

3./XI. 1917.

26

* Seemuscheln und Austern. Das Nachrichtenamt des Kriegsernährungsamtes schreibt uns: Da die Krabbenfischerei an der Küste nunmehr aufhört, wird in den nächsten Tagen die Muschelfischerei wieder aufgenommen werden. Außerdem werden aus dem Auslande erhebliche Mengen an Muscheln eingeführt werden. Die Muschelkonserven-Herstellung, die sich im vorigen Jahre, bevor die Ueberwachungsstelle für Seemuscheln ihre Tätigkeit aufnahm, so unerfreulich gestaltete, ist in diesem Jahre fast ganz verboten. Nur an einigen Plätzen, wo die Muscheln frisch nicht weggeschafft werden können, darf in ganz geringem Maße unter strenger Aufsicht konserviert werden. Der Preis der Muschel wird für ein Pfund in Berlin 20 Pf. betragen. Bei der Nahrhaftigkeit der Muschel ein durchaus angemessener Preis. Wer deshalb Muscheln essen will, tut gut, sie sich rechtzeitig bei seinem Händler zu bestellen, damit dieser sich wegen der Zuteilung bei der Fischverteilung Groß-Berlin melden kann.

Außerdem wird voraussichtlich ein neues Nahrungsmittel, wenn auch zunächst nicht in sehr großen Mengen, in Berlin erscheinen. Man hat entdeckt, daß die in Westschleswig und anderen Teilen der Küste vorkommende Strandauster oder Piepauster an der Küste nicht unerhebliche Verbreitung hat. Die Strandauster, die unter dem Namen Clam in Amerika sich großer Beliebtheit erfreut, wird frisch nicht gut abgesetzt werden können. Es wird aus ihr deshalb Wurst hergestellt werden.

Auch die Auster wird in den nächsten Tagen wieder auf dem Markte erscheinen. Zum Kleinhandelspreise von 2,50 M., im Wirtshaus mit allen Zutaten zu 2,75 M. für 10 Stück, wird sie bei den heutigen Preisen für manchen eine angenehme Ergänzung seines Küchenszettels bilden.