

Neue Ankünfte von Seefischen in Wien.

Wie die „Dezeg“ (Österreichische Zentraleinkaufsgesellschaft) berichtet, sind für die nächsten Tage wieder fortlaufend größere Sendungen von Seefischen in Wien zu erwarten. Schnell genug haben sich die Wiener an den Genuß von Seefischen gewöhnt. Als die Fleischnot und Fleischsteuerung immer mehr zunahm, wurde es als eine große Erleichterung empfunden, daß die „Dezeg“ Seefische nach Wien brachte und hier propagierte. Damit ist der Bevölkerung ein Nahrungsmittel geboten worden, welches weit aus billiger, aber ebenso nahrhaft wie das Fleisch ist. Es enthält dieselben Nährstoffe, besonders das Eiweiß, das jetzt, wo Fleisch, Eier, Milch und Hülsenfrüchte fehlen, in unserer Ernährung so sehr mangelt. Unsere Hausfrauen waren klug genug, mit alten Vorräten zu brechen und die Seefische oft zu kaufen und zuzubereiten. Die Zahlen des Importes bezeugen am besten, daß der billige Seefisch heute schon ein beliebtes Volksnahrungsmittel bei uns geworden ist.

In den ersten sechs Monaten d. J. hat die „Dezeg“ 550.000 Kilogramm Seefische nach Österreich gebracht; davon entfallen durchschnittlich 40.000 bis 50.000 Kilogramm pro Monat auf Wien allein. Leider hat diese Ziffer in den anhaltend heißen Juniwochen eine starke Abnahme erfahren, da die abnorme Temperatur den weiten Transport unmöglich gemacht hat. Nunmehr aber laufen wieder in prächtig ausgestatteten Kühlwaggons große Sendungen von Seefischen hier ein.

In erster Linie sind es wieder zweierlei Fischsorten, und zwar der Schellfisch, der zum Preise von

Kr. 3.—, und der Kabeljau, der zum Preise von Kr. 5.80 pro Kilogramm im Ausschmitt verkauft wird. Die „Dezeg“ gibt die Seefische an zahlreiche Fischhändler im großen direkt ab, die dann wieder den Verkauf an das Publikum besorgen. Die Preise werden von der „Dezeg“ festgesetzt und trotz der Preissteigerung im Einkaufe, die wie bei allen Lebensmitteln sich auch auf Seefische ausgedehnt hat, auch weiterhin eingehalten.

Sicherlich werden die Wiener Hausfrauen wieder sehr gerne die Seefische aufkaufen, da sich ja nun die Mehrzahl von ihnen überzeugt hat, daß bei sorgfältigem Vorrichten und richtiger Zubereitung der unangenehme Geruch vollkommen verschwindet und der Geschmack des Gerichtes ein vortrefflicher ist, der dem der Flußfische nicht nachsteht. Um auch jenen Hausfrauen, welche Seefische noch nicht zubereitet haben, mit Anleitungen an die Hand zu gehen, läßt die „Dezeg“ durch die Fischhändler ein Flugblatt verteilen, welches mehrere Fischrezepte enthält. Einige dieser Rezepte seien auch hier wiedergegeben:

1. **Fischgulasch.** Aus Gulaschwürfel einen Saft bereiten, den in große Stücke geteilten Fisch roh in den lodenden Saft legen und eine halbe Stunde kochen lassen. (Eignet sich sehr zur Bereitung in der Kochkiste.) Wer Fett und Zwiebel hat, kann den Gulaschsaft folgendermaßen bereiten: Man läßt Zwiebel in Fett anlaufen, gibt Kümmel, Paprika und grüne Petersilie dazu, staubt mit beliebigem Mehle und gießt dann auf.

2. **Gesottener Fisch mit Lunte.** Der hergerichtete Fisch wird mit feinnudlig geschnittenem Wurzelwerk im siedenden Wasser gegeben und 20 Minuten kochen gelassen; ohne Fett angeröstetes Mehl wird ausgekühlt mit kaltem Wasser verquirlt und mit dem Fisch vergossen. Die Lunte wird mit Senf, Dillen usw. gewürzt und nach Geschmack gesäuert (dazu Polenta oder Kartoffel).

3. **Gaßbraten vom Fisch.** Man läßt Zwiebel gelb anlaufen, Petersilie, etwas Knoblauch, Majoran dazu, gibt 30 bis 40 Dekagramm Fisch (für sechs Personen), den man durch die Fleischmaschine getrieben oder fein gehackt hat, dazu, läßt einige Minuten verrösten, bis der Fisch sich trocken ansieht. Erkalte mengt man 10 Dekagramm geweichtes, fest ausgedrücktes, gehacktes Brot, 10 Dekagramm angeröstetes Gemüse, am besten Kraut oder Kohl (kann ohne Fett geschehen), ein Ei, drei Löffel Polenta, Mehl oder Gries, 3 Dekagramm Brotbrösel dazu, salzen, eine Rolle formen auf gefettetem Papier eine halbe bis dreiviertel Stunden braten; mit Paradeisumke oder Gemüse anrichten.