

fer, Stare, Kleiber, manchmal erblickt man auch einen Zaunkönig oder gar einen Goldregenpfeifer. Es herrscht ein ständiges Kommen und Gehen am Vogelhäuschen. Sie streiten und vertragen sich wieder. Auch Stieglitze, Rot- und Singdrosseln stellen sich ein. Ein Rotkehlchen sitzt dick aufgeplustert am Boden.

„War das nicht eben eine Haubenlerche?“ Schon fliegt sie davon. Sie alle sind immer auf Nahrungssuche, um das gesteigerte Nahrungsbedürfnis in der kalten Jahreszeit zu befriedigen. Ein Feldsperling pickt noch die letzten Samen auf, die man aus der Tüte geschüttelt hat. Doch plötzlich sind sie alle verschwunden, wie sie gekommen, nichts haben sie zurückgelassen als ihre kleinen Spuren im Schnee.

Man schultert den Rucksack und denkt: „Zuwenig für soviele!“ Auch die Wildenten warten am Ufer, auch sie haben Hunger. Man zerdrückt das letzte Stückchen Brot und wirft es ihnen zu. Eine Verfolgungsjagd ohnegleichen beginnt. Eine Ente, ein Brotstückchen im Schnabel, flüchtet auf die ihr sicher erscheinende Eisfläche, aber vergeblich, bald wird sie von vielen hungrigen Schnäbeln umringt. Man nimmt ihr die Beute wieder ab und die spannende Hetzjagd beginnt von neuem.

Und so geht man halt immer wieder ans Wasser, ohne Angel, aber mit vollem Rucksack, und immer wieder bietet sich das gleiche Schauspiel. Man lockt und sie kom-

men alle, alle immer wieder. Hat man sich einmal verspätet, dann sitzen sie schon im Gezweig und warten.

Man freut sich über die kleine, freche Blaumeise, die zutraulich die Körnchen aus der Hand pickt.

Ein Bläßhuhn ist im Eis eingefroren, man befreit es und freut sich mit ihm, wenn es mit lautem Schreien entflieht.

Manchmal findet man einen toten Vogel auf dem weißen Schneetuch, wenn man ihn betastet, fühlt man, daß er nicht an Kälte, sondern an Hunger eingegangen ist, sein Körper ist steif, leicht wie ein kleiner Federball.

Auf dem Heimweg, während man durch den Schnee stapft, denkt man an alle, die unter der Erde schlafen: An die Spinnen, Fliegen, Käfer, Eier, Puppen, Kokons. Ihre Körper sind kalt, aber doch pulsiert noch Leben in ihnen, und sie alle warten auf den Tag, der sie wieder ans Licht bringt.

Viele von ihnen werden sterben, denn die Gesetze des Lebens sind auch die Gesetze des Todes.

Es war ein schönes Jahr am Wasser, das nun zu Ende geht. Es hat Hoffnung und manchmal Erfüllung gebracht, auch wenn man den Fisch seines Lebens noch nicht gefangen hat, aber es war trotzdem ein reiches Jahr.

Und man denkt vielleicht an das neue Jahr, an die Schwalben, an den Sommer

FISCHREZEPTE

Festlicher Fisch am Heiligen Abend

An guten, alten Bräuchen soll man ohne Not nicht rütteln. Einer von ihnen verlangt es, daß wir am Heiligen Abend oder in der Silvesternacht Karpfen essen. Warum, darüber macht sich niemand mehr Gedanken. Vielleicht hängt es damit zusammen, daß unser Weihnachtsfest in die gleiche Zeit fällt wie die Feier der Saturnalien im alten Rom. Auch der Göttin der Fruchtbarkeit wurde dabei geopfert, und daß der Karpfen, den

sich schon die alten Römer gut schmecken ließen, ein äußerst fruchtbares Tier ist, läßt sich nicht bezweifeln. Ein Karpfenweibchen legt im Jahr rund 750.000 Eier. Es wäre natürlich langweilig und gedankenlos, das Fischfilet nur zu braten und Kartoffelpüree oder Kartoffelsalat dazu zu reichen. Warum sollen wir aber die Filets nicht einmal so zubereiten, wie man Karpfen auch zubereiten kann, was leider die wenigsten tun, weil sie nur „Karpfen blau“ kennen? Machen wir

es einmal anders und bringen wir unsere Fischfilets oder auch einen ganzen Seefisch wie folgt auf den Tisch:

Rotbarsch „polnisch“

500 g Filets, 1 Bündel Suppengrün (Wurzelwerk) feingeschnitten, 1 Eßlöffel Butter, 1 Flasche Malzbier, 1 Tasse Wasser, 1 dicke Scheibe trockener Honigkuchen, Salz, Pfefferkörner, 1 Teelöffel Zucker.

Das Suppengrün (Wurzelwerk) mit der Butter, dem Malzbier und dem Wasser in den Topf geben und weich kochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb geben und mit dem geriebenen Honigkuchen sämig machen. Mit Salz, Pfefferkörnern und Zucker abschmecken. Zuletzt die Filets hineinlegen und langsam gar ziehen — nicht sprudelnd kochen — lassen. Salzkartoffeln dazu reichen.

(Eigentlich gehört zum richtigen Karpfen „polnisch“ das mit Zucker, Essig, Sirup und Zitronensaft verrührte Karpfenblut. Aber es schmeckt auch so.)

Seelachs-Matelote

750 g Seelachs-, Dorsch- oder Schellfischfilet, 2 Eßlöffel Butter, 1 sehr fein gehackte Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe (Fertigerzeugnis), $\frac{1}{2}$ l kräftiger Rotwein, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, ein paar Pfefferkörner, 1 Bündel Petersilie und Salz.

In der Butter die Zwiebel mit dem Mehl unter tüchtigem Rühren dünsten. Mit der Fleischbrühe und dem Rotwein auffüllen und die Gewürze, das Petersilienbündelchen und das Salz zugeben. 20 Minuten sanft kochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb geben. Das Fischfilet in handliche Stücke teilen, in die Sauce legen und noch etwa 15 bis 20 Minuten leise ziehen lassen. — Dazu Weißbrotscheiben reichen.

Keine Sorge der Kinder wegen! Bis beide Festgerichte auf den Tisch kommen, ist der Alkoholgehalt des Biers und des Weins längst verflogen. Und was das Wort „Matelote“ anbetrifft, so heißt das eigentlich „Matrosenessen“, worunter man in Frankreich jede anständige Fischsuppe versteht. Dabei ist es gar keine richtige Suppe, sondern ein vollwertiges und sehr wohlschmeckendes Hauptgericht.

Rotbarsch in saurem Rahm

1000 g Rotbarsch im Ganzen, 10 kleine Scheiben roher, fetter Schinken oder Schinkenspeck, 50 g Butter, 12 gekochte Kartoffeln, Salz und Pfeffer, ein Bündel Dill und Schnittlauch, wenn um diese Zeit zu haben, sonst getrockneter Dill und 1 kleine, sehr fein geschnittene Zwiebel, 2 Tomaten, eine kleine Gewürzgurke, $\frac{1}{2}$ l sauren Rahm, $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe (Fertigprodukt), eventuell noch etwas Butter.

Den Rotbarsch waschen, wenn nötig, ausnehmen und dann noch einmal waschen, abtrocknen und in den Rücken tiefe Einschnitte mit einem scharfen Messer machen. In diese Einschnitte die Schinken- oder Speckscheiben hineinschieben. Eine passende feuerfeste Form ausbuttern, den Boden mit den Kartoffelscheiben belegen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern, die fein gehackt werden, bestreuen. Eine Schicht von Tomaten- und Gurkenscheiben folgen lassen. Den Rotbarsch darauf legen und ihn mit dem mit Fleischbrühe vermischten sauren Rahm übergießen. Das Gericht im mittelheißen Ofen garen lassen. Den Fischrücken eventuell mit Butter von Zeit zu Zeit überpinseln oder die feuerfeste Form mit Pergamentpapier oder ALU-Folie abdecken. Wer da schließlich meint, am Heiligen Abend müsse unbedingt Fisch „blau“ auf den Tisch kommen, dem ist freilich mit Seefisch nicht zu helfen. Karpfen, Schleie und Forelle werden in Essigwasser ja nur deshalb blau, weil ihre Haut von einer Schleimschicht überzogen ist, die sich unter Einwirkung der Essigsäure bläulich färbt. Wohl aber kann man auch Seefisch einen zart säuerlichen Geschmack verleihen; doch möchten wir in diesem Fall empfehlen, außer einem kleinen Schuß Essig ein oder zwei Gläser herben Weißwein in das Kochwasser zu geben und allenfalls außer mit Salz nur mit ein paar Pfefferkörnern zu würzen. Die Garzeit dauert etwa 20 Minuten.

Natürlich gehört zu diesem Gericht Oberskren. Da das Gericht sonst nicht viel Arbeit macht, wollen wir uns der kleinen Mühe nicht entziehen, frischen Kren zu reiben. Er schmeckt doch am herzhaftesten.

Und dann mit Obers vermischen. Auf jeden Fall wollen wir das so rechtzeitig tun, daß wir den Oberskren noch für einen halben Tag in das Gefrierfach unseres Kühl-

schranks legen können. Gefroren schmeckt er noch besser und verträgt sich ausgezeichnet mit der heißen geschmolzenen Butter und den Salzkartoffeln, die wir dazu essen.



Neue Bücher

Das Große ABC des Fischens; herausgegeben von Colin Willock. Aus dem Englischen übertragen, bearbeitet und für die deutsche Ausgabe erweitert von H. G. Jentsch. Ein Lehrbuch für das Angeln auf Süßwasser- und Meeresfische. 292 Seiten mit 190 Abbildungen, davon 40 farbige Fischbilder auf 8 Tafeln; 1968, Ganzleinen DM 20,—, Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

Es gibt heute derartig viele verschiedene Geräte, Methoden und Angelmöglichkeiten auf die verschiedenen Fischarten, daß ein einziger Fischer das ganze Repertoire der Fangmöglichkeiten unmöglich beherrschen kann. In diesem Buch kamen nun die verschiedensten Spezialisten auf den verschiedenen Gebieten des Fischens zu Wort, die im Mutterland des Angelsportes bestens bekannt und — wir können ruhig sagen — berühmt auf ihren Gebieten sind. Für die deutsche Ausgabe wurden Fische weggelassen, die für den mitteleuropäischen Angler im heimischen Gebiet unerreichbar sind, dafür wurden einige europäische Fische mit in das Buch hineingenommen, die wiederum in England nicht vorkommen.

Der Inhalt ist in einen Süßwasser- und Meeresteil, ersterer wiederum in „coarse“-Fische (Ruchfische, „Nichtedelfische“) und Salmoniden unterteilt. Interessant dabei ist, daß der englische Angler auch die bei uns hochgeschätzten Äschen, die doch unleugbar zu den Salmoniden zählen, sowie auch die

allerdings für den Angler weniger interessanten Coregonen (Reinanken) nicht zu den Edelfischen zählt. Daß also auch die bei uns sehr beliebten Hechte und Zander ebenfalls „coarse“-Fische sind, nimmt darnach nicht Wunder. In der deutschen Ausgabe steht allerdings die Äsche sogar an der Spitze der Edelfische. Jedem der drei Abteilungen stehen lexikonartig spezielle Fachausdrücke voraus, dann eine kurze Zusammenstellung der verschiedenen Geräte, dann folgen die Beschreibungen der einzelnen Fischarten. Vorausgestellt wurde den eigentlichen Lehrkapiteln eine „Einführung in die Naturgeschichte der Fische“; hier wird einführend allgemein über Anatomie, Physiologie und Verhalten der Fische berichtet. Leider wurde — wie der Ref. immer wieder feststellen muß — dieses Kapitel nicht ebenfalls von einem Experten verfaßt, sondern von einem Angler, der sich durchaus berufen fühlte, das von ihm absolut nicht beherrschte Kapitel Biologie zu schreiben und drucken zu lassen. Es ist unmöglich und würde den Rahmen einer solchen Besprechung sprengen, das hier Zusammengetragene nach dem Wahrheitsgehalt zu trennen. Um nur die größten Fehler zu nennen, hat der Autor bei der Besprechung der Sinne den Geruchs- und Geschmackssinn durcheinandergeworfen, beim Kapitel Gehör ist zwar richtigerweise der Gleichgewichtssinn mit behandelt aber das Seitenliniensystem hat hier nichts zu suchen, und z. B. über die Schwimmblase weiß der Autor nicht mehr zu berichten, als in 6 (sechs) Druckzeilen Platz hat. Mag sein, daß sich einige Fehler auf Grund der Übersetzung eingeschlichen haben, das läßt sich hier nicht feststellen, macht auch für die mangelnde Qualität dieses Kapitels nichts aus.

Die Besprechung der verschiedenen Fangmethoden mit Gerät, Köder, Fanggebiet usw., usw. ist jeweils kurz und übersichtlich

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1968

Band/Volume: [21](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Fischrezepte 196-198](#)