

seit einigen Jahren schon im Verdachte stehende Müllerssohn, daß sie je früher einem Fische etwas getan hätten. Der Strafrichter jedoch erkannte die Angeklagten Grabner und Thalhamer des Diebstahles schuldig und verhängte über ersteren 24 Stunden, über letzteren drei Tage strengen Arrest. Den Müllerssohn mußte der Richter, da er noch nicht das 14. Lebensjahr vollendet hatte, der häuslichen Züchtigung übergeben. Lobend zu erwähnen ist das rührige Vorgehen des Bezirkswachtmeisters Weizenböck sowie des Titularwachtmeisters Hofmann. Die Tochter des Mühlenbesitzers und Schwester des vorerwähnten Müllersohnes, namens Katharina Stögmüller, wurde vom selben Gerichte wegen Einmischung in eine Amtshandlung des Gendarmen Hofmann mit 10 K Geldstrafe belegt.

Fischgerichte

Zufolge Aufforderung der löbl. Redaktion teile ich die Rezepte einiger bei uns in Süd-ungarn gebräuchlichen und in den Kochbüchern gar nicht oder aber fehlerhaft beschriebenen Fischgerichte zu Nutz und Frommen der schönen Leserinnen aus meinen vierzigjährigen Erfahrungen mit.

FISCHPAPRIKAŠCH IM ALLGEMEINEN

Der Fischpaprikašch (Fischersuppe) ist ein hochfeines, speziell ungarisches Gericht. Zu einem guten Fischpaprikašch gehören, wenn nur möglich, wenigstens 3 bis 4 Gattungen Fische und zwar Sterlet, Karpfen, Wels und Hecht. Zander (Schill) eignet sich nicht hierzu. Die Fische sollen möglichst gleich groß, am besten in der Größe von 1½ bis 2½ kg sein. Frische Fische, gute Fische ist die Hauptsache. Hat man nicht diese Ar-

ten alle, so müssen auch weniger genügen, allenfalls ein Fisch allein. Der Karpfen ist vorzuziehen. Womöglich sollen Karpfen und Wels vorhanden sein.

Bei diesem Gerichte sind folgende Hauptregeln einzuhalten:

Wenn die Fische geschuppt und ausgeweidet sind, dürfen sie nicht mehr gewaschen werden. Das in der Bauchhöhle angesammelte Blut ist in den Fischkessel zu schütten. Während des Kochens darf Wasser nicht nachgegossen und muß ein gleichmäßiges, starkes Feuer unterhalten werden. Es darf nicht umgerührt werden. Man drehe den Kessel, damit die Fleischstücke in eine drehende Bewegung kommen. Am freien Feuer und in einem Kessel mit breitem Unterteil wird das Gericht besser. Die Fleischstücke sollen gut passend nebeneinander gelegt werden, so daß keine großen Lücken entstehen. Das Gescheide (Leber, Milch, Rogen, letzteren jedoch nicht vom Hecht) soll man erst nach dem ersten Aufwallen des Wassers, zirka 15 bis 20 Minuten nach dem Aufstellen, ganz oben auflegen. Zu jedem Kilogramm Fisch nehme man eine mittelgroße Zwiebel. Salz soll etwas vorsehen. Paprika nimmt man nach Geschmack. Je milder der Paprika ist, desto besser und aromatischer der Geschmack. Es darf jedoch kein starker, beißender, sondern nur ein milder Paprika genommen werden, am besten Szegediner Rosenpaprika. Ein halber Löffel Paprika pro 1 kg Fisch genügt.

Das Wasser darf nur auf den kalten Fisch gegeben werden, und zwar so viel, daß es den Fisch gänzlich deckt. Mehr Wasser gibt eine schwache Suppe.

Dies sind die Grundregeln.

Wird fortgesetzt.



**Wir haben alles,
was Sie
zum sportlichen
Angeln
brauchen!**

Sport
für den Mann
im Mann

D-A-M

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1982

Band/Volume: [35](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Fischgerichte 43](#)