

Fortgeschrittene verfahren nach folgenden Vorschriften:

„Ein Lappen von Wolle oder Leinwand wird mit Wasser, worin etwas Kuhfladen stark gesotten wurde, tüchtig befeuchtet und mit einer beliebigen Anzahl Regenwürmer von verschiedenartiger Länge in einen Topf gethan, welchen man mit Lumpen zubindet und in die Erde fußtief eingräbt. Nach 8 oder 14 Tagen wird der Topf aus der Erde genommen und die Regenwürmer vor dem Anködern in einer Mischung von 1 Theil Honig, 1 Theil frischen Brennesselsaft und von Bibergeil den dritten oder vierten Theil des Honigs und Brennesselsafts gewalzt.

„Man mische 1 Theil Honig und 2 Theile Lorbeeröl, verwahre es in einem Tiegeldchen und bestreicht mit dieser Mischung die Regenwürmer vor dem Anködern.“

Die Krone aller Köderkünste scheint aber folgendes Rezept zu sein. Hauptmann von Train empfiehlt es jedenfalls als „vorzüglich“:

Vorzüglich empfehle ich folgenden Köder“ sagt v. Train. „Man tötet eine Taube, oder noch besser, ein Eichhorn, nimmt ihnen die Eingeweide aus, füllt die Öffnung mit einer gleichtheiligen Mischung von geronnenem Blut und Roggenkleien, gießt etwas Honig zu und umwickelt die Taube oder das Eichhorn mit Strohmist, legt es in einen geräumigen Topf und wirft eine Handvoll faulen Käse darauf. Der Topf wird gut verschlossen und

in alten, abgelegenen Pferdedünger ein paar Fuß tief eingegraben. Nach 14 Tagen wird der Topf geöffnet, wo man Würmer finden wird, welche, an die Angel geködert, die vorzüglichste Lockspeise für Fische sind.

„Man kann sich das ganze Fischereijahr davon einen Vorrat bereiten, wie man von Zeit zu Zeit Hühnerdärme, geronnenes Blut, faulen Käse, tüchtig mit Honig beschmierte Rinds- oder Bocksleber beigibt und in einem wohlverschlossenen Topf im Pferdedünger vergraben läßt.“

Noch vielerlei könnte ich von solch leckeren Fischgenüssen berichten und stelle jedermann anheim mir darum zu schreiben. Ich will aber auch nicht verheimlichen, daß mich seit Auf- findung des von Train'schen Buches ein gewisser Verdacht nicht mehr zur Ruhe kommen läßt, der Verdacht nämlich, daß es auch in der sogenannten guten alten Zeit „Schneider“ gegeben haben muß, daß auch damals oft die Fische sehr launenhaft gewesen sein müssen. Hätte es denn sonst solcher „kulinarischer Künste“ bedurft, um der silbrigen Wasserbewohner habhaft zu werden?

Das Fischen steht zwischen Sport und Glücksspiel. Der stets ungewisse Erfolg, das launenhafte Glück und der sportlich-waidmännische Stil unserer Tätigkeit am Wasser ziehen uns immer wieder in ihren Bann. So war es und wird es hoffentlich immer bleiben.

Petri Heil!

Fritz Merwald:

## Allerlei Fischgerichte

Morgen ist Sonntag und daher wie ja fast immer sonntags — Fischtag. Auf dem Sessel neben dem Tisch liegt der Rucksack, in dem schon das Angelzeug eingepackt ist, die stählerne Spinnrute und der altgediente Bambusstock hängen daneben, und links von der Tür stehen die Gummistiefel. Also alles bereit — jetzt brauchen morgen nur die Fische zu beißen. Weil ich aber allein bin und es

erst neun Uhr abends ist, will ich noch etwas tun, was mir immer viel Vergnügen bereitet, nämlich in einem alten Buch blättern. Gerade heute habe ich so einen vergilbten und stockfleckigen, in dickes Leder gebundenen Schmöker zum Geschenk erhalten, angeblich ein Kochbuch. Ich öffne die beiden Metallschließen, schlage das Buch auf, blättere zwei Seiten des dicken bräunlichen Papierses um

und bin nun beim Titel. „Die Curieuse So wol dem hohen und fürnehmen, Geist- und weltlichem, als niedrigem und gemeinen Stand, auch Kranken und Kindbetterinnen zu dienen und aufzuwarten allzeit fertige Köchin.“ Das ist natürlich nur ein kleiner Teil des Titels, der sich in langatmigen und umständlichen Redewendungen über die ganze erste Seite erstreckt. Also doch ein Kochbuch, daher eigentlich nichts für mich, der ich auch kein Feinschmecker bin und vom Kochen überhaupt nichts verstehe, außer dem Herstellen der sogenannten „Steckerlfische“ Schon will ich daher das „Vollkommene Kochbuch“, — verlegt in Nürnberg, Anno 1706 — weglegen, da lese ich, daß darin auch etwas von „erdencklichem Fisch-Werck“ zu erfahren. Das ist natürlich etwas für mich. So blättere ich eben weiter und finde richtig „Das XXI. Capitel. Von den Fischen insgemein.“ Der unbekannte Verfasser — er nennt sich nur einen „sonderbaren Liebhaber der guten Speisen oder Koch-Kunst“ — fühlt sich zunächst bezogen, die Fische einzuteilen und zwar „Erstens in diejenigen so in dem Wasser leben. Und dann für das andere, so auf dem Land und im Wasser leben“ Nun, das fängt ja gut an. Also zu denen, die im Wasser leben, zählt unser Schreiber die „Karpffen, Forellen“ usw. fügt aber am Schluß ganz seelenruhig den Biber an. Jetzt bin ich aber gespannt auf die Fische, „so auf dem Land und im Wasser leben“ Diese sind nach unserem „sonderbaren Liebhaber“ die Krebse, „Schild-krötten“, Frösche und Schnecken.

Ich blättere langsam weiter. „Hechte in Gallert und Sultze zu bereiten“, „Hecht-Rogen mit sauren Kraut“, „Krumme Hechtlein in Stachelbeeren“, „Hecht in einer Nägeleins-Brüh“ Halt, das muß ich doch lesen, vielleicht daß ich meine Frau überreden kann, den heute sicherlich gefangenen Hecht so zuzubereiten. Also, was steht hier? „Machet eine Brüh mit Wein und Essig, Brot, Nägelein, Pfeffer, Zimmt, machet es ein wenig gelb, zwinget die Brüh durch, leget den im Saltz gesottenen Hecht in die Schüssel, dann thut Weinbeer in eine Pfanne, lasset es mit derselben Brüh aufsieden, und giesset es über den Hecht.“ Brühe — und aus Wein und Essig, — Pfeffer und Zimmt, — nun, vielleicht doch

lieber nicht. Aber „Hecht mit Stichel-Beeren“, vielleicht könnte man das versuchen. Also die „Stichel-Beer“ sauber waschen, mit Fleischbrühe und Weinessig in ein „Tiegelein“ geben, ein „Meel“ darein brennen, Zucker, Trisaneth — keine Ahnung, was das sein soll, — und Pfeffer dazugeben, etwas „gelb machen“ und sieden lassen. Nun, ich weiß nicht, so rechtes Zutrauen habe ich auch zu diesem Rezept nicht.

Vielleicht aber fange ich morgen gar keinen Hecht, sondern einen Karpfen, denn ich will noch nachmittags am Klautümpel fischen. Und man könnte es doch einmal versuchen, einen „Karpfen zu sieden in einer Rossmarin-Brüh“ Dabei soll man wie folgt verfahren: „Schüppe den Karpfen, siede ihn in Essig halb ab, nimm Rossmarin, schneide ihn klein, seyhe den Fische ab, thue den Rossmarin daran, brenne auch ein Schmaltz darüber, würtze es mit Ingwer und Pfeffer, und lasse es miteinander sieden.“ Wem dies noch zu wenig absonderlich erscheinen sollte, der versuche einen „Karpfen in einer Nägeleins-Brüh“ Also, zuerst den Karpfen „abstechen“, dann „das Blut davon“ in Weinessig auffangen, den Fisch in Stücke schneiden, waschen, salzen, die Stücke in einen Tiegel legen, den Essig mit Blut darübergießen, etwas Wein dazugeben, dann „geriebenen Pfeffer-Kuchen“ — na, Mahlzeit! — abwürzen mit Pfeffer, Ingwer, Nägelein und Zimmt, „zum Feuer“ setzen und dann über den Fisch noch gestoßene Nägelein und Zimmt streuen. Nun, wem es schmeckt, ich glaube, mir nicht. Da vielleicht schon lieber „Fisch-Mues“ auf folgende Art: „Man nimmt das Fleisch von einem Fisch, hacket ihn auch klein, treibet ihn mit Wein durch, dann nimmt man ein wenig Meel, röstet es in Schmaltz, und giesset es an den durchgetriebenen Fisch, thut Ingwer, Zimmt, Saffran und Zucker dazu, lasset es einen Sud thun, und richtet es an.“

Sollte es aber vielleicht kein Karpfen sein, den ich fange, sondern vielleicht sogar ein Aal, so kann man ihn ja nach dem Rezept auf Seite 176 zubereiten und zwar in Stücke schneiden, in eine Pfanne legen, Wasser daran giessen, einsalzen, sieden lassen, die Brühe weggiessen, „ein halb Nösel Wein, ein Achtelein Malwasier“ Zucker, Zimmt, Muskat-

blüh, Safran darübergeben, „aneinander“ siedeln lassen und über den gesotteten Aal gießen. Vielleicht schmeckt das gar nicht so schlecht, wenngleich mir die Zusammenstellung Zucker, Zimt, Muskat, Safran und Aal etwas sehr kühn vorkommt.

Nachdem ich in der Donau keine Äschen fangen werde, kann ich das folgende Kapitel überschlagen, bleibe aber dann gleich bei den Rezepten über „Rothäuglein, Weiß-Fische und dergleichen Bach-Fischlein“ hängen, dabei verwundert feststellend, daß man Anno 1702 sogar „Erlitzen oder Eidritzen“ und „Steinbeisser“ wie auch „Neun-Augen“ zubereitet hat. Auch den Absatz über den „Hausen-Fisch“ kann ich überschlagen wie auch den „Von Salmen oder Lachs“ und „Von Forellen“. Aber eine Schleie könnte ich ja vielleicht in der Grenzlacke fangen und meine Frau überreden, sie so zuzubereiten wie hier zu lesen: „Brühe die Schleyen in siedenden Wasser, daß der Schleim davon komme, schneide sie hernach voneinander, wasch sie inwendig wohl aus, saltz, siede sie im Wasser fast halb, gieße das Wasser darvon, thue guten Wein, Zucker, Saffran, Pfeffer und Muscaten-Blüh daran, lass folgendes siedeln.“

Weiterblättern lese ich hier auch vom „Stockfisch und dessen Zubereitungen“. Und da fällt mir ein, daß unser Buchschreiber den Stockfisch in seiner Aufzählung der Fische „so im Wasser leben“ gesondert erwähnt, obgleich es sich bei ihm keineswegs um eine eigene Fischart handelt, sondern um den luftgetrockneten Kabeljau, der einst als Fastenspeise sehr geschätzt war. Dieser Fisch, der halbiert auf Stangengerüsten an der Luft getrocknet wurde, so daß seine Hälften dick und

hart wie ein Stück Holz wurden, mußte, um ihn genußfähig zu machen, vorerst acht Tage gewässert und dann gut geklopft werden. Wenn er hierauf einige Zeit in einer dünnen Kalkbrühe gelegen war und dann zehn Tage im fließenden Wasser, konnte er nach einem der angeführten Rezepte zubereitet werden.

Zum Schluß seines Fischkapitels führt unser „sonderbarer Liebhaber“ genau an, „Was für Fische den Menschen zur Speise nütz- oder schädlich seyn“. Er behauptet zunächst, daß die Fische des fließenden Wassers gesünder seien als die, „welche in sumpftichten, leimichten und stillstehenden Wassern sich finden“. Weiters warnt er: „Wer zu Fiebern geneigt, der gehe der Fische, so viel möglich mässig“ und etwas später „Wer zum Podagra geneigt, der hüte sich vor diesen Fischen“. Die „Naasen“ schätzt er nicht sehr hoch und meint, daß sie „schlechte Nahrung geben“ und „mehr schädlich, als gesund“ seien, weil man sich „leichtlich ein Fieber daran essen“ kann. Auch an den Weißfischen findet er nicht viel zu loben: „Die Weißfische sind vielerley, werden gemeinlich gebraten, und gebachen und geben nicht gar große Nahrung“. Absonderlich aber finde ich, daß die Grundeln „Delicat“ seien und daher die „Medici denen Kranken solche zulassen, je kleiner, je besser“.

Inzwischen ist es mit dem genußvollen Herumschmökern in dem alten Buch bereits zehn Uhr geworden. Und da ich morgen früh aufwill, ist es wohl Zeit, ins Bett zu gehen. Ich mache das Buch zu, lasse die Metallschließen an dem dicken Einbanddeckel einschneppen und stelle es dann in den Schrank zurück.

Dr. Heinz Benda: (Fischereireferent bei der o. ö. Landwirtschaftskammer, Linz)

## Die Berufsausbildung für Fischer

(Erläutert am Beispiel des Bundeslandes Oberösterreich)

Mit dem Gesetz vom 15. 6. 1955 über die Berufsausbildung der Arbeiter in der Land- und Forstwirtschaft und der Verordnung der oberösterreichischen Landesregierung vom 6. 10. 1958 ist auch die Ausbildung vom Fischerlehrling zum Fischermeister geregelt.

Laut Gesetz gehört die Fischerei zu den Spezialgebieten der Land- und Forstwirtschaft.

Die Ausbildung zum Fischereigehilfen erfolgt durch die Lehre und die Fachschule. Das Lehrverhältnis ist ein Ausbildungs- und Erziehungsverhältnis. Der Lehrherr hat die

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1959

Band/Volume: [12](#)

Autor(en)/Author(s): Merwald Fritz [Friedrich]

Artikel/Article: [Allerlei Fischgerichte 129-131](#)