

Seefische in Wien.

Der Wiener, der in Magenfragen immer so streng konservativ gewesen, hat es im Kriege überraschend schnell gelernt, nach Nahrungsmitteln zu greifen und sich an sie zu gewöhnen, die er in den schönen Zeiten, als ihm die gewohnten Gerichte reichlich zur Verfügung standen, verschmähte. Fische haben die Wiener nie besonders gern gegessen, sie galten mehr als eine Delikatesse, die hinter dem Volksnahrungsmittel, dem Fleisch, stets zurückstehen mußte. Erst die einsetzende enorme Fleischteuerung hat die Wiener zum Fischgenuß hingeführt und ganz besonders zum Genuße der Seefische, die zu billigen, ja, man kann sogar sagen, zu absolut billigen Preisen erhältlich waren. Der eigentümliche Seeeruch, der diesen Fischsorten anhaftet, bildete nur im Anfang eine Abschreckung von seiner Verwendung. Die Hausfrauen haben es schnell gelernt, durch entsprechendes Wässern, Einreiben mit Salz und Essig und durch gute Zubereitung diesen Geruch zu erlöten und den Seefischgerichten einen trefflichen Geschmack zu geben. Es ist der „Dezeg“ (Österreichische Zentraleinkaufsgesellschaft A.-G.) zu danken, daß sie neben anderen Volksnahrungsmitteln auch den Seefischen den Weg nach Oesterreich geöffnet hat. In unserer an einseitigsten Nahrungsmitteln so armen Zeit bedeutet die Verfügbarkeit von größeren Mengen Seefischen zu einem Preise, der für weite Kreise erschwinglich ist, nicht nur einen Gewinn, sondern sogar eine wahre Wohltat.

Einige Wochen lang mußten wir die Seefische entbehren, da die abnormen Temperaturverhältnisse dem weiten Transporte ungünstig waren. Nunmehr aber werden wir schon in der nächsten Woche wieder reichliche Zufuhren von Seefischen zur Verfügung haben.

Unsere Hausfrauen werden sie mit großer Freude begrüßen. Der Konsum an Seefischen hat sich in Wien in diesen letzten Kriegsmonaten enorm vergrößert. Die „Dezeg“ hat in den letzten sechs Monaten über 550.000 Kilogramm Seefische nach Oesterreich gebracht, und von diesem Quantum von 90.000 Kilogramm per Monat entfiel beinahe die Hälfte auf Wien allein. Das bedeutet eine starke Vermehrung in der Fleischnahrung der Bevölkerung (beim vom Standpunkte der Ernährung aus muß der Fisch als fast vollwertig mit Fleisch betrachtet werden).

In den Verkaufsstellen der „Nordsee“ und bei zahlreichen anderen Fischhändlern wird man nun wieder Schellfische und Scholle zum Preise von 3 Kr. per Kilogramm und den ganz vorzüglichen Kabschau erhalten, der 5 Kr. 80 H. per Kilogramm kosten wird. Die Zubereitungsart dieser Fischsorten ist so mannigfach und verhältnismäßig so billig, daß sich der Preis für das fertige Gericht nicht um vieles erhöht. Da diese schönen Fischsorten, wenn sie richtig zubereitet sind, an und für sich einen vorzüglichen Geschmack haben, werden die Hausfrauen gut daran tun, sie möglichst „natur“ zuzubereiten. Besonders als Gemüsefisch in Fischsud mit sehr viel kleingeschnittenen Gemüswurzeln, die mit dem Fisch zugleich gegessen werden, gedämpft oder als Fischschnitzel, auf einer der bekannten Bratpfannen ohne Fett braun gebraten, wird dieses Gericht stets gern gegessen und seine Herstellung ist eine so rasche und einfache, daß es unsere armen, geplagten Hausfrauen als Wohltat empfinden werden.

Ausgiebiger und reichlicher wird das Fischgericht natürlich in Verbindung mit Saucen, als Gemüsejulaisch, als Fischauflauf mit Kartoffeln oder Haserreis gemischt, und wer irgend kann, wird stets ein wenig Fett zu der Speise tun. In die Reihe der fleischlosen Tage werden sich wieder einige Fischtage einfügen und die Hausfrauen und ihre Familien werden sie freudig begrüßen.