

Fischrogen als Nahrungsmittel.

Als Ersatz für Warmblüterfleisch haben in der Kriegszeit die Erzeugnisse der Fischerei und Fischindustrie erhöhte Bedeutung gewonnen. Manche Fischereiprodukte, die trotz großer Wertschätzung in anderen Ländern bei uns bisher nicht gewürdigt wurden, haben sich inzwischen einen guten Ruf erworben. U. a. hat man sich jetzt auch erinnert, daß die Eier bekannter Seeftische (z. B. Kabeljau, Schellfisch, Seelachs), einen außerordentlich großen Gehalt an Nährstoffen haben und sich mit leichter Mühe zu schmackhaften Gerichten verarbeiten lassen. Umfassende Versuche der Militärverwaltung haben guten Erfolg gehabt.

Das ansprechende Nahrungsmittel soll jetzt auch der Bevölkerung allgemein zugänglich gemacht werden. Wie die Staatliche Fischereidirektion auf Seite 4 dieses Blattes bekanntgibt, werden von Mittwoch, 23. Februar an, die meisten Hamburger Fischhandlungen den Hogen feilhalten. Die Händler sind in der Lage, das Pfund zum Preise von 60 Pfg. abzugeben. Erprobte Kochanweisungen werden beim Kauf unentgeltlich verabfolgt. Die verschiedenen Zubereitungsarten werden auch in den Kriegskochkursen praktisch vorgeführt.

Der Fischrogen ist von den frisch gefangenen Fischen gewonnen und gesalzen. Vor der Zubereitung muß der Hogen 20—24 Stunden gewässert werden. Untersuchungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes in Berlin haben ergeben, daß ungewässertes Fischrogen 24,6 Prozent Eiweißstoffe enthält. Gewässertes Hogen wies noch 22,1 Prozent Eiweiß auf. Vergleichsweise sei erwähnt, daß im Hühnerfleisch nur 11,7 Prozent und im Kalbsbriun gar nur 9 Prozent Eiweiß enthalten sind. Der Hogen läßt sich in mannigfacher Weise zu Suppen verwerten. Er kann auch mit wenig Aufwand zu schmackhaften, selbständigen Gerichten verarbeitet werden und gibt mariniert eine wohl-schmeckende und ausgiebige Masse, die als Salat oder Brotaufstrich zu verwenden ist.