Fremdenblatt
11./III. 1915

Etwas für die Hausfrauen.

Marktbegehungen durch Konsumentinnen. — Seefischfrage. —

Ein nicht uninteressantes Thema ist die niemals eingehaltene Marktpreistabelle; die Preise variieren nicht nur auf jedem Markt und in allen Geschäften täglich, sondern von Stunde zu Stunde, ja im Augenblick schnellt ein Preis bei den Obstbuden hinauf, je nachdem die Nachfrage ist. Nach einem von der „Rohö" uns zugegangenen Marktbericht, durch Frau Doktor Else P. ermittelt, sind wir in der Lage, einige krasse Fälle dem Publikum vorzulegen. Hoffentlich erzielen wir dadurch eine Regelung. Man ist ja den Preissteigerungen gegenüber ohnmächtig und auch der mitunter sehr schlechten Marktbeschickung!

15. Juni. Hietzinger Markt: Rindfleisch 7 Kronen gegen Höchstpreis von Kr. 5.80 in allen anderen Bezirken. Beuschel am Hundsturmer Markt Kr. 2.—, 4. Bezirk bei Fleischhauer Kr. 5.—.

23. Juni. Beuschel Halle im 9. Bezirk, Kr. 2.40, 4. Bezirk Kr. 5.—. Kalbsschlögel 12. Bezirk Kr. 4.40, 4. Bezirk Kr. 8.—.

Derartige Preisunterschiede sind durch Qualität nicht gerechtfertigt. Besonders da in der Inneren Stadt das Fleisch jetzt ebenfalls nicht erstklassig gut ist.

30. Juni. Gemüsebeschickung reichlich, trotzdem die Preise in keinem Verhältnis hiezu sehr hoch. Gute Fisolen Kr. —.40 bis 1.20. Außerdem Fisolen in großen Mengen zu 20 Heller das Kilogramm, vollständig verfault, am Naschmarkt. Trotzdem wurden sie in großen Mengen von armen Frauen gekauft. Ebenso Spinat, Erbsen, Kartoffel, halb oder ganz verfault, billig, aber gesundheitsschädlich.

Auf dem Karmeliterplatz wurden an demselben Tag Kirschen und Ribisel zu 30 bis 40 Heller verkauft, allerdings ebenfalls verdorbene Ware, aber der Marktkommissär war unauffindbar. Solche Zustände sind unhaltbar.

Rosenkartoffel am 30. Juni in Geschäften 34 Heller, auf dem Naschmarkt 48 Heller.

Berichte vom 8. Juli. Durchschnittspreise: Hinteres Rindfleisch, mit Zuwage Kr. 5.60 bis 6.50; hinteres ohne Zuwage Kr. 6.80 bis 7.—; vorderes mit Zuwage Kr. 5.— bis 5.40; vorderes ohne Zuwage Kr. 5.80 bis 6.—. Dänisches Rindfleisch, beste Qualität, ohne Zuwage Kr. 4.50. Lungenbraten Kr. 7.— bis 8.—. Beuschel Kr. 2.40 bis 5.—. Kernfett Kr. 3.60. Kalbsleber Kr. 5.—! Dänischer Kalbsschlögel Kr. 4.20; Kalbsschlögel bei uns Kr. 7.— bis 8.—.

Vom Grün- und Obstmarkt: Grüne Erbsen Kr. —.92 bis 1.28; Fisolen Kr. —.80 bis —.96; Gurken Kr. —.28 bis —.40; Karfiol Kr. —.30 bis —.50; Kartoffel (heurige) Kr. —.36 bis —.52; alte Kartoffel Kr. —.28; Kochsalat Kr. —.06 bis —.14; Kohl Kr. —.12 bis —.18; Kohlrüben Kr. —.08 bis —.12; Kraut Kr. —.20 bis —.40; gelbe Rüben Kr. —.08 bis —.14; Salat Kr. —.05 bis —.16; Spinat Kr. —.56 bis —.80; Zwiebel Kr. 1.44 bis 1.60. Aber die gewöhnlichen Eierschwämme, die sonst vierzig Heller kosten und bei welchen gar keine Kosten in der Kriegszeit auflaufen, kosten heute **Kr. 2.40!** Ribiseln Kr. —.80 bis —.88; Kirschen Kr. —.80 bis 1.60; Weichseln Kr. —.90 bis 1.20; Marillen Kr. 1.60 bis 2.—; Stachelbeeren Kr. —.80 bis 1.20; Heidelbeeren Kr. —.96 bis 1.12.

In der Bezirksversammlung des 3. Bezirkes, die am 30. Juni stattfand, erbaten die Damen folgendes:

Während der Einkaufszeit dürfe nicht mit großer trockenen Besen gekehrt werden.

2. Einführung des Abendverkaufes auf Märkten von 5 bis 7 Uhr.

Der 19. Bezirk besitzt überhaupt keinen Markt!

Neunzig Prozent der bulgarischen Eier sind unbrauchbar, desgleichen die von der Gemeinde verkauften Erdäpfel.

Fahrbare Gemüsekarren.

In der Großmarkthalle im 3. Bezirk wird Topfen mit den Händen genommen und nicht mit Schaufel oder Messer!

Trockenmilch liegt offen, wird von Fliegen verunreinigt.

Die Preise der Markttabellen werden nirgends eingehalten.

Seefische.

Seefische sollen bei uns eingebürgert werden, wieder einmal wird eine Entdeckungsreise ins gelobte Land der Volksnahrungsmittel angetreten. Probeessen, Kochrezepte werden verlangt, kurz, aller Klimbim einer großen Propagandatätigkeit ins Werk gesetzt. — Sehr löblich, aber etwas umständlich und zeitraubend, und im Enderfolg ungewiß ist diese Art der Werbetätigkeit für das Verzehren der Seefische. Kürzer und ganz suferer würden billige Preise zum Ziele führen. Die Hausfrau, welche imstande wäre, um 70 Heller bis 1 Krone ein Kilogramm Seefische einzukaufen, würde sich nicht lange besinnen und diese billige Speise den ihren einfach vorsetzen, eingedenk des Sprichwortes, der Appetit kommt beim Essen. — Wenn aber ein gewöhnlicher Seefisch per Kilogramm Kronen 2.80, Angler schon 3 Kronen und so mit kleinem Qualitäts- und großem Preisunterschied aufwärts, der Fisch immer mehr kostet, so ist es wirklich nicht die zarte Rücksichtnahme der Hausfrau auf den Geschmack der Tischgenossen, sondern der gestrenge Herr „Muß", welcher sie zwingt, die Seefische zu „verschmähen". — Wir hören immer Deutschland und die nordischen Länder betrachten Seefische als Volksnahrungsmittel. Es wäre ja auch unser sehnlichster Wunsch, die Seefische zum „Volksnahrungsmittel" zu machen.

Erprobte Rezepte gebe ich gerne, aber wer gibt uns billige Fische?

R. v. M.

Seefisch gebacken.

Ein beliebiger Fisch wird abgehäutet, in Stücke geschnitten und nachdem er genügend eingesalzen wurde, für zwei Stunden bei Seite gestellt. Zum Backen nimmt man am besten Kochöl, es ist dies die sparsamste Art, weil Oel einen großen Hitzegrad verträgt, nicht leicht verbrennt, daher mehreremale verwendet werden kann. Ist das Oel genügend heiß, so wälzt man jedes Stück Fisch in ein mit etwas Paprika vermischten Maismehl und bäckt es resch, was bei ziemlicher Hitze geschehen muß.

Seefisch gedünstet.

Der wie oben behandelte Fisch wird in wenig heißes Oel, dem man etwas gehackte grüne Petersilie und Knoblauch beigefügt hat, ohne Zugabe von Wasser gar gedünstet, vor dem Anrichten zwei bis drei Löffel Paradeismark dazugeben und einmal aufkochen lassen. Pfeffer oder Paprika nach Geschmack dazugeben.

Seefisch gebraten.

Junge Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden, diese mit einem Stückchen Margarine, Butter oder Oel in die Bratpfanne geben und rasch andünsten lassen, den Fisch enthäuten, einkerben, in jede Kerbe ein Stückchen Speck Butter oder Margarine geben, salzen, mit Paprika bestreuen, die Kartoffelscheiben auf eine Seite schieben, auf die andere Seite den Fisch legen, obenauf kommen in Scheiben geschnittene Paradeisäpfel und dann bei sehr starker Hitze braten. Vor dem Anrichten mit 2 bis 3 Löffel saurem Rahm begießen und noch fünf Minuten im Rohr lassen.

Eierschwämme, die jetzt reichlich zu Markt kommen, aber trotzdem unerhört teuer sind, wenn auch die „Gestellungskosten" die gleichen sind wie in Friedenszeiten, sind sehr gut, wenn sie genau wie Kalbsgulasch bereitet werden. Wasser soll nicht zugegossen werden. Ist der Saft angedünstet, so fügt man einige Löffel saurem Rahm daran.