

Die Propaganda für Seefische.

Auf 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 dem von der Gemeinde Wien zur Verfügung gestellten Saal der städtischen Gaswerke einen Vortrag über Seefische mit praktischen Demonstrationen und Kostproben. Diese Veranstaltung, die als eine Einleitung zu den von den einzelnen Hausfrauen- und Konsumentenorganisationen geplanten Fischkochkursen und Fischessen bestimmt war, verfolgte den Zweck, die Bedeutsamkeit der Propagierung der Seefischnahrung als eines verhältnismäßig billigen und vollwertigen Ersatzes für Fleisch sowohl für den Einzelhaushalt als auch für Massenauspeisungen vor einem an den Apportionierungsfragen interessierten Publikum darzutun. In der Versammlung waren vertreten die Ministerien, die Militärverwaltung und die in Betracht kommenden wirtschaftlichen Organisationen. Gräfin Walterstirchen begrüßte als Vizepräsidentin der Kriegskommission für Konsumenteninteressen die Versammlung und betonte, daß die Zusammensetzung des Zuhörerkreises den Beweis erbringe, welche Wichtigkeit den Seefischen als Volksnahrungsmittel zukomme. Die ganze Veranstaltung habe den Zweck einer theoretischen und praktischen Belehrung, die den breitesten Schichten der Bevölkerung vermittelt werden soll. Hierauf sprach Privatdozent Dr. Eugen Neresheimer, Abteilungsmitglied an der landwirtschaftlich-chemischen Versuchsstation in Wien, über Fischkost. Der Gehalt des Fischfleisches an Eiweiß mache es zu einem vollwertigen Ersatz für das so teuer gewordene Wamböckfleisch. 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 zum Beispiel in München schon lange geschieht. Wenn es in hochgelegenen Schweizerhotels möglich ist, beinahe täglich gute Seefische zur Mittagstafel zu reichen, so ist dies gewiß auch in Wien zu erzielen. Die Furcht vor den sogenannten „Fischvergiftungen“ sei nicht berechtigt. Fischvergiftung entstehe nur, ähnlich wie Fleisch- und Würstervergiftung, durch den Genuß verdorbener Nahrungsmittel. Nun folgten die praktischen Demonstrationen der Kochlehrerin der städtischen Gaswerke Frau Machatka, die betonte, daß es sich heute lediglich um die Vorführung billigerer Verwendungsarten der Seefische handeln könne. Die zum Kosten verabreichten Gerichte waren sowohl aus Salzischen als auch aus frischen Seefischen bereitet und fanden allseitige Anerkennung. Aus dem Zuhörerkreis gab Fräulein Rebi Kossik mehrere Zubereitungsarten für Seefische bekannt. Die Schriftführerin der Kriegskommission für Konsumenteninteressen Frau Schweinburg, die sich um das Zustandekommen der lehrreichen Veranstaltung verdient machte, gab praktische Winke hinsichtlich der Zubereitung der Fischnahrung, die die Herstellung einer für einen Erwachsenen völlig ausreichenden und wohlschmeckenden Mahlzeit aus Salzischen mit einem Aufwand von 30 Heller gestatten.