

des Erlaufsees und die dritte (Nr. 143) den Toplitzsee, in denen die gleichen Verbote bestehen, wie in der ersten Verordnung.

Die Ausnahmen betreffen — wie bei allen bisher besprochenen Verordnungen — die im Einsatz befindlichen Wasserfahrzeuge der Gendarmerie, Rettung, Feuerlöschdienst, sowie solche Fahrzeuge, die der Bringung land- und forstwirtschaftlicher Produkte und der erwerbsmäßigen Fischerei dienen.

Weitere Ausnahmen gelten für die erwerbsmäßige Schifffahrt, die auf denjenigen Seen, die in den ersten beiden Verordnungen genannt werden, auf Boote mit Viertaktmotoren beschränkt wird, während für den Toplitzsee die erwerbsmäßige Schifffahrt nicht dieser Beschränkung unterworfen ist. Eine Einschränkung der Leistung für Elektromotorboote auf — üblicherweise — 500 Watt, wie in den meisten anderen Länderverord-

nungen ist im steirischen Landesgesetzblatt nicht erwähnt, so daß diesbezüglich kein Verbot besteht.

Zusammenfassend kann nun festgestellt werden, daß nach der Veröffentlichung der generellen Seenverkehrsordnung des Bundes im Jahre 1961 noch im selben Jahr Niederösterreich, Salzburg und Kärnten mit eigenen Verordnungen folgten, im Jahre 1962 die Verordnungen von Tirol und Steiermark und endlich 1963 diejenige von Oberösterreich. Da das Burgenland den Neusiedlersee bereits 1959 auf anderer gesetzlicher Grundlage schützte und in Vorarlberg für den Bodensee internationale Verträge bzw. Verkehrsvorschriften gelten, bestehen nunmehr für sämtliche Seen in Österreich Seenverkehrsordnungen einschränkende, die über die allgemeinen Verkehrsvorschriften der Bundesverordnung hinausgehen.

Dr. G. BRACHMANN:  
Neukirchen / Altmünster

## *Der frierende Fischhändler*

Seit es geschlossene menschliche Gemeinschaften gibt, ist man bemüht, durch gesetzgeberische Maßnahmen gesundheitliche Gefahren abzuwenden. Wenn uns solche Vorschriften aus alten Zeiten heute oft wunderlich anmuten mögen, so darf nicht vergessen werden, daß den Menschen von einst noch nicht die Hilfsmittel heutiger Gesundheitspflege und Heilkunst, vor allem noch nicht die mikroskopischen Instrumente zur Verfügung standen, die es erst ermöglichten, Krankheitserreger zu entdecken und im Gefolge davon auch einen Großteil, vor allem seuchenartig auftretender Krankheiten, wirksam zu bekämpfen. Wenngleich der Mensch der Urzeit — ähnlich unseren Raubtieren — gegen die Bakterien der Fisch-, Muschel- und Fleischvergiftung ungleich widerstandsfähiger gewesen sein dürfte, als der Mensch unserer Tage mit seinen zum Teil recht widernatürlich vernutzten Verdauungswegen, so darf man eine gewisse Anfälligkeit gegen derlei Gifte wohl auch schon für jene Zeiten annehmen, wo er siedelnd sesshaft geworden, Träger zum Teil schon hochentwickelter

Kultur und auch in der Äußerlichkeit seiner Daseinsführung, also in Zivilisation, bereits merklich vorangeschritten war. Technische, dem Gesundheitswesen dienende öffentliche Anlagen, wie die uns heute noch staunenswerten Trinkwasserleitungen des alten Rom, die öffentlichen Bäder Griechenlands und Roms, bezeugen solchen hohen Zivilisationsstand, der — später vernichtet und vergessen — zum Teil erst wieder in unseren Tagen hätte erreicht werden können. Hilfloser war man aus den schon angeführten Gründen bis ins vorige Jahrhundert herauf in der Bekämpfung schon ausgebrochener Krankheiten. Auf ihrer Vorbeugung mußte somit doppeltes Gewicht gelegt werden. Man kannte schon die Gefahr des Genusses nicht mehr ganz frischer Fische, Krebse und Muscheltiere. Daß solche in warmen Landstrichen besonders groß sein muß, lag auf der Hand. So darf es nicht verwundern, daß man schon im alten Athen diesen Gefahren durch marktpolizeiliche Bestimmungen zu begegnen trachtete. Dem durch seine klugen Gesetze bis in unsere Zeit berühmt gebliebenen Solon wird jene Ver-

ordnung zugeschrieben, nach der die Athener Seefischer ihren Fang nur stehend feilhalten durften. Diese ihnen obrigkeitlich auferlegte Ungemächlichkeit, sollte sie zu schleunigerem Verkaufe antreiben. Nach J. Grimm (D. Rechtsaltertümer, II., 168) soll ein ähnliches Verbot später auch in Verona bestanden haben. Für Venedig ist es aus dem Jahre 1173 bezeugt; dort war es noch verschärft, indem die Fischer beim Verkaufe im Freien barhäuptig und barfußig stehen mußten. Vielleicht sollte ihnen auch dadurch das südländische lange Feilschen versauert werden. Bei den schon früheren Handelsbeziehungen mit dem Süden lag es nicht ferne, daß dieser Rechtsbrauch, wiewohl in kühleren Breiten nicht so nötig, bald auch im deutschen Volksraum Eingang fand. Schon das Stadtprivileg für Wien von 1305 und das dortige Stadtrecht von 1340 besagen: „wan die vischer des fürchauftens (= des Verkaufens) allermeist pflegen / und da die Strafen gegen den verbotenen Zwischenhandel, den „fürkauf“, nichts zu nützen scheinen / so setzen (= bestimmen) wir / dass kein vischer / der grüne

visch fail hat / keinen mantel noch huet haben soll / sunder er sol sten mit plossen haupte auf dem marckt / solange er vische fail hat / sunn vnd regen / summer vnd winter / darumb daz si ob den marckt dester baz (= umso mehr) eilen vnd den leuten destern pessern chauf geben (= die Kundenschaft ordentlicher bedienen).

Im 14. Jahrhundert bestimmt auch das Stadtrecht von Prag, „es sullen alle fischer / es sey wip oder man / ab iren fischen steen, vnd nit sitzen.“

In Klagenfurt steht ein steingemeißelter Fischer aus dem Jahre 1606, barhaupt und in etwas fröstelnder Haltung, das Lagl neben sich, mit der Unterschrift: „so lang wil ich da bleiben stahn / pis mer mein füsich und krebs abgan“ Er stellt es klugerweise als eine Freiwilligkeit hin, was ihm zu tun die Obrigkeit auferlegt. Das Thaiding (= Ortsatzung) von Perchtoldsdorf (18. Jhd.) wiederholt die Wiener Bestimmung. In Bayern galt dasselbe in Mühlhof (14. Jahrhundert), es galt auch in Eschwege, in Oldenburg und anderen Orten.

## Heut' gibts Fische zum Mittagessen!

### Gekochter Fisch — pikant gewürzt!

Gekochter Fisch kann ebenso würzig schmecken wie gebratener oder gebackener, wenn man vorher eine sogenannte „Court Bouillon“ bereitet, wie der kulinarische Fachausdruck lautet. Was ist eine „Court Bouillon“ zu deutsch „Kurze Brühe“ und wie stellt man sie her? In einem großen Topf bringen wir zum Kochen und lassen dann zugedeckt rund dreiviertel Stunden weiterkochen: 2 Liter Wasser, 4 Lorbeerblätter, 1 Thymianstengel, 1½ Löffel Salz, 2 geviertelte Karotten, 2 geviertelte Zwiebeln, eine Handvoll frisch gehackte Petersilie, ½ Tasse Weinessig und eine Prise gemahlener Pfeffer. Hat die „Court Bouillon“ genügend gekocht, lassen wir sie ganz abkühlen und legen dann den Fisch — am besten eignet sich noch nicht enthäuteter und entgräteter Fisch — hinein, bringen die Flüssigkeit wieder zum Kochen,

aber nur so weit, daß die Flüssigkeit sanft wallt. In etwa 10 Minuten ist der Fisch gar, wird enthäutet und entgrätet oder auch, wie wir ihn dem Topf entnommen haben, gereicht. Wir können jeden Seefisch verwenden, also Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau, Schellfisch, Hering. Auch kalt schmeckt in einer „Court Bouillon“ zubereiteter Seefisch ganz vorzüglich. Wir reichen dann eine Mayonnaise dazu, die wir mit einer Löffelspitze Senf und einer halben Zitrone abgeschmeckt haben. (Anm. d. Red.: Wenn „jeder Seefisch verwendet werden kann“, so gilt das gleiche sicher auch für die Süßwasserfische. — Wer berichtet von seinen Versuchen?)

### Seefisch auf Bäckerinnen-Art

Die sauber zurechtgemachten Kabeljau- oder Schellfischkoteletts beiderseitig salzen, pfeffern und in eine gut gebutterte feuerfeste

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1963

Band/Volume: [16](#)

Autor(en)/Author(s): Brachmann Gustav

Artikel/Article: [Der frierende Fischhändler 130-131](#)