

Befischung des Staubeckens auf Schwierigkeiten stößt.

Literatur

- 1) ROSENAUER, F. 1946
Wasser und Gewässer in Österreich.
Oberösterreichischer Landesverlag, Wels
- 2) BRUSCHEK, E. 1955
Hydrographisches und Fischereibiologisches vom
Innstau Obernberg
Österr. Fischerei, 8. Jg., H. 7/8 u. 9/10, 69–73 u. 98–101
- 3) EINSELE, W. 1957
Flußbiologie, Kraftwerke und Fischerei, 1. Teil
Österr. Fischerei, 10. Jg., H. 8/9, 1–35
- 4) EINSELE, W. 1960
Die Strömungsgeschwindigkeit als beherrschender
Faktor für die biologische Gestaltung der Gewässer
Supplementband 1, H. 2 zu Österr. Fischerei, 13. Jg.
- 5) EINSELE, W. 1961
Zur Frage des natur- und fischereigerechten Ausbaues
der Inn- und Donaustaue
Österr. Fischerei, 14. Jg., H. 7/8, 93–111
- 6) WEBER, E. 1963
Schlammablagerungen in den Donaustauräumen und
deren biologische Auswirkungen
Wasser und Abwasser, Bd. 1963, 77–85
- 7) STUNDL, K. 1961
Hydrobiologische Untersuchungen zweier abwasser-
belasteter Flußstaue
Verh. Internat. Verein. Limnol. XIV, 673–677
- 8) BARTHELMES, D. 1970
Die Wirkung der Trockenlegung auf das Makro-
zoobenthos der Karpfenteiche
Z. Fischerei NF Bd. 18. 1970. 1–2, 55–80
- 9) LIEPOLT und WEBER 1964
Die Aufzucht des Sterlets (*Acipenser ruthenus*)
Wasser und Abwasser, Bd. 1964, 197–209

Anschrift des Verfassers:
Dr. Erich KAINZ,
A-5310 Mondsee,
Scharfling 18

Fritz Merwald

„Von allerley erdencklichem Fisch-Werck“

Die Fische des Süßwassers waren in früheren Tagen äußerst geschätzte Nahrungsmittel des Menschen. Die Bäche, Flüsse und Seen lieferten eine solche Überfülle an Schuppenwild, daß wir sie uns heute kaum mehr vorstellen können. Marktberichte aus vergangenen Tagen nennen Zahlen, die beinahe unglaublich erscheinen. Unter den damals zum Verkauf angebotenen Fischen finden wir aber auch Arten, die heute kaum mehr als menschliche Nahrung verwendet werden. Interessante Einblicke in die Ernährungsgewohnheiten vergangener Tage liefern uns auch alte Kochbücher, in denen behaglich zu schmökern ein richtiges Vergnügen ist.

Am Linzer Fischmarkt wurden vor dem Ersten Weltkrieg ständig Grundeln als Speisefische angeboten. Man verkaufte sie nach alten Hohlmaßen, nach „Kandl“ oder „Maß“. Die heute bereits selten gewordenen, als

Speise aber überhaupt nicht mehr verwendeten Fischlein waren bereits im späten Mittelalter begehrte Leckerbissen. In dem bekannten Tierbuch des Leonhard Baldner aus dem Jahre 1666 wird die Grundel als ein Herrenfisch bezeichnet, der „den armen leüthen nicht viel zu theil“ wird. Sogar Goethe schätzte „die fetten und vorzüglichen Grundeln“, wie wir aus einem Brief an Christiane Vulpius erfahren. Man züchtete die so begehrten sogar in Bächen und kleinen Teichen und erließ Anordnungen zu deren Fütterung und Pflege.

Über die Grundel als Speise schreibt ein Kochbuch aus dem Jahre 1706, das den langatmigen Titel „Die Curieuse Sowoldem hohen und fürnehmen / Geist- und weltlichem / als niedrigem und gemeinen Stand / auch Krancken und Kindbetterinnen zu dienen und aufzuwarten allezeit fertige Kö-

chin“ trägt: „Grundeln seyn delicat / und ein gesundes Essen. Dahero auch die Medici denen Krancken solche zulassen / je kleiner je besser“. Zubereitet wurden die „aller-gesundesten, lieblichsten und schmack-haftigsten Fischlein“. von denen es heißt. daß sie sogar „ein Fabricant oder Sechswöchnerin essen darf“ auf verschiedene Weise. Man konnte sie sieden und backen. aber auch als „Gallert oder Sultzen“ auf den Tisch bringen. Ein Kochrezept lautet: „Die Grundeln werden lebendig in heißen guten Wein getötet / und mit Zusatz / Saltz / frischen Butter / Ingwer / gröblichten Pfeffer / gantzen Nägelein und Muscat-Blüh sittlich gesotten; man mag auch ein klein wenig Meel daran brennen / so man keine frische Butter hat“. Will man die Grundeln für „große Herren und Gäste zubereiten. so läßt man solche zuvor im Wein sich todt-laußen / siedet sie hernach darinnen ab / und ißet sie also mit Wein-Essig“.

Die heute als Köderfisch des Anglers bekannte Elritze wurde vor noch wenigen Jahrhunderten gerne gegessen. Über ihre Zubereitung führt die „Curieuse Köchin“ allerlei Rezepte an. Nach einem von ihnen hat man sie in „halb Wein und Wasser mit klein-geschnittenen Petersilien / Saltz / Ingwer / Pfeffer und frischer Butter gesotten...“.

Auch die als Hechtköder geschätzten Gründlinge. auch Gresslinge genannt. wurden früher „wie andere Fische gebachen und zierlich zu Tisch getragen“. Auch können sie „schön blau gesotten / trocken mit Petersilien bestreut / und mit einem Serviet zugedeckt / aufgetragen“ werden. Sogar die Steinbeißer. die bei uns auch Bißgurn heißen. kamen früher in Wasser und Wein gesotten mit einer Zugabe von gestoßenem Ingwer auf die Tafel.

Neunaugen wurden einst auf dem Linzer Fischmarkt per Stück verkauft. Über die Art ihrer Zubereitung berichtet das alte Kochbuch: „Mache ein Wasser heiß / biß man sie sieden will / schütte die Neun-Augen lebendig herein / rühre sie mit einem Besen / der rein ist / wol um / biß sie den Schleim lassen / wasche sie rein aus / menge dann Saltz / Ingwer und Pfeffer untereinander / besprenge sie wol damit / stecke sie an ein

dinn Spießlein / und brate sie / betreuffe sie mit warmen Butter / nimm dann eine geriebene Kresse / thue Essig / Ingwer und Zucker daran / lasse sie mit einer guten Butter warm werden / so wird es eine gute Brühe / richte die Neun-Augen an / und gieße die Brühe darunter“. Ich kann mir vorstellen, daß die so zubereiteten Fischlein durchaus schmecken könnten. Will man Neunaugen backen, so zieht man ihnen zunächst die Haut ab. „legt sie in warm Wasser / das das Saltz darvon zeucht / legt sie dann auf den Rost / und brätet sie geschwind hinweg / richtet sie auf einer Schüssel an / und giebt gestoßenen Pfeffer mit Essig darzu“. Unter dem Titel „Was für Fische den Menschen zur Speise nütz- oder schädlich seyn“ lesen wir: „Neun-Augen sind zu Anfangs des Frühlings ein Essen für Schlecker-Mäuler“.

Von den Koppen führt die „Curieuse Köchin“ kein Rezept an, bemerkt aber, daß sie nicht gesund. „weillen sie ziemlich schleimig / werden aber gebachen als gesotten gegessen“. Am Linzer Fischmarkt wurden sie einst nach Hohlmaßen, „Kandl“, „Seidel“ oder „Maß“ verkauft.

Der einzige Dorschfisch, der im Süßwasser lebt. ist die Rutte oder Aalrutte. Sie wird auch heute noch als Leckerbissen geschätzt. Leider ist der sehr verschieden gefärbte Bodenfisch bereits recht selten geworden und wird auf den Fischmärkten kaum mehr zum Verkauf angeboten. Besonders seine Leber ist „berühmt in der Schlecker-Mäuler-Zunft / aber nicht so gesund als beliebt“. Schon der Römer Plinius erwähnt die hervorragende Güte der Leber der Bodensee-Rutten. Auch Kaiser Maximilian I. muß das Fleisch der grätenlosen, nur mit winzigen Schuppen bedeckten Fische sehr geschätzt haben, da er befahl, daß jede Woche ein Zentner von ihnen an seinen Innsbruckerhof müsse. Eine mehr als kuriose Geschichte wird von einer Gräfin von Bäuchling berichtet, die Ruttenleber so geschätzt haben soll, daß sie ihren ganzen Besitz dieser „epicureischen Lust“ opferte. Um vieles schlimmer soll es der Amme eines schlesischen Fürsten ergangen sein, die nichts als Ruttenleber essen wollte. Ihr Herr ließ sie

nämlich, da er ihr nicht genug dieses Leckerbissens verschaffen konnte, mit der Bemerkung, daß auf einen guten Bissen auch ein guter Trunk gehöre, in der Oder ertränken.

In unserem Kochbuch lesen wir, wie Rutten „auf unterschiedliche Art gut zuzurichten sind“. Ein reichlich absonderliches Rezept lautet: „Nimm geschnittene Petersilien / gebähete Semmeln / treibe sie mit Wasser durch / thue Saffran / Nägelein / Pfeffer und Zimmet daran / lasse die Ruppen darinnen sieden“. Die so geschätzte Ruttenleber soll „ein wenig á parte abgesotten“ und in kleine Stücke geschnitten werden. Dann „nimm geputzter Morcheln / die wohl gewaschen sind / setze sie in einem eisernen Topf zu dem Feuer / und lasse sie wol mit ein wenig Butter sieden / gieße dann die Leber und die gedachte Morcheln in eine Schüssel / und geriebene Semmeln / Muscat-Blumen / so ist es gut; wer Austern hat, kan auch welche darzuthun mit ein wenig Wein“. Na . . . guten Appetit!

Ein heute unbekannt gewordener Speisefisch ist der noch nach dem ersten Weltkrieg in Linz verkaufte Stockfisch. Es war Kabeljau, den man enthaupet und halbiert an der Luft getrocknet hatte. Es ist verständlich, daß man die nur wenige Zentimeter dicke Fischhälfte, die hart wie ein Brett war „erstlichen wohl zerklopfen und schlagen“

Von Udo Kruczewski

In den Wäldern des Schilfrohrs

Als der Redner im Sitzungssaal zum fünften Male auf die unterproportional beteiligte Kapazität einer gewissen Maschine hinwies, vergaß ich, daß ich in dieser Firma mein Brötchen verdiene, und mein Geist gab seine Konzentration auf. Immerhin zeigte sich draußen ein herrlicher Sommertag, es war Freitag nachmittag kurz vor Feierabend, und die meisten Herren, wie auch ich, saßen in dem mit Zigarettenqualm angefüllten Sitzungsraum seit den frühen Morgenstunden. Es war genug der Quälerei. Sollten die beschließen, was sie wollten. Meine

mußte, bis sie endlich mürben werde. Auch war es notwendig sie über Nacht in einer, wie es heißt, „scharffen Lauge“ aufzuweichen und dann täglich mit frischem Wasser zu übergießen. Der so vorbereitete Fisch konnte auf verschiedene Art und Weise „je nach Landes Gelegenheit und Gewohnheit zugerichtet werden“. Recht ungewöhnlich erscheint nachstehendes Rezept: „Das Schwanzstück oder Hinterhelffte des Fisches / wird wohl geweicht mit sied-heißem Wasser begossen / aufgeschnitten und mit einer Fülle von geschweisten Zwiebeln Eyern / wohlschmeckenden Kräutern / Pfeffer / Ingwer / oder gelb Gewürtze gefüllet / und auf dem Rost . . . gebraten / hernach mëchet man ein säuerliches Brühlein mit Zusatz gebrennten Meel / Ingwer / Pfeffer / Saltz / etwan auch Wachholderbeer / läßet es sieden / und schüttet es im Anrichten über den Stockfisch“. Eigentlich ist es schade, daß bei uns kein Stockfisch mehr erhältlich ist, denn ich würde dieses Rezept gerne versuchen wollen.

Wie man sieht, ändern sich nicht allein die Zeiten, sondern auch die Geschmäcker. Vielleicht aber mag einer der heute so modern gewordenen Hobbyköche aus den zum Teil recht wunderlichen Kochrezepten Anregungen gewinnen selbst einmal Neues mit dem „erdencklichen Fisch-Werck“ zu versuchen.

Blicke wanderten hinaus und ließen meinen Geist der Sitzung mit Leichtigkeit entkommen. Es machte sich in mir eine Idee breit, die ich kaum in diesem Raum zu Protokoll geben konnte.

In aller Stille wanderte ich in Gedanken in meine Angelgelde. Wie schön wäre es doch, jetzt draußen zu sein. Nun, allen Passionierten geht es wohl ebenso. Und wer hat nicht schon einmal während der täglichen Arbeit im Geiste den roten Bock gejagt oder sagenhafte Hechte an Land gezogen. Ganz

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1975

Band/Volume: [28](#)

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

Artikel/Article: ["Von allerley erdencklichem Fisch-Werck" 135-137](#)