,589,437	—
Fleisch	37,382	Pfund
Speck	15,082	—
Unschlitt	8,770	—
Mehl, weißes	681,024	—
Mehl, schwarzes	46,876	—
Gries	75,912	—
Brot in Laiben	1,311,412	—
Butter und Schmalz	1,686,923	—
Käse	1,114,474	—
Fische	857,366	—
Österr. Weine	456,574	Eimer
Ungar. Weine	18,812	—
Ausländer Wein	543	—
Bier	444,671	—
Hülsenfrüchte	12,441	Mehen
Weizen	221,334	—
Korn	218,052	—
Hafer	547,951	—
Rüben	16,605	—
Erbdäpfel	43,330	—
Kraut	11,533	Schillinge
Heu	17,745	Fuhren
Stroh	999,092	Bünde
Brennholz	167,525	Klafter
Steinkohlen	77,456	Centner

Die Ausfuhr ist bereits abgeschlagen.

Bei dem Artikel Bier ist zu bemerken, daß inner den Linien von Wien selbst sieben Bräuhäuser sind, deren Absatz ungefähr eben so hoch angesehen werden muß, als die Quantität des von außen eingeführten Biers.

Die Zufuhr der Lebensbedürfnisse aller Art geschieht aus den sämtlichen Provinzen des österreichischen Staates, und selbst aus einigen Nachbarländern, die Colonial-Producte meistens über den Freihafen von Triest; Alles aber, was aus Baiern, Schwaben, aus den Rheinprovinzen und aus Holland bezogen werden muß, auf der Donau. Die Residenzstadt bezieht nämlich aus

Nieder-Osterreich: Wein, Holz, Kälber, Eier, Milch, Butter, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Obst, Geflügel, Heu, Stroh, Bier, Steinkohlen; aus

Ober-Osterreich: Wollenzeuge, Brennholz, Bauholz, Salz, Steinkohlen, Obst; aus

Ungarn: Ochsen, Pferde, Schweine, Schafe, Lämmer, Heu, Getreide, Stroh, Wein, Fische, Tabak, Geflügel, Eier, Wildbret, Apotheker-Waaren, Thierhäute, Knoppfern, Wolle, Metalle, Farbenenerde, Steinkohlen, Honig, Wachs; aus

Böhmen und Mähren; Hopfen, Glas, Flachs, Leinwand, Tücher, Butter und Schmalz, Wildbret, Pferde, Zinn, Papier, Fische, Hülsenfrüchte; aus

Steyermark und Kärnthén: Ochsen, Kapaunen, rohes Eisen und Stahl, Eisenmaa-

ren und Stahlwaaren, Kleesamen, Apotheker-Waaren; aus

Tyrol: Eisen, Kühe, Kälber und Holzwaaren; aus

Salzburg: Holz, Holzwaaren, Eisen, Salz; aus

Friaul und Istrien: Wein, Pomeranzen, Limonien, Kastanien, Austern, Öhl, Seefische; aus

Venedig und Mailand: Süd-Früchte, Seide, Stroh-Fabricate, Wein, Reiß &c.; und endlich aus der

Bukowina: Rindvieh. Das zur Consumtion nöthige Hornvieh bezog Wien in früherer Zeit größten Theils aus Ungarn, und zwar von vortrefflicher Gattung. Seitdem aber die ungarischen Güterbesitzer die Schafzucht vorzugsweise cultivirten, so war man genöthiget, die größte Quantität des Hornviehes aus der Bukowina und aus der Moldau zu beziehen, von woher es so abgemagert und dürr hergetrieben wird, daß drey polnische Ochsen durch einen ungarischen aufgewogen werden. Das Pfund Rindfleisch kostet gegenwärtig 6 Kreuzer in Silber oder 15 kr. in W. W.; es fällt und steigt im Preise oft nach der Jahreszeit und andern Umständen, und hat eine gerichtlich bestimmte Satzung.

In Betracht des Preises der Lebensbedürfnisse war in Wien stets wohlfeiler zu leben, als in allen übrigen europäischen Hauptstädten vom ersten Range, ja sogar wohlfeiler, als in Hauptstädten vom zweiten und dritten Range, und in Städten von

viel geringerer Volksmenge. Nur die Wohnungen und das Holz waren, im Vergleich mit den übrigen Dingen, stets in einem sehr hohen Preise. In den letztern Regierungsjahren der Kaiserinn Maria Theresia stieg der Preis einiger Artikel, jedoch beinahe unmerklich, und so blieb es bis zum Jahre 1788; damals, nach dem ausgebrochenen Türkenkriege, wurden diese Lebensmittel merklich theurer. Seit jener Zeit ist nichts mehr auf die alten Preise zurück gekommen; im Gegentheile sind viele Consumtions-Artikel noch um ein Großes gestiegen, besonders seit dem Ende des Jahres 1801, und noch mehr seit den letzten Jahren.

Die österreichischen Weinsorten theilen sich in Gebirgs- und in Landweine. Gebirgsweine nennt man jene Gattungen, welche auf der Hügelreihe wachsen, die am Fuße des Kahlenberges beginnt, sich über Gumpoldskirchen hinzieht, und bei Baden endigt. Die besten Gattungen darunter sind: der Weidlinger, Grinzinger, Rußberger, Gumpoldskircher, der Brunner am Gebirge; je länger diese Weine liegen, desto besser werden sie, ja man zieht dieselben, wenn sie alt geworden, selbst dem Rheinweine vor.

Land- und Donauweine heißen diejenigen Sorten, welche am linken Donau-Ufer gebaut werden; die besten darunter sind der Pisamberger, der Faltensteiner, und jene Gattungen, die um die Stadt Röß wachsen.

Die geringern und jungen österreichischen Weine

haben zwar eine gewisse Säure, welche schwachen Magen nicht wohl bekommt; aber die bessern und ältern sind als gewöhnliche Tischweine, mit etwas Brunnenwasser oder mit Mineral-Wasser gemischt, der wohlschmeckendste und gesündeste Trank.

Die geringern ungarischen Weine sind: der Ofner, der Neßmüller, der Szomlauer, der Razerstorfer u. s. w. Die bessern: der Erlauer, Ruster, Neustädler, Szeperder, Odenburger, St. Georger, Menescher u. s. w. Die ungarischen Weine sind überhaupt viel stärker, würzhafter und feuriger, als die österreichischen, und müssen daher mit mehr Mäßigung und Behutsamkeit getrunken werden; auch läßt sich nur der Ofner mit Wasser mischen.

Der vornehmste ungarische (und nach dem Capwein vielleicht der beste und gesündeste), der Tokaier, wird nur in kleinen Fläschchen zu 1 $\frac{1}{2}$ Seidel (4 Seidel machen eine Maß) verkauft, der geringste Preis eines solchen Fläschchens, wenn es echten Tokaier enthält, ist 3 fl., dann 4 fl. C. M., auch wohl ein und zwei Ducaten.

Sehr viel Unfug wird in Wien mit nachgemachtem Champagner, Tokaier, Malaga, und besonders mit den so genannten ungarischen Ausbruchweinen getrieben. Man findet diese Gattungen an öffentlichen Orten zwar zu hohen Preisen, aber höchst selten unverfälscht. Außer den immer mehr in Aufnahme kommenden Ungarweinen, sind in Wien auch die isfrianer und italienischen Weine, z. B. Piccolit, Reforsco u. dgl. zu haben.

Die Wohnungen und Miethzimmer in Wien sind seit mehrern Jahren außerordentlich im Preise gestiegen; die ordentlichen ganzen Wohnungen in den bessern lebhaften Gegenden und Gassen der Stadt seit 10 bis 15 Jahren ungefähr um die Hälfte, und die Miethzimmer auch wohl um zwei Drittheil ihres ursprünglichen Anschlags, selbst in schwerem Gelde.

Nicht minder kostspielig ist die Heizung in Wien; da eine Klafter weiches Holz, ohne Fuhr- und Arbeitslohn, 8 bis 10 fl., und eine Klafter hartes Holz 12 bis 15 fl. C. M. kostet.

IV.

Grundherrschaften, Ortsobrigkeiten und Grundgerichte.

Im Jahre 1783 erschien das neue Jurisdictions-Normale, vermöge welchem jeder Bürger, wenn er auch im Bezirke eines fremden Dominiums wohnt, der Civil-Gerichtsbarkheit des hiesigen Stadt-Magistrates unterworfen ward; seit dieser Zeit üben zwar die übrigen Ortsherrschaften Wiens die Jurisdiction in ihrem obrigkeitlichen Bezirke (und Schotten auch noch über fünf Häuser in der Josephstadt), jedoch nur über jene Individuen aus, welche das Bürgerrecht nicht besitzen. Anders verhält es sich mit den ortsherrschaftlichen Rechten rücksichtlich der sämtlichen politischen Geschäftszweige, worunter auch