

meine Feststellung: »Insgemein sind die Fische kalt und feuchter Natur/ doch einer mehr als der andere«.

Über die Hechte sagt das Kochbuch zunächst, daß sie » das ganze Jahr gut sind/ allerdings nicht zur Laichzeit«. Auch unterscheidet es zwei Arten, und zwar die im Hornung gefangenen und die »im Mertz/ so die Frösche fressen«. in dem Absatz »Allerlei Fisch-Werck« werden die Monate genannt, in denen Hechte verspeist werden sollen. Es wird angegeben, daß man sie »im Jenner und Hornung« sowie vom Oktober bis Dezember essen soll. Ausdrücklich wird vor alten Fischen gewarnt »weil sie hart zu verdauen sein«.

Von den vielen Anleitungen des Kochbuches, wie Hechte zubereitet werden können, sollen nur einige wenige, durch ihre Absonderlichkeit besonders auffallende und daher vielleicht zu einem Versuch anregende aufgezählt werden. Sollte vielleicht die Hausfrau Lust haben, einen »gesalzenen Hecht« in einer »Milch-Rahms-Brüh« zuzubereiten, so siede sie zunächst den Fisch und »gebe dann Milch-Rahm/ frische Butter/ Ingwer/ Pfeffer und Muscat-Blüh« dazu. Dann lege man den so zubereiteten Fisch zusammen mit in Schmalz gebähnten Semmelschnitten in eine Schüssel und übergieße ihn mit der Lösung, in der er gesotten wurde. Sollte diese Kochanleitung nicht zusagen, so könnte man auch versuchen, kleine Hechte zu sieden. Man »vermischt zu diesem Zweck Wein und Wasser/ schneidet darein eine Zwiebel ganz klein/ thut darzu Butter/ Salz/ Näglein/ Muscatenblüh und lasse es dann mit den Fischen aufsieden«.

Beinahe nach Hexenküche gemahnt folgende Kochanleitung: Nach ihr soll man kleine Hechte sieden und dann – wie tatsächlich zu lesen – mit »Baum-Öl« bestreichen. Hierauf »nimmt man Kappern/ lässet sie sieden/ giesset Wein und Fleischbrüh/ thut auch Pfeffer und Ingwer dazu/ richtet es über den gebratenen Hecht«. Ich wünsche zu diesem Baumöl-Hecht guten Appetit. Um den Lesern den Magen nicht ganz zu verderben, sollen weitere Kochanleitungen wie »Ein herrliches Essen von einem gefüllten Hechtdarm« nicht angeführt werden.

In dem Kapitel »Was vor Fische zur Speise nütz- oder schädlich seyn« führt der Verfasser allerlei Richtlinien über die Verdaulichkeit der verschiedenen Fischarten an. Von dem Hecht heißt es, daß er » hart zu verdauen/ sonderlich so er alt.« Daher bezeich-

net er junge Hechte als Speisefische für besonders geeignet.

In dem Kapitel »Vom Tranchiren und Vorlegen nach heutiger Art und Gewohnheit« berichtet das Kochbuch, wie der gebratene Hecht zerlegt und dann vorgelegt werden soll: »Auf die ersten zwei Teller lege die halbzertheilte Leber mit zu/ dann den Kopff. Sind es kleine und zusammengebogene Fische/ so theile/ so es vonnöten/ jeden halb und präsentire«.

Ich wünsche zu all diesen Gesundheitsrezepten und Kochanleitungen viel Vergnügen!

Will Binder

---

## Der große Fang

---

Der Angler am Fluß machte den Fang des Jahres. Ein kapitaler Fisch zappelte plötzlich an seiner Nylonleine. Dem Angler weitete sich das Herz und er konnte es nicht erwarten, seinen Neidern von seinem Glück zu berichten.

»Jetzt«, sagte der erste, »wirst du und deine Familie aller Fleischsorgen für einige Zeit enthoben sein!«

»Warum?« antwortete der Angler. »Ich fing den Fisch nicht für meine Speisekammer.«

»Sondern?«

»Ich verkaufte den Fang.«

»Dem Wirt ›Zum goldenen Ochsen‹?«

»Was sollte der Wirt ›Zum goldenen Ochsen‹ in der toten Saison mit meinem großen Fisch?«

»Dann verkauftest du den Fisch an die Konservenfabrik?«

»Auch die Konservenfabrik wollte nicht den Fisch.«

»Zum Kuckuck! Wer bezahlte dir den Fang?«

»Der Optiker.«

»Wozu wollte der Optiker deinen Fisch?«

»Das fragte ich mich auch. Aber er zahlte gut.«

»Den Fisch?«

»Das Quecksilber.«

Der Angler lächelte. »Nun, der Optiker behauptete, daß die Fische in unseren schmutzverseuchten Gewässern eine ganze Menge Quecksilber im Bauch bergen.«

»Und wozu braucht er das Quecksilber?«

»Er beteuert, daß er es zum Heil der erkrankten Menschheit verwenden wird. Genauer: Für die Herstellung von Fieberthermometern ...!«