

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