

Neuerliche Zufuhr von Seefischen in Wien.

Unter den vielen, bisher bei uns wenig oder gar nicht bekannten Nahrungsmitteln, welche im letzten Winter in zahlreichen Probe-Essen, in Kochvorträgen — darunter auch von der „Rohö“ — stark propagiert wurden, stehen die Seefische in erster Reihe. Seefische wurden in Wien fast gar nicht gekauft und gegessen. Der eigentümliche Geruch, der ihnen im rohen Zustande anhaftet, hat die verwöhnten Wiener von ihrem Ankaufe immer abgeschreckt. Erst die Kriegsnot, die ungeheure Preissteigerung und der später einsetzende Mangel an Fleisch hat uns dazu geführt, Seefische erst zu versuchen und dann, von ihrer Güte überzeugt, immer wieder zu kaufen und zuzubereiten.

So kam es, daß in den letzten sechs Monaten von der „Dezeg“ über 550.000 Kilogramm Seefische hier eingeführt und zum Verkauf gebracht werden konnten, die raschen Absatz fanden. Auf Wien allein entfiel eine Verbrauchsziffer von durchschnittlich 40.000 bis 50.000 Kilogramm Seefischen pro Monat. Das zeigt am besten, wie unsere Hausfrauen dem neuen Gerichte, das sie nun vortrefflich zu wässern, vorzurichten und zuzubereiten verstehen, das größte Interesse entgegenbringen. Das kann nur freudig begrüßt werden, denn in unserer Zeit, die an einweißhaltigen Nahrungsmitteln so arm ist, bedeutet eine Vermehrung derselben um ein so großes Quantum einen ganz bedeutenden Gewinn.

Leider sind seit einigen Wochen die Zufuhren an Seefischen spärlich geworden. Der Grund lag hauptsächlich in der großen Hitze, welche den weiten Transport nicht mehr gestattete. Nun aber wird die „Dezeg“ wieder in vortrefflich ausgestatteten Kühlwaggons fortlaufend größere Mengen von Seefischen einführen und auf den Markt bringen. In den bekannten Verkaufsräumen der „Nordsee“ und bei zahlreichen Fischhändlern werden Schellfische und Schollen zum Preise von 3 Kronen per Kilogramm und Kabeljau für 5 Kronen 80 Heller per Kilogramm erhältlich sein. Auch ein Flugblatt mit einigen Fischrezepten erhalten alle jene Hausfrauen, die noch nicht so recht mit der Zubereitung der Seefische vertraut sind, oder jene — und das werden wohl die meisten sein — die den Seefisch oft und gerne und deshalb auf mannigfache Art auf den Mittagstisch bringen wollen.

In den nächsten Tagen werden wir also ein Kopfzerbrechen weniger haben, und die Hausfrau wird auf ihre immerwährende, bange Frage: „Was koche ich nur heute?“ sich antworten können: „Ein Seefischgericht.“ In unserer Zeit der allzu vielen Surrogate doch einmal ein vollwertiger, gerne genossener Ersatz: Seefische als Fleischeratz.