

Teures Lammfleisch.

Um der Fleischnot einigermaßen abzuhelfen, hat die Gemeinde Wien versucht, ungarische Lämmer anzuschaffen. Heute wurden diese Lämmer an mehreren Stellen detailliert, doch sind die Anschaffungskosten für diese Tiere so hoch, daß ein Kilogramm Vorderes mit K. 22 und das Hintere mit K. 23 verkauft werden muß. Trotz dieser hohen Preise behaupten die Händler, daß sie nicht auf ihre Kosten kommen. Erst bis alle Fleischsorten so ziemlich verkauft waren, griffen die Hausfrauen sehr zögernd nach diesem teuren Fleisch, dessen Zubereitung nicht nur sehr viel Fett verschlingt, sondern sich auch sehr kostspielig stellt, weil dieses Fleisch überdies auch noch sehr knochenreich ist.

Die Situation auf dem Fleischmarkt ist auch deshalb sehr unangenehm, weil seit einem Monat die Geflügeltransporte aus Rußisch-Polen vollkommen ausgeblieben sind und die Rinderanlieferungen aus den Kronländern infolge der Anbauarbeiten zurückgehen.