

WIENER RATHAUS KORRESPONDENZ  
Wien, Samstag 23. September abends Nr. 295:

Die 22. Kriegsküche. Die Kriegsküche 22 im 2. Bezirk, Hillerstr. 7 wird in den ersten Tagen des Monats Oktober der Benützung übergeben. Anmeldungen für diese Kriegsküche nimmt das Frauen-Arbeits-Komitee für den 2. Bezirk, Karmelitergasse 9 (Festsaal) von Montag dem 25. bis Mittwoch den 27 d.M in der Zeit von 9 bis 12 Uhr mittags entgegen.

Frische X Seefische. Schon zu wiederholtenmalen wurden in Oesterreich Bemühungen gemacht, die hier ziemlich ungewohnte Fischkost einzuführen. So hat <sup>in den</sup> ~~in~~ Vorjahren die Nordsee-Dampffischerei eine ganze Reihe von Verschleißlokalen eröffnet und frische Seefische ausgedoten. Allerdings waren damals Friedenszeiten und das gewohnte Rindfleisch zum Preise von 2 bis 3 K in den besten Qualitäten erhältlich, weshalb die an das Hauptnahrungsmittel Rindfleisch gewohnte städtische Bevölkerung wenig Lust zeigte, nach dem neugebotenen Fischgenusse zu greifen. Viel mag auch der ausgesprochen konservative Sinn unseres Volkes dazu beigetragen haben, welches Ungewohntes und Ungekanntes nur allzu leicht zurückweist, ohne es versucht zu haben. Während nun in Deutschland, namentlich seit das Fleisch im Kriege teurer geworden ist, der frische Fisch ein Hauptnahrungsmittel bildet und in allen Gasthäusern der deutschen Städte tagtäglich zu haben ist, entbehren wir hier trotz unserer enormen Fleischpreise dieses in Deutschland selbst in Friedenszeiten mit großer Vorliebe genossenen Nahrungsmittels. Die Oesterr. Zentral-Einkaufs-Gesellschaft hat sich in Anbetracht der bestehenden Nahrungsmittel-Knappheit und insbesondere der für die breiten Bevölkerungsschichten kaum erschwinglichen Fleischpreise entschlossen, nunmehr energisch an die Einfuhr frischer Seefische zu schreiten und sie sogar zunächst unter dem Selbstkostenpreise in den Städten abzuge-

ben, um sämtliche Bevölkerungsschichten wenigstens zu einem Versuch mit diesem Nahrungsmittel anzuspornen. Es soll demnach in Wien auf 4 Marktplätzen und ebenso auch in den anderen Landes-Hauptstädten durch entsprechende Zweigstellen der Fischverkauf bewirkt werden. Die Fische selbst werden in Körben in Eis verpackt eintreffen, sodaß sie in Qualität über jeden Zweifel erhaben sein werden. Auch werden nur gute Fischgattungen im Auslande zum Einkaufe gelangen. Auf diese Weise wird ein vollkommen gesundes, der Fleischnahrung absolut gleichwertiges, wenn nicht sogar überlegenes Nahrungsmittel der Bevölkerung zur Verfügung

gestellt werden und es ergeht der dringendste Appell an dieselbe, die alte Voreingenommenheit fallen zu lassen, da es in Anbetracht der jetzigen Verhältnisse geradezu unverzeihlich genannt werden müßte, den Gebrauch des neuen Nahrungsmittels nicht zu erproben. Der Preis pro Kilo wird sich auf ungefähr 3 K stellen, somit für eine dem Fleisch gleichwertige Nahrung gegenüber den heutigen Fleischpreisen als geradezu minimal bezeichnet werden müssen. Entsprechende Kochrezepte für die Bereitungsmethoden - namentlich auch für solche ohne Fett - werden im Augenblicke, da die Sendungen zum Verkaufe gelangen, mitgeteilt werden. Sollte dieses Nahrungsmittel, ~~so~~ wie zu hoffen steht, unter den heute gegebenen Verhältnissen sich einbürgern, so darf damit auf eine große Erleichterung der Approvisionnement großer Städte gerechnet werden, da solange Deutschland den Fischexport frei läßt, große Mengen frischer Seefische unausgesetzt zur Einfuhr gelangen können, ~~deren~~ deren tadellose Konservierung insbesondere jetzt bei Einbruch der kühleren Jahreszeit unter allen Umständen gewährleistet ist.