

noch ausgezeichnet verwertet. Was zum Essen nicht geeignet ist, geht in die Fischmühlen und kommt als Düngemittel und auch als Fischmehl für Viehfutter auf den Markt. Das Fischfleisch aber ist ein hochwertiges Nahrungsmittel, leider jedoch im Binnenlande vielfach unterschätzt. Viele Vorurteile früherer Jahre gingen davon aus, daß der Seefisch nicht frisch sein kann. Man holte sich seinen Karpfen aus dem Teich, und den Hecht holte der Fischer aus seinem Hamen. Aber der Seefisch kam tot an, und niemand konnte wissen, wie lange er schon unterwegs war. Das Vorurteil der Großeltern und der Urgroßmütter, die den frischen Seefisch überhaupt nicht kannten, lebt leider noch teilweise fort. Welch großes Verdienst um das ganze Volk könnte man sich erwerben, wenn es gelänge, dieses Vorurteil einmal zu beseitigen. Man müßte in den Schulen, die Haushaltungs- und Kochunterricht als Unterrichtsfächer haben, den Kindern klarmachen, wie schnell dieses wichtige Nahrungsmittel heutzutage vom Hafen aus mit Eilzügen weit ins Binnenland hineingeht.

Die sorgfältige Auswahl des zur Verwendung kommenden Fischmaterials ist allein schon notwendig, um die Kosten des Transports nicht zu erhöhen. Schlechte, minderwertige oder beim Fang beschädigte Fische lohnen nicht die Fracht. Was in den sauberen Packräumen zwischen Eisschichten in Körben versandfähig gemacht wird, ist die beste Ware. Der Markt selbst ist die beste Kontrolle, die hier ausgeübt wird. Wer seine Fische nicht tadellos bis zum Konsumenten bringen kann, darf nie auf ein Geschäft rechnen. Es ist also ein reines Gebot der Klugheit, eine grundlegende Bedingung für die Handelsbeziehung, daß nur das Beste vom Fang nach dem Binnenlande versandt wird.

Im Lande selbst hat der Fisch immer noch den Ruf einer Delikatesse. Es gibt kein vornehmes Essen, auf dem der Fischgang fehlte. Es gibt keine Krankenkost mit strenger Diät, bei der der kundige Koch nicht den leicht verdaulichen

Seefisch verwendete. Es gibt keine billige Mahlzeit, wo nicht der Hering seinen Platz finden kann. Und der Hering gehört zum Besten, was uns die Natur ohne Wartung, ohne Saat, ohne Aufzucht, ohne Futter, ohne Pflege ins Netz schickt. Der Hering ist der fetteste Fisch, dessen Nährwert noch erhöht wird durch eine Anzahl wichtiger Salze: Phosphor, Eisen und Jod. Er steht auf der Liste der wichtigsten Volksnahrungsmittel mit an erster Stelle. Sicher ist, daß die Seefische viel mehr Nährwert haben, als das meiste Fleisch, das auf den Markt kommt. Dazu kommt noch die leichte Verdaulichkeit, die auch einem kranken Magen die Aufnahme von Seefischnahrung ohne Reizung und ohne unangenehme Folgen gestattet.

Wie groß der Nährwert der Seefische ist, bewies die traurige Zeit der Blockade unserer Küsten, als der Seefisch im Binnenlande vom Tisch des Bürgers beinahe verschwunden war. Da stellten sich namentlich bei dem jüngsten Geschlecht allerhand Krankheiten ein, die das Wachstum hinderten. Hier half man sich, indem man die Seefischnahrung durch Lebertran ersetzte. Der Lebertran hat manches schwache Kind buchstäblich wieder auf die Beine gebracht. Er ist eine der besten Vitaminquellen, die wir überhaupt kennen. Der Kabeljau (Dorsch), der uns den Lebertran liefert, ist auch mit seinem Fleisch eine der wichtigsten Waren auf dem Fischmarkt geworden.

Die moderne Fischindustrie, das heißt die Betriebe, die den Fisch heute schon kochfertig, in Gestalt von Filets usw., zum Versand bringen, nehmen der Hausfrau die unangenehme Arbeit der Zurichtung ab. Aber das wird auch in jedem Fischgeschäft übernommen. Es wird wenig Läden in Deutschland geben, in denen man nicht den Fisch vollkommen hergerichtet erhält. Die großen Handelsgesellschaften, die ihre Filialen überall betreiben, leisten in dieser Beziehung Musterhaftes, um der Hausfrau die Verwendung von Seefischen zu erleichtern.

Unzählig sind die Gerichte, die aus