

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 barfüßig 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!

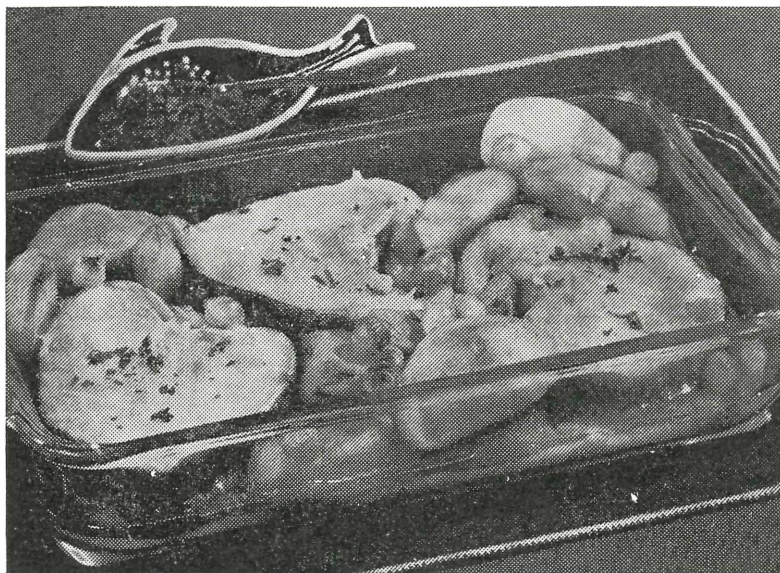
### Gekochter Fisch — pikant gewürzt!

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



Form legen. 40 g zerlassene Butter darübergießen und bei mäßiger Hitze im Backofen eine Viertelstunde backen lassen, zwischendurch des öfteren mit der Bratbutter begießen. Inzwischen: 1 Pfund der Länge nach zerschnittene Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen und abgießen. Diese Kartoffeln in etwas Butter über dem Feuer schwenken, bis sie gut braun sind. 3 Eßlöffel ein-

gelegte Zwiebelchen ebenfalls in Butter anbräunen, dann Kartoffeln und Zwiebelchen zu dem Fisch geben und eine weitere Viertelstunde im Backofen dämpfen, bis der Fisch gar ist. Mit Zitronensaft beträufeln, mit gehackter Petersilie bestreuen und in der Form heiß servieren.

(Pressedienst der deutschen Fischwirtschaft)

**ATLAS COPCO**

## der führende PRESSLUFT-Weltkonzern ermöglicht auch Ihnen

durch seine fahrbaren, halb- und ganz stationären wasser- oder luftgekühlten Hoch-, Mittel- oder Niederdruck-Kompressoren in Leistungsgrößen zwischen 80 l und 570 m<sup>3</sup> pro Minute, wahlweise mit Diesel- oder Elektroantrieb

### künstliche Belüftung stehender Gewässer

durch Anreicherung mit Sauerstoff  
durch Verhinderung der Bildung toter Schichten und  
durch Auftauen von Eis.

Technische Beratung, Verkauf und Kundendienst:

**ATLAS COPCO Ges. m. b. H., Wien II., Obere Donaustr. 71**

Telex: 07-4479

TELEFON 233184 Serie, 233289 Serie

# 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): Anonymous

Artikel/Article: [Heut' gibts Fische zum Mittagessen! 131-132](#)