

Seefischnahrung.

Ueber Veranlassung der Statthalterei, die in Anbetracht der derzeit herrschenden hohen Fleischpreise eine Aktion zur Hebung des Seefischkonsums eingeleitet hat, veranstaltete die Kriegskommission für Konsumenteninteressen am 7. d. in einem Saale der städtischen Gaswerke einen Vortrag über Seefische mit praktischen Demonstrationen und Kostproben.

Den Vortrag hielt Privatdozent Dr. Eugen Kerezhimer, Abteilungsmitglied an der Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Wien, der zuerst den Gehalt des Fischfleisches an Eiweiß besprach, der es zu einem vollwertigen Ersatz für das so teuer gewordene Wurstblutfleisch befähige, und sich dann mit den Einwendungen befahte, die gegen den Genuß von Seefischen in weit von der Meeresküste entfernten Orten von manchen Seiten erhoben werden. Die modernen Verkehrs- und Konservierungseinrichtungen (Eis- und Kühlwagen) ermöglichen es, auch in Wien die Nordseefische ebenso frisch und tadellos auf den Markt zu bringen, wie dies z. B. in München schon lange geschieht. Wenn es in hochgelegenen Schweizer Hotels möglich ist, beinahe täglich gute Seefische zur Mittagstafel zu reichen, so ist dies gewiß auch in Wien zu erzielen. Auch die Süßwasserfische, die ängstliche Gemüter wegen ihrer angeblichen Frische vorziehen, kommen ja bei uns vielfach erst nach langer Reise und Einkonservierung auf den Markt, wie z. B. Zander aus Rußland und Persien, Lachs aus Nordamerika etc. Der Vortragende bekämpfte die in vielen Kreisen der Bevölkerung wahrnehmbare Neigung, alle plötzlich bei einer größeren Anzahl von Menschen auftretenden akuten Darm-erkrankungen ohne nähere Prüfung als „Fischvergiftung“ zu bezeichnen, wodurch Fischhandel und Fischkonsum immer wieder geschädigt werden und das Publikum sich vom Genuß einer sehr bekömmlichen und billigen Speise abschrecken läßt. Befast allein in den letzten Jahren bekanntgewordenen „Fischvergiftungen“ ließ sich später eine mit dem Genuß von Fischen in keinerlei Zusammenhang stehende Ursache der Erkrankungen nachweisen. Fischvergiftung entsteht, ähnlich wie bei Fleisch- und Wurstvergiftung, nur durch den Genuß verdorbener Nahrungsmittel. Der Vortragende besprach eingehend an der Hand von Beispielen die Mittel, frische Fische von verdorbenen zu unterscheiden. Ferner wies er auf die Wichtigkeit der konservierten Fische, namentlich der Trockenfische, wie Stockfisch, Alppfisch, Salzfish, hin, die geeignet sind, ein billiges, wohlschmeckendes und gesundes Volksnahrungsmittel abzugeben, und schloß mit einem Appell an die Hausfrauen, durch Pflege der Fischküche, Einführung abwechslungsreicher, schmackhafter und sättigender Fischspeisen, die auf Hebung der Seefischnahrung gerichteten Bestrebungen im Interesse der Volksernährung mit allen Kräften zu fördern. Dem mit großem Beifall aufgenommenen Vortrage folgten die praktischen Demonstrationen der Kochlehrerin der städtischen Gastküche Frau Machatka, die betonte, daß es sich heute lediglich um die Vorführung billiger Verwendungsarten der Seefische handeln könne. Die zum Kosten verabreichten Gerichte waren sowohl aus Salzfishen als auch aus frischen Seefischen bereitet und fanden allseitige Anerkennung.