

• **Wo bleiben die frischen Seefische?** Aus dem Ostseegebiet wird uns geschrieben: Der beklagenswerte Mangel an frischen Seefischen kam vor kurzem im Staatshaushaltsauschuß des preussischen Abgeordnetenhauses gelegentlich der von mehreren Parteien gestellten Fischereianträge zur Besprechung. Es wurde zwecks besserer Organisation des Absatzes und zwecks Erzielung einer höheren Produktion die Gründung einer halbamtlichen Stelle für Fischerei im Landwirtschaftsministerium in Aussicht gestellt. Es wurde vom Reichskommissar für Fischversorgung betont, daß die neue Organisation der Bevölkerung die Seefische in frischem Zustande zuführen wird, und nur, wo durchaus geboten, sollen Räucherwaren und Konserven hergestellt werden. Nun kommt dazu aus Kiel eine Mitteilung, nach der nicht nach dem üblichen Vorfah des Reichskommissars gehandelt zu werden scheint; denn es wird berichtet, daß etwa in den letzten drei Wochen nicht weniger als 750000 Pfund Fische — meistens Heringe — in die Fischräuchereien gewandert, also dem Konsum als Frischware entgangen sind und im Kleinverkauf nach auswärts über einundeindrittel Millionen Mark erzielt haben. Die Fischerei in den Gewässern der Ostküste Schleswig-Holsteins hat in der letzten Zeit bessere Ergebnisse gebracht; so sind z. B. nach Kiel zwar nicht gleichmäßige, wohl aber verschiedentlich doch recht reiche Fänge gelangt, z. B. zu Anfang des Monats. Die Nachfrage nach frischen Fischen war in der städtischen Fischhalle stets sehr stark, konnte aber oft nicht annähernd oder auch garnicht befriedigt werden. Dem Mangel an frischen Fischen stand hier also ein verfügbarer Ueberfluß an Räucherware gegenüber. Und wie es in Kiel ist, ist es auch an anderen Fangplätzen der Ostsee. Es ist darum dringend zu wünschen, daß die neu zu gründende Organisation der Fischversorgung nach dem Vorfah des Reichskommissars die Verwendung der Frischfische zu Räucherwaren und nicht zuletzt zu Konserven ganz erheblich einschränkt, damit der Weg ins Binnenland für sie endlich frei wird. Dann kann bei den zu erwartenden Frühjahrsfängen auch der großen Nachfrage nach frischen Seefischen genügt werden.