

11. / V. 1917

13

Muschelfleisch.

Seit einiger Zeit führt sich in Wien das Fleisch der Miesmuschel ein, das schon seit langem in England, Frankreich, Belgien, Holland und neuestens auch in Deutschland ein beliebtes Volksnahrungsmittel ist. Hier kommt das Muschelfleisch konserviert, im gekochten Zustand in Essig eingelegt, in den Handel. Es wird in den Seefischhallen mit K. 5.60 pro Kilogramm verkauft und läßt sich als Hackfleisch (Gaskiertes), als Brat- oder Backschmelz zubereiten; auch zum Marinieren oder Sulzen eignet sich dieses nahrhafte und sättigende Fleisch ganz gut. Sein Geschmack kommt dem des marinierten Nals nahe. Militärspitäler und Anstalten haben mit diesem neuen Kriegsnahrungsmittel sehr gut gelungene Versuche gemacht. Auch in privaten Haushaltungen bürgert es sich zu sehen ein. Die Miesmuscheln, die sich stark vermehren, leben ähnlich wie die Austern in Gesellschaft an Klöden und Meeressteinen und werden in ziemlich großen Mengen eingefangen. Ihr Preis würde sich hier billiger stellen, wenn ihre zollfreie Einfuhr gestattet würde.