

in Berlin, Paris und London dieses Verhältniß beispielsweise gerade umgekehrt liegt und in diesen drei Städten die Zugezogenen die Mehrheit (bis zu 65 Procent der Bevölkerung) bilden.

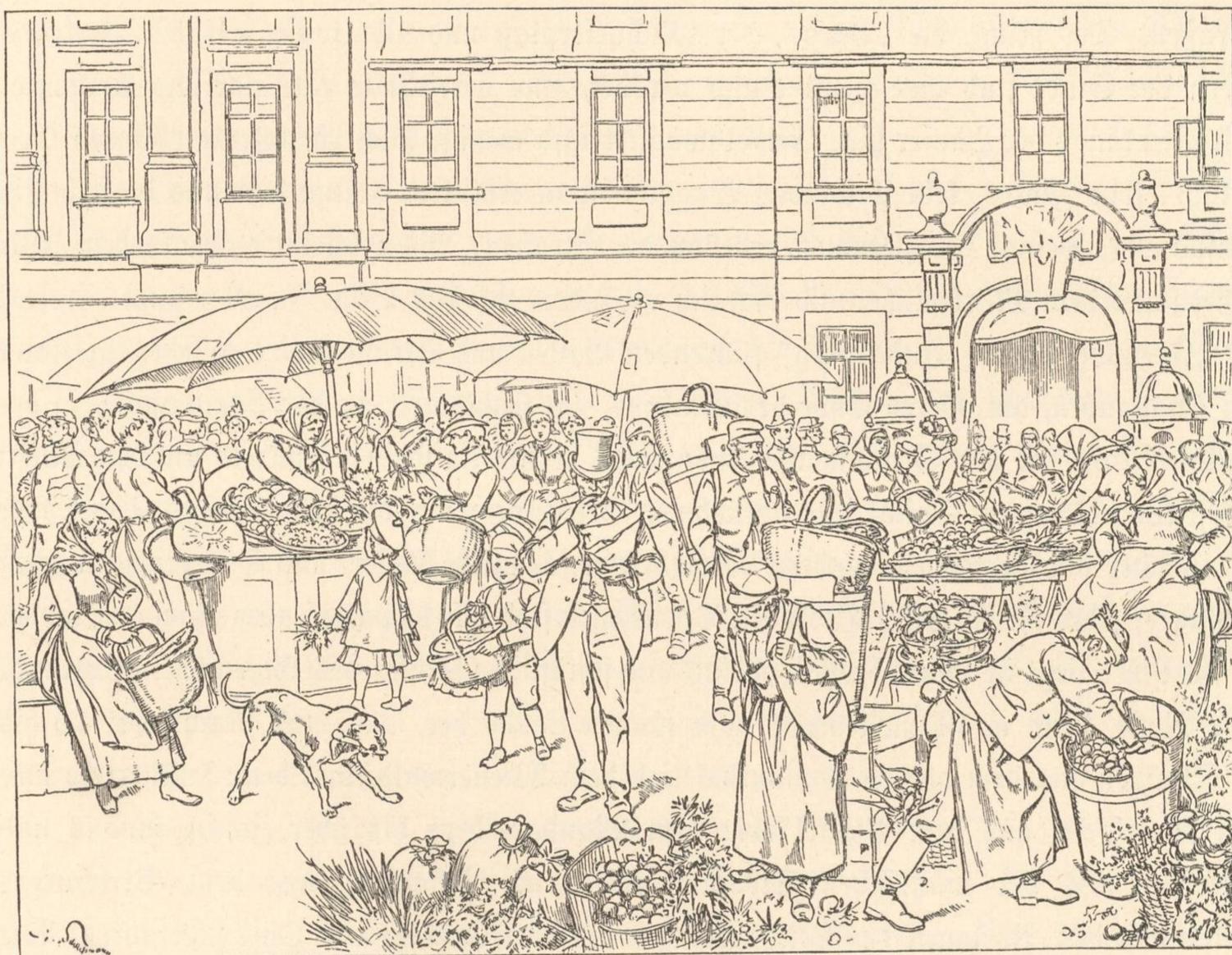
Unter der Gesamtzahl von 704.756 in der Stadt Wien (ohne Vororte) lebenden Einwohnern hatten sich im Jahre 1880 297.760 durch Gewerbe und Industrien, 166.131 durch intellectuelle Dienstleistungen und Handarbeit, 112.282 durch Handel und 45.271 durch Verkehrsthätigkeit ihren Unterhalt verdient; der Rest der Bevölkerung entfiel auf Rentner, Pensionisten, Pfründner und jene wenigen der Urproduction dienenden Erwerbtreibenden, die vornehmlich als Gärtner, Milchmeier und dergleichen zur Approvisionirung der Großstadt ihr Schärfflein beitragen — nur ein kleines Schärfflein freilich, denn der Magen einer Bevölkerung von mehr als einer Million Menschen ist gar groß und seinen Bedürfnissen kann nur durch eine umfassende Organisation, durch ein weitverzweigtes System der Approvisionirung genügt werden, welches wir auf den folgenden Blättern kennzeichnen wollen.

Die Approvisionirung der Großstadt.

Die Haupt- und Residenzstadt und die mit ihr zusammenhängenden Vororte wenden sich mit ihrem Bedarf an landwirthschaftlichen Erzeugnissen in erster Linie an das sie umgebende Land Niederösterreich. Dieses ist aber bei seinem mäßigen Umfange weitaus nicht im Stande, den Bedarf zu decken. Niederösterreich producirt selbst in guten Jahren so geringe Mengen von Getreide, daß dieselben auch nicht entfernt ausreichen, um außer dem für das Landgebiet erforderlichen Saatgut, der Brotsfrucht und den Futterkörnern auch noch Genügendes für die Versorgung der Hauptstadt und ihrer unmittelbaren Umgebung zu liefern.

Die Ernährung der Bevölkerung Wiens, für welche in die Stadt und Vorstädte allein in jedem der letzten zehn Jahre (1875 bis 1884) circa 750.000 Metercentner Mehl, Brot und Gebäck eingeführt wurden, das Futter für Pferde und Rühe, die Kornfrüchte aller Art für Brauereien, Brennereien, Stärkfabriken u. s. w. bilden einen Massenbedarf, dessen Deckung Niederösterreich nicht gewachsen wäre. Aber leicht ist es für den großen Handels- und Stapelplatz, das Fehlende aus den Kornkammern des Ostens zu beziehen, und dies geschieht auch in stets wachsendem Umfange um so leichter, je mehr das Eisenbahnnetz entwickelt wird. Wien selbst und seine nächste Umgebung betheiligen sich an diesem Zweige der Approvisionirung activ, insbesondere in der Vermahlung von Weizen und Roggen; die Schiffmühlen der Donau mit ihrem charakteristischen Gepräge, sowie die vielen Kunst- und Dampfmühlen, die rings um die Stadt zu finden sind, legen dafür

lebendige Zeugenschaft ab. An die eigentlichen Brotfrüchte reihen sich als ein bei der Wiener Bevölkerung sehr beliebtes Nahrungsmittel die Kartoffeln; zwar bietet die Versorgung mit diesen aus der nächsten Umgebung die günstigste Gelegenheit, da der Erdäpfel-Anbau in Niederösterreich stark betrieben wird, im zeitlichen Frühjahr und bis gegen den Sommer müssen aber auch Italien, Malta und andere überseeische Gebiete Tausende von Centnern dem Wiener Markte liefern. Von den übrigen Vegetabilien sind es die zahlreichen



Ein Wiener Marktbild: „Am Hof“.

Gemüse- und Obstsorten, die in neuerer Zeit nicht bloß in steigender Menge, sondern auch in unleugbar besserer Qualität von der billigsten für den Massenverbrauch bestimmten gemeinen Marktwaare bis zu den hochfeinen „Primeurs“ und den edlen Tafelsorten herbeigeschafft werden. Der Unterschied der heutigen Versorgung gegenüber derjenigen des alten vormärzlichen Wien ist augenfällig. Das Verständniß und die steigende Genußsucht der Bevölkerung, der Wohlstand und die durch eigene Gartencultur und billige Zufuhren verschaffte Erleichterung haben bewirkt, den Obst- und Gemüsemarkt von Wien demjenigen von Paris und London nahezu ebenbürtig zu machen. Die Art der Organisation ist ebenso charakteristisch als großartig.

Der Großhandel wickelt sich in den frühesten Stunden des Morgens zu einer Zeit ab, wo die consumirende Bevölkerung selbst noch in tiefem Schlummer liegt. Im Stadtrayon sind drei Marktplätze die eigentlichen Centralpunkte der Massenvertheilung: der Markt „am Hof“, der „Raschmarkt“ und die Esterhazy-Markthalle. Jeder dieser Plätze hat einen anderen besonders lebhaft beschickten Markttag. Der Besuch derselben zeigt uns Charakterbilder, die eines Hogarth würdig wären.

Wir sind im Hochsommer, es ist zwei Uhr; noch herrscht nächtliche Ruhe in allen Straßen. Der Ring, die „Burg“, der Michaelerplatz und alle sonst belebten Verkehrsadern der Stadt sind menschenleer und verödet, nur vereinzelte catilinarische Existenzen schleichen längs der Häuser hin. Gewölbwächter und wenige Sicherheitsleute obliegen ihrer Pflicht; kein Fiaker, kein Tramway-Waggon ist zu erblicken. Raun hier und da steht ein Einspänner, wenige Gasflammen erhellen die Straßen; Wien scheint ausgestorben. Wir nähern uns dem Marktplatz, und plötzlich verändert sich das Bild. In allen zum „Hofe“, zur „Freyung“, zum „Judenplatz“ führenden Gassen und Straßen wird es lebendig, unter den Tuchlauben, am oberen Ende des Grabens, am Kohlmarkt, in der Bognergasse, in der Wallnerstraße, in der Strauchgasse, kurz rings herum im weiten Umkreis um den Markt stehen Wagenburgen — nicht jene vornehmen Gespanne zwar, die während des Tages hier an einander vorüberfliegen, sondern verwahrloste, ärmliche Leiter- und Steirerwagen jeden Schlages, jeder Façon, jeder Herkunft. Die Wagen sind alle bespannt, aber schon abgeladen, der Kutscher liegt in seinen Kozen gehüllt und schläft den Schlaf des Gerechten; er braucht diese Ruhe, denn er ist meilenweit vom flachen Lande her, Tag und Nacht, oft 15 bis 16 Stunden aus dem oberen Donauthal und dem Wienerwald, aus dem Tullnerfeld und dem Marchfeld, aus dem Viertel ober dem Manhartsberg bis über Znaim hinaus und anderseits aus der mährischen Slovakei und dem Waagthale, aus dem Preßburger Becken und den Vorlagen des Leithagebirges mit dem Gemüse und Obst zugefahren. Wir mustern die Zahlen und Reihen dieser Gespanne, die entweder Waare bringen oder auch abholen, um sie in die Vorstädte oder Vororte, ja meilenweit aufs Land hinaus zur Vertheilung an die Consumenten zu schaffen; ein Rundgang durch alle diese Wagenreihen erfordert mehr als eine halbe Stunde; man zählt leicht 500 bis 600, es sind aber nach den Angaben der Marktcommissäre 800 bis 1.000 Gefährte.

Treten wir nun auf die Marktplätze selbst; welch buntes, wechselndes tausendköpfiges Treiben in dieser frühen kühlen Morgenstunde! Alles packt aus; die Butten und Bütteln, die Körbe, „Simperl“, hölzernen und blechernen „Amperl“ werden herbeigeschleppt, aufgestellt, geschlichtet, geordnet, von ihren Deckeln oder der Laub- und Grünzeug-Verpackung befreit; der Drill, mit dem sie verschnürt sind, wird gelüftet. Darin sind Kartoffeln, Birnen, Äpfel, Nüsse; sie bergen Kirschen und Weichseln aus der Brünner Gegend

und dem Marchfeld, Johannisbeeren, Stachelbeeren aus Preßburg und der unteren Donau-
 gegend; andere enthalten Walderdbeeren vom Semering und Himbeeren, wieder andere
 Schwämme aus dem Wienerwald. Dann kommen Wagenladungen mit eigenthümlich nett
 verflochtenen viereckigen Körbchen; sie bringen Paradeisäpfel aus Italien, Istrien und
 Görz. Jeder Händler erhält seinen Standplatz, wo er die Waare ausbreitet; die Verkäufer
 eßbarer Schwämme müssen bei jedem Korb ihr eigenes Licht aufstellen, damit man unter-
 scheidet, ob unter ihren Pilzlingen, Röhlingen und Champignons sich nicht ein giftiges
 Stück eingeschlichen hat. Von anderen Seiten werden in großen, spitz zulaufenden Bütteln
 die unzählbaren Massen von Gemüse gebracht: Petersilie und Carotten, rothe Rüben und
 Kohl, Salat und Kohlrabi, Zwiebel und Porree, kurz Alles, was die Jahreszeit bietet und
 die Küche braucht. Es wird von den Wagen zu den Standplätzen getragen, sauber in Haufen
 aufgeschichtet und füllt bald die ganze „Freyung“ bis zur Krenngasse und in den „tiefen
 Graben“ so an, daß kaum die Passage frei bleibt. Die Marktcommissäre halten strenge
 Ordnung, hier darf kein Wagen stehen bleiben, nur die Waare wird ausgebreitet. Nun
 kommen Fuhrn mit Blumen: Hortensien, Nelken, Rosen, Pelargonien, Levkojen, Reseden,
 in Töpfen oder abgeschnitten, spottbillig. Während so der Großverkauf vorbereitet wird,
 sind die umliegenden Kaffeehäuser und Gaststuben schon von jenen Leuten besetzt, die später
 Einkäufe machen wollen: Greißlern, Wirthen, Marktweibern, Händlern, Hausirern, es
 geht recht lustig und wohlbehäbig in dieser echt wienerischen biedereren Gesellschaft im Halb-
 dunkel zu; sie trinken Melange und essen Krapfen, stärken sich mit Punsch oder Schnaps;
 eine Gruppe von Fuhrleuten vertreibt sich die Zeit mit Kartenspielen, während andere
 ermüdet auf den Bänken, Sesseln und Billards liegen und schlafen.

Da schlägt die Uhr drei, der En gros-Handel darf beginnen; das Getriebe wächst
 zusehends; die Bewegung der vielen Tausende von Männern, Weibern, Kindern, Gehilfen,
 Trägern, Fuhrleuten, macht den Eindruck des Ameisenhaufens. „Am Hof“, auf der
 „Freyung“, auf dem „Judenplaz“ sieht man Kopf an Kopf, die Leute mit den weißen und
 bunten Kopftücheln, den niedrigen Kappen, den blauen Schürzen; es wogt hin und her wie
 auf einem riesigen Corso. Mindestens 6.000 bis 8.000 Menschen verkehren hier emsig mit
 einander. Das Geschäft erreicht gegen vier Uhr Morgens seinen Höhepunkt, dann beginnen
 sich die Reihen zu lichten; die Käufer fahren ihr Gemüse und Obst für den Detailhandel
 fort; die Verkäufer, die ihre Waare an Mann gebracht haben, kehren zu ihren Wagen
 zurück; der Tag graut bereits; das Bild, welches früher mit einem matten Schleier bedeckt
 war, tritt nun farbenreicher und immer klarer hervor; die Gruppen ordnen sich neu; gegen
 fünf Uhr kehren schon viele Wagen mit leeren Bütteln und Körben heim; auf dem Markt-
 plaz selbst fängt man an, für den Kleinverkauf die Gemüse und das Obst zu sortiren; um
 sechs Uhr muß nach der Marktordnung Alles verschwunden sein, was den Großverschleiß

angelht. Kein Leiterwagen darf mehr die Passage stören oder die frequenten Straßen und Plätze verunzieren; die früher auf dem Pflaster in großen Hürden und Haufen ausgebreiteten Gemüse sind weggeräumt, verschwunden; es wird gefegt und gereinigt; die Abfälle und der Kehrriecht werden sorgfältig fortgeschafft; neue Figuren tauchen auf; es sind unsere „Damen der Halle“, die vornehmeren Detailhändlerinnen mit ihren sauberen „Standeln“ und „Stockerln“, mit Parapluies, unter deren Schutz in hübschen Körbchen das Obst und Gemüse appetitlich und sauber ausgelegt wird. Der „Hof“, die „Freyung“, der „Judenplatz“ haben ihr Alltagsgewand, wie es jeder Wiener kennt; auf dem Kohlmarkt und Graben ist kein „Krauterer-Wagen“ mehr zu erblicken — die Großstadt ist erwacht.

Was sich jeden Dienstag, Donnerstag und Samstag in der Morgendämmerung zwischen zwei und sechs Uhr am Hof abspielt, wiederholt sich in weniger charakteristischem Gepräge am Sonntag zwischen ein und zwei Uhr Nachts am Esterhazy-Markte in Mariahilf und an drei anderen Wochentagen von sechs bis neun Uhr früh auf dem „Naschmarkte“ oder Obstmarkte auf der Wieden. Von diesen drei Märkten aus vollzieht sich strahlenförmig die Versorgung der Reichshauptstadt und ihrer Vororte sowie der ländlichen Umgebung mit Gemüse, Grünzeug und Obst.

Im Linienverzehrungssteuer-Rayon allein wurden in jedem der letzten zehn Jahre (1875 bis 1884) dreieinhalb bis vier Millionen Kilogramm Gemüse und Küchenwaaren, gegen 600.000 Kilogramm Spargel und Blumenkohl und 18 bis 20 Millionen Kilogramm frisches Obst consumirt. Diese Massen, so ansehnlich sie auch erscheinen, sind aber nur ein Theilbetrag desjenigen nicht ermittelten Quantums, welches thatsächlich auf den Stadtmärkten umgesetzt wird, um an die Bewohner der Vororte sowie einer bedeutenden Anzahl von Ortschaften und Städten des benachbarten Flachlandes abgeliefert zu werden.

Nicht minder massenhaft ist das Bedürfniß der großstädtischen Bevölkerung an kräftiger Fleischnahrung. Für die Approvisionirung der Hauptstadt in dieser Richtung leistet Niederösterreich sehr wenig und der Wiener Viehmarkt mit seinen großartigen und prächtigen Viehhallen und dem Nebenapparate der Stallungen und Schlachthäuser hat die Aufgabe, für den Bedarf des hauptstädtischen Gebietes durch die Heranziehung fremder Zufuhren zu sorgen. Unter dem Namen „ungarische, galizische und deutsche Mast-, Weide- und Bauernochsen“ wird eine bunte Musterkarte der in der ganzen Monarchie vorkommenden Rinder-Racen und Schläge aufgetrieben, welche mit Einschluß des für den Westländer fremdartig erscheinenden Büffels den Wiener Mastvieh-Ausstellungen ein so eigenartiges Gepräge verleihen.

Die Fleischversorgung ist auf dem Wiener Viehmarkt in St. Marx centralisirt, denn nach der Marktordnung vom Jahre 1883 dient dieser Markt ausschließlich für den Verkauf des zur Schlachtung bestimmten lebenden Viehs sowohl für die Stadt Wien als für eine

große Anzahl von Gemeinden der Umgebung der Reichshauptstadt. An Samstagen und Sonntagen kommen in Eisenbahnzügen die großen Transporte von Rindern dort an. Die Thiere werden ausgeladen, in Stallungen eingestellt, gefüttert und an den Montagen in der prächtigen im Jahre 1883 vollendeten Viehhalle zu Markte gebracht; an den stärksten Markttagen sind hier bis zu 4.500 Stück Rinder zum Verkaufe aufgestellt, im Durchschnitt darf man 3.500 rechnen. Etwa 400 bis 500 Fleischer, gegen 300 Treiber und 120 bis 150 Händler versammeln sich in den Morgenstunden der Markttag, um die Einkäufe



Scene während einer Ausstellung in der Central-Viehmarkthalle.

vorzunehmen. Dieser Markt aber hat nicht mehr jenes urwüchsige und altwienerische Gepräge wie die Gemüsemärkte. Durch die strenge Centralisation und die scharfe administrative Beeinflussung ist der Schlachtviehmarkt auf die Höhe der modernen Zeit gebracht worden und trägt in Allem und Jedem den Stempel unserer Tage.

Von dem wöchentlich aufgetriebenen Rindvieh geht viel hinaus ins flache Land. Die Bevölkerung Wiens selbst verzehrte jedoch in jedem der letzten zehn Jahre eine Menge von durchschnittlich 90.000 Stück Rindvieh (im mittleren Gewichte von 315 Kilogramm) und überdies 11 bis 12 Millionen Kilogramm Rindfleisch, welches als solches in frischem oder conservirtem Zustande sowohl auf dem St. Marger Viehmarkte als in der Central-Markthalle verkauft wird. Die Bewohner Wiens consumiren daher Jahr für Jahr beiläufig

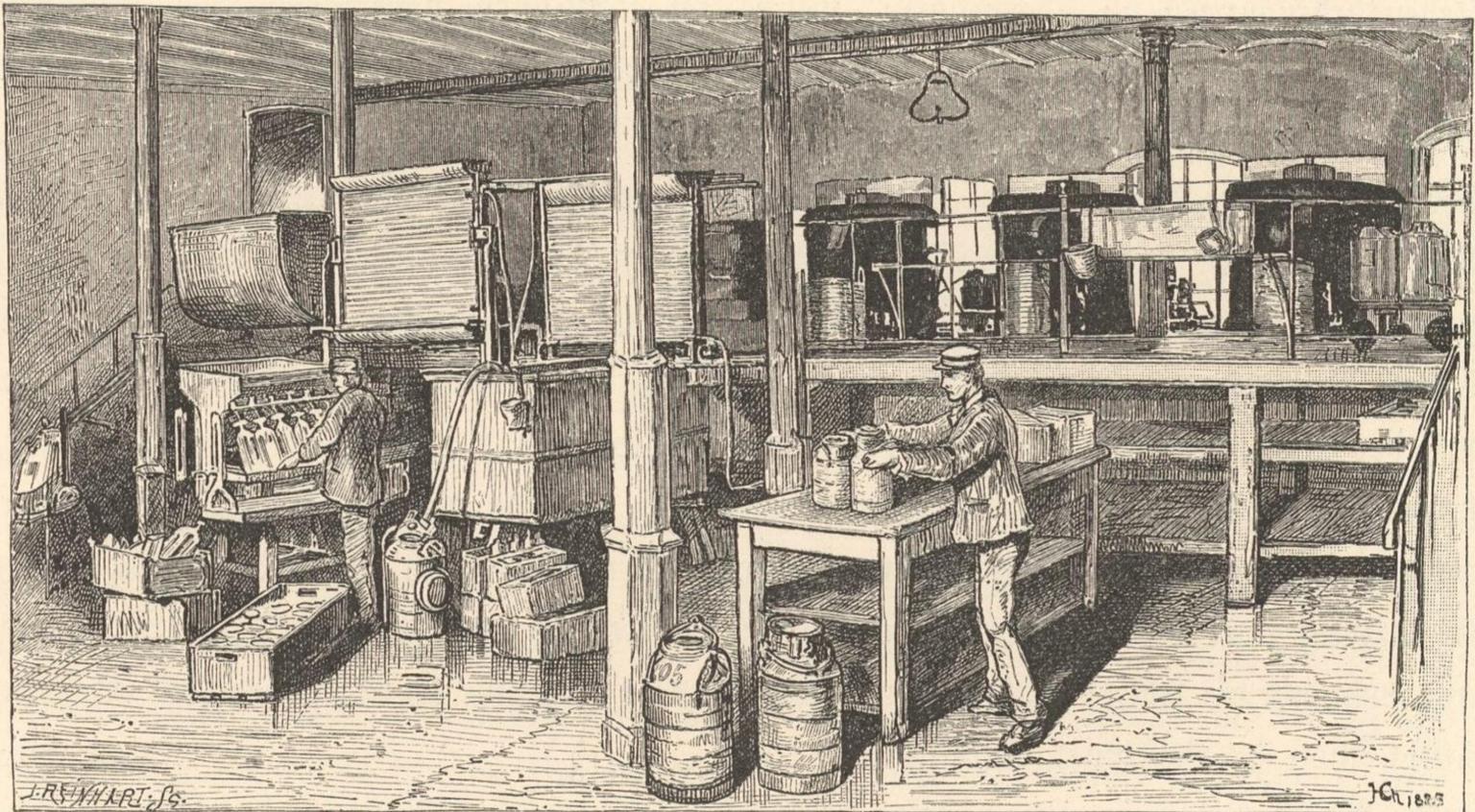
40 Millionen Kilogramm Rindfleisch, so daß auf jeden Kopf der Bevölkerung etwa 54 Kilogramm dieses Nahrungsmittels entfallen, — eine immerhin ansehnliche Ziffer, wenn man sie mit derjenigen von Berlin vergleicht, wo in den letzten Jahren an Fleisch aller Art (mit Einschluß von Kalb-, Schaf- und Schweinefleisch, Geflügel, Wildpret u. s. w.) nur 55.56 Kilogramm auf den Kopf der Bevölkerung entfielen; freilich weit hinter derjenigen von Paris, wo jeder Einwohner 77 Kilogramm Fleisch verzehrt! Allerdings verbraucht Wien im Vergleiche zu Paris und London sehr viel Kalbfleisch, denn nicht weniger als 140.000 bis 150.000 Kälber wurden in jedem der verflossenen zehn Jahre hier consumirt. Dagegen bringt es im Gegensatze zu den westeuropäischen Hauptstädten die Geschmacksrichtung des Wiener Publicums mit sich, daß ausnehmend wenig Schafe verzehrt werden und der Consum ist seit dem Jahre 1875 in auffallendem Rückschritte; er ist von 51.000 auf 25.000 Stücke gesunken. Hunderttausende gemästeter Schafe müssen deshalb ihren Weg aus Ungarn über Wien nach Paris nehmen. Besser steht der Wiener Consum in Betreff der Schweine; er umfaßt im zehnjährigen Mittel 150.000 Stücke und erhöht sich um mehr als zwei Millionen Kilogramm eingeführtes Stechviehfleisch, Rauch- und Pökelfleisch und Würste aller Art. Endlich spielt das Geflügel mit nahezu zwei und einer halben Million Hühner, Gänse, Enten u. s. w., sowie das Wildpret eine bedeutende Rolle im Haushalte der Wiener Bevölkerung. Bescheidensten Ansprüchen kommt auch noch das Pferdefleisch entgegen. Die Pferdeschlachtung, von Jahr zu Jahr an Umfang leider zunehmend, belief sich im Jahre 1882 auf 5.065 Stück.

An Butter wurden 2,145.900 Kilogramm zumeist aus den Alpenländern eingeführt, an Rindschmalz und Gänsefett 323.500 Kilogramm; daneben werden weit größere Mengen Schweinfett consumirt, theils eingeführt, theils durch die Schlachtung gewonnen. Eier wurden 70,967.208 Stücke aus allen umliegenden, namentlich den östlichen Kronländern der Monarchie eingeführt.

Obwohl auch Oberösterreich, Steiermark, Ungarn, Mähren, ja sogar Schlesien und Galizien sich an der hauptstädtischen Milchversorgung betheiligen, liefert doch Niederösterreich der Natur der Sache nach den größten Theil dieses schwer zu conservirenden Nahrungsmittels. Eigenthümlich für Wien ist es, daß ein nicht unbedeutender Theil des Milchbedarfes in der Stadt selbst gewonnen wird. In den verschiedensten Stadttheilen zerstreut bestehen 351 Meiereien mit 4.527 ausgesuchten und reich genährten Kühen, welche nur durch eine Melkungsperiode beibehalten und, wenn der Milchertrag zu sinken beginnt, als Fleischvieh verkauft werden. Bei einer durchschnittlichen Melkung von neun Liter per Tag liefern diese Stadtkühe ungefähr 15 Millionen Liter, nahezu ein Viertel des Bedarfes von 63 Millionen Liter. Da nun in den anstoßenden Bezirken Hernals und Sechshaus auch noch an 10.000 Kühe stehen und durch dieselben bei 20 Millionen

Liter Milch producirt werden, so ergibt sich, welch große Bedeutung in und um Wien die Milchwirtschaft, der Milchhandel und Milchverschleiß haben.

Während in früheren Zeiten die Versorgung mit Milch durch die Meiereien der Stadt und ihrer Umgebung mit den einfachsten Betriebsmitteln vollzogen wurde, hat die Errichtung des Eisenbahnnetzes und die Vervollkommnung der Molkereitechnik dem Vertriebe der Milch eben auch eine moderne Gestalt gegeben. Diese tritt namentlich hervor in den Einrichtungen verschiedener großer Gutsbesitzungen, welche ihr Milcherzeugniß unmittelbar an Consumenten oder Verschleißer abgeben, oder jener Unternehmungen, welche die Milch von den Landgütern beziehen und den Verschleiß oder die Verarbeitung auf sich



Aus dem Innern der Wiener Molkerei.

nehmen. Eines der größten Etablissements neueren Stiles bezieht von etwa 2.000 Kühen bei 15.000 Liter Milch täglich und bietet dadurch 32 Gutsbesitzungen mit einem landwirtschaftlichen Areal von 30.000 Hektaren Gelegenheit zum Absätze der Milch; nicht nur in Niederösterreich liegen diese Güter, sondern auch Oberösterreich, Ungarn, Mähren, ja selbst Preußisch-Schlesien betheiligen sich an der Lieferung. Durch die Zusammenfassung so bedeutender Milchmengen gelingt es, den Consumenten Milch von ansehnlichem und fast gleich bleibendem Fettgehalte anzubieten. Hauptsächlich Abends und in der Nacht kommt dieselbe auf Milch-, Markt- oder gewöhnlichen Zügen an; Kühl- und Pasteurisirungs-Apparate, Centrifugalmaschinen, Butter- und Käsebereitungs-Maschinen und Geräthe wie sie unser Bild zeigt, gelangen tagtäglich nach Bedarf in Betrieb. Die das moderne Molkereiwesen charakterisirenden Centrifugen reinigen die Milch von vorkommenden festen Theilen aller Art. Im Gegensatze zu dem seitherigen längeren Stehenlassen der Milch zum

Abrahmen besorgen die durch Dampfkraft bewegten, an sechstausendmal in der Minute sich drehenden Centrifugen die Abscheidung des „Obers“ (der Sahne) aus der frisch angekommenen Milch in beliebigem Maße, wodurch verschiedene bestimmte, frische Rahmsorten entstehen und infolge dessen auch wieder vortreffliche Theebutter oder feiner Käse bereitet werden kann, aber auch die abgerahmte Milch eine bessere Qualität gewinnen muß.

Nicht bloß die substantiellen und consistenten Nahrungs- und Genußmittel, die im unablässigen Kreislaufe der Bevölkerung zugeführt werden, bilden heute die Sorge gut organisirter städtischer Verwaltungen, sondern es ist eine nicht minder wichtige Aufgabe dieser großen Gemeinwesen, auch die regelmäßige künstliche Beschaffung vieler anderen Lebensbedingungen zu übernehmen, welche im städtischen Beisammenleben besonders fühlbar hervortreten oder welche die Natur dem Städter versagt. Dazu gehört die Herbeischaffung des Brennstoffes und Lichtes, wie sie das hochentwickelte Communicationsnetz in der ersteren, die Organisation des Beleuchtungswesens in der letzteren Richtung besorgt. Wien verbraucht wie alle Großstädte von Jahr zu Jahr weniger Brennholz und muß um so intensiver mit Kohle aus allen Bergregionen der Monarchie und aus dem benachbarten Auslande versehen werden. Innerhalb des Verzehrungssteuer-Rayons allein hat sich der Kohlenverbrauch seit 1874 von 3·2 Millionen auf 5·3 Millionen Metercentner gehoben, in Wien und den Vororten aber beträgt derselbe nahezu 10 Millionen Metercentner. Ebenso große Dimensionen erreicht der Verbrauch von Leuchtgas, dessen Erzeugung zwei Unternehmungen besorgen; seit Anfang der Siebziger-Jahre ist derselbe um mehr als die Hälfte gestiegen; er betrug damals ungefähr 40 Millionen und im Jahre 1884 schon 63 Millionen Cubikmeter.

Wie das Licht so gehören reine Luft und gutes, gesundes Wasser zu den Bedürfnissen, deren Befriedigung in den Städten gewissermaßen künstlich besorgt wird; die reine Luft wird erzeugt durch ein geregeltes System der Beseitigung verderbenbringender Abfallstoffe und durch die künstlichen Lungen der Großstadt: Bepflanzungen und Parkanlagen. Es sind zwar wenig ästhetische, ja sogar recht dunkle Posten des hauptstädtischen Budgets, welche wir in der ersten Beziehung andeuten müssen; es dient aber doch zur Charakteristik unserer Großstadt, zu erwähnen, daß das Kanalisirungsnetz derselben innerhalb des letzten Jahrzehntes 1874 bis 1883 von 573 auf 664 Kilometer (nahezu 90 deutsche Meilen) Länge gebracht wurde und für Erhaltung und Räumung einen Aufwand von mehr als 300.000 Gulden jährlich erfordert. Andererseits dürfen wir einen erheiternderen Blick in jene grünen Oasen werfen, welche an Stelle der vormärzlichen Glacis und Stadtgraben die ganze Stadt und ihren herrlichen Ringstraßengürtel mit erfrischendem Blätterschmuck bekränzen und zieren; die städtischen Gartenanlagen, Squares, Alleen haben sich in den letzten zehn Jahren an Zahl verdoppelt; dem Raume nach sind sie von

268.946 auf 340.367 Quadratmeter (im Jahre 1883) gewachsen und die Kosten ihrer Erhaltung sind von 74.331 Gulden auf mehr als 110.000 Gulden erhöht worden: Ziffern, welche man als erfreuliche Symptome eines richtigen Verständnisses für Volks-Hygiene mit Stolz anführen darf. Ebenso befriedigend gestaltet sich die Schilderung der Versorgung Wiens mit vorzüglichem Trinkwasser, welcher wir uns im folgenden Abschnitte zuwenden.

Die Wasserversorgung von Wien.

Wer die Einrichtungen nicht kennt, welche dazu dienen, eine große Stadt mit Wasser zu versehen, den Boden rein zu halten und von den Niederschlägen und Abfallstoffen zu befreien, der kann sich kaum eine Vorstellung von der Großartigkeit der Aufgaben machen, welche mit dieser Sorge für die physische und wirthschaftliche Existenz der Bewohner verbunden sind. Das unsichtbare Netz von Röhren und Kanälen, welche in verschiedenen Etagen den Boden der Stadt Wien durchziehen und den Stoffwechsel in diesem großen Organismus vermitteln, mißt heute schon mehr als 1.000 Kilometer, und noch sind die Vororte, welche als eine abgesonderte Stadt das Weichbild von Wien bedecken, in dieses System nicht einbezogen.

Die heutige einheitliche Wasserversorgung von Wien ist eine Errungenschaft des letzten Decenniums. Zwar haben schon zur Römerzeit Wasserleitungen in Wien bestanden; dann verschwinden aber für eine lange Zeit alle Anzeichen derartiger Bauten und erst im XVI. Jahrhundert wird wieder von einer Wasserleitung berichtet, welche aus Anlaß von Wassermangel bei einem großen Brande über Anordnung des römisch-deutschen Kaisers Ferdinand I. aus der Gegend zwischen Dornbach und Hernalz hergestellt wurde. Nach diesem Beispiele entstanden im Laufe der Zeit 18 derartige Quellwasserleitungen, welche theilweise heute noch bestehen. Die bedeutendste ist die von der Tochter der Kaiserin Maria Theresia gestiftete Albertinische Wasserleitung, welche ihr Wasser aus dem Quellengebiete von Hütteldorf bezieht und im Jahre 1804 vollendet wurde. Die meisten dieser Wasserleitungen haben ihren Ursprung in dem Weichbilde der Stadt; dieselben liefern zwar ein sehr gutes Trinkwasser, aber ihre Ergiebigkeit sank infolge der fortschreitenden Verbauung der Grundstücke in der Nähe der Sammelkanäle nach und nach so weit herab, daß im Jahre 1833 zur trockenen Zeit alle Leitungen zusammen kaum 900 Cubikmeter Wasser lieferten, gerade ausreichend, um die Bedürfnisse einer Stadt von etwa 20.000 Einwohnern zu decken!

Die Bevölkerung von Wien war also in der großen Mehrzahl auf die Hausbrunnen angewiesen. Die geologische Beschaffenheit des Untergrundes in dem Stadtgebiete ermöglicht zwar fast überall die Herstellung solcher Brunnen, aber das Grundwasser, in welches dieselben tauchen und welches in dem durchlässigen Boden langsam gegen die Donaurinne