

fischen; die aufgehen im Erleben der Landschaft und in den Stimmungen der Jahreszeiten; denen auch die letzten und schatzträchtigsten Tiefen der Fischweid an Lehre und Gleichnis, an geistiger Erhebung und seelischem Gewinn nicht unerschlossen bleiben. Aus dieser Einstellung heraus erblüht die wahre und echte Weidgerechtigkeit. Wer in diesem Sinne zu fischen, zu erleben und zu genießen weiß, der wird nie ohne Beute nachhause wandern, auch wenn ihm der äußere Erfolg versagt blieb.“

.....

Aufsätze und Mitteilungen
der
Österreichischen Fischereigesellschaft

Gegründet 1880

Wien, I., Elisabethstraße 22

Telephon B 24-4-37

Generalversammlung. In der ordentlichen Generalversammlung, welche am 21. April d. J. stattgefunden hat, wurde Herr L. Katz als Präsident und Herr J. Bisteghi als Vizepräsident und Kassier wieder gewählt.

Neue Vorstandmitglieder. Zur Ergänzung des Vorstandes wurden, wie in der Generalversammlung bereits bekanntgegeben, die Herren Dr. Siller, Smolarsky und Christoph in den Vorstand kooptiert.

Traisen-Revier. In den Revieren Traisen-Radlberg und Traisen-Herzogenburg sind ab sofort sämtliche künstliche und natürliche Köder erlaubt.

Bibliothek. Wir machen darauf aufmerksam, daß im Sitzungszimmer unserer Kanzlei den Mitgliedern eine reichhaltige Bibliothek zur Verfügung steht; die Bücher werden jedoch nicht ausgeliehen.

Preis Ausschreiben. Um den Mitgliedern eine regere Beteiligung an dem Preis Ausschreiben (s. Rundschreiben der Gesellschaft) zu ermöglichen, wird der Termin für dieses auf den 31. Mai 1950 festgesetzt.

Anfragen aus dem Leserkreis werden gerne beantwortet.

Prof. E. Neresheimer Kärnten

Der Karpfen

Es war ein sehr schönes Fischwasser gewesen, landschaftlich und sportlich gleich erfreulich, an dem ich damals — es ist wohl ein gutes Dutzend Jahre her — so oft und gerne gewelt hatte, und auch das ländliche Gasthaus, in dem ich das Wochenende zu verbringen pflegte, war in jeder Hinsicht angenehm und sympathisch gewesen. Nun kam ich also endlich wieder einmal in diese Gegend, um ein paar Tage der Ruhe und des Angelsports zu genießen und ich war recht neugierig, wie ich das alles wieder vorfinden würde.

Um es gleich zu sagen: ich war sehr angenehm enttäuscht. Die Wirtsleute, freilich etwas gealtert, aber noch ebenso munter und freundlich wie früher, schienen sich herzlich über das Wiedersehen zu freuen. Ich bekam das alte, gewohnte Zimmerchen zugewiesen und die Vorschläge, die man mir für das

Mittagessen unterbreitete, zeigten, daß man sich sogar an meine besonderen Liebhabereien noch immer erinnerte. Und als ich mich zu Tisch setzte, da tauchten drei oder vier alte Angelfreunde auf, die mich mit lautem Hallo begrüßten. Es wurde eine sehr gemütliche Mahlzeit in dem netten Garten nahe am Flusse. Fröhlich gings zu, alte Erinnerungen wurden aufgeweckt an schöne Fänge und lustige Erlebnisse von damals; in nicht allzulangen Zwischenräumen erschien je ein neuer Liter des guten, herben Rotweines auf dem Tisch, und es geschah, was mir schon sehr, sehr lange nicht mehr widerfahren war, daß ich am hellen Tage eine ganze Anzahl Gläser hinter die Binde goß. So wurde es ziemlich spät am Nachmittag, bis ich endlich mein Angelgerät zusammensteckte und den kurzen Weg zu der guten Karpfen- und Schleienstelle einschlug, die ich noch trefflich im Gedächtnis hatte.

Es dauerte reichlich lange, bis sich etwas begab; doch ich war so in die alten Erinnerungen vertieft, daß ich durchaus nicht ungeduldig wurde. Vielleicht hätte es mich nicht weiter gekränkt, wenn ich gar keinen Anbiß gehabt hätte, aber ich war doch recht erfreut, als nach ungefähr einer guten Stunde der Schwimmer plötzlich sich zu bewegen anfang und langsam, aber gleichmäßig abzog. „Das dürfte ein Karpfen sein“ sagte ich zu mir und ich erinnerte mich, daß es hier recht stattliche Exemplare gegeben hatte. „Nur die Ruhe kann es machen“ fuhr ich zu mir fort und ich redete mir zu, ihm noch etwas Zeit zu lassen, bis er den Köder ordentlich verstaubt haben würde. Dann setzte ich den Anhieb, der sofort mit einer weiten Flucht quittiert wurde. „Scheint ein recht kräftiger Bursche zu sein“ teilte ich mir mit, „wird einen ziemlich langen Drill geben. Also nur Ruhe und Geduld, mein Alter.“

Tatsächlich war der Drill lang und hart, es dauerte recht geraume Zeit, bis ich zum ersten Male den Fisch nahe der Oberfläche erblickte und dieser Anblick war durchaus erfreulich. Der Fisch zog aber sofort wieder ziemlich viel Schnur ab und es dauerte neuerdings lange, bis ich ihn nochmals zu Gesicht bekam. Ich dachte, nun werde er aber doch anfangen, matter zu werden; dies erwies sich aber als Irrtum. Er trieb sich jetzt nahe der Oberfläche herum, steckte auch ab und zu den Kopf aus dem Wasser, als wollte er nachsehen, wer ihm denn solche Ungelegenheiten bereite, aber seine Kraft und Lebhaftigkeit waren anscheinend noch nicht geringer geworden. „Na wirst du denn noch nicht bald müde?“ rief ich ihm zu, als er wieder einmal auftauchte. „O nein!“ tönte es laut und deutlich zurück. Der Kopf verschwand, wieder wurden wenigstens 20 Meter Schnur von der Rolle gezogen.

Ich muß ehrlich gestehen, daß ich etwas erstaunt war, mich in menschlicher Sprache mit einem Karpfen zu unterhalten; das erschien mir wohl etwas ungewohnt, konnte ich mich doch nicht erinnern, daß es früher an diesem Fischwasser so zugegangen sei. Aber der harte Drill lies mir nicht viel Zeit, über diese Angelegenheit nachzudenken. Ich hatte gerade genug damit zu tun, je nach Bedarf Schnur zu geben und wieder zurückzugewinnen, wilde Fluchten abzubremsen und den Fisch daran zu verhindern, daß er den Schauplatz seiner Tätigkeit an eine für meine Zwecke ungünstige Örtlichkeit verlege. So vergaß ich schon halb und halb die seltsame Unterhaltung, die ich vorhin mit ihm geführt hatte. Vielleicht war das Ganze doch nur eine Sinnestäuschung gewesen? Als der Karpfen wieder einmal ganz an der Oberfläche herumpantschte, rief ich ihm unwillkürlich zu: „Na, hast du noch nicht bald genug?“ „Freilich!“ tönte es prompt zurück. „schon längst genug

von dem verfluchten Unfug“. Und dann schrie er laut. „Hoppla, hopp“ sprang hoch in die Luft, drehte sich um und platschte wieder ins Wasser zurück.

Es ist gut, daß bei einem alten, erfahrenen Sportfischer in solchen Situationen die Muskeln ganz von selber die geeigneten Reaktionen ausführen, denn in meinem Oberbewußtsein ging es eigentlich nicht ganz geordnet zu. Ich kann nicht behaupten, es sei meiner besonderen Geistesgegenwart zu verdanken, daß der schöne Fisch nicht abkam.

(Schluß folgt.)

Wissenswertes über den Kaviar

Zu den vornehmsten Genüssen der Feinschmeckerei gehört der russische Kaviar, die Ikra, wie er in Rußland genannt wird, und zwar der Kaviar von Störfischen. Diese Leckerei — sie war einst Nahrungsmittel — wird auch von anderen Fischen gewonnen, deren Rogen in Bezug auf Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit mit dem der Störfische, insbesondere der Beluga, keinen Vergleich aushalten kann.

Der beste Kaviar kommt von der Wolga und vom Ural, wo die Abfischungen Mitte April beginnen und den von allen Feinschmeckern besonders hochgeschätzten frischen Kaviar liefern. Die Störe haben nämlich die Gewohnheit, unfern der Mündungen der großen Ströme in diesen selbst oder im Meere an tiefen Stellen Winterlager zu beziehen, wo sie oft in ungeheuren Massen angetroffen werden. Die Fischer kennen diese Stellen und sie gehen den edlen Fischen mit Netzen verschiedener Systeme zu Leibe. Mit unvergleichlicher Geschicklichkeit werden die Wolgariesen, die oft viele Zentner schwer sind, ausgenommen, zerlegt und eingepökelt: haarscharfe Messer blitzen, das Blut fließt in Strömen und überall rieselt Fett. Die großen Störe werden in verschiedener Weise verwendet. Der Rücken gibt den köstlich delikaten Balyk, den man im Ausland nur wenig kennt, obwohl Balyk vom Stör oder von der Belorybiga eine der feinsten Delikatessen ist. Die Rückensehne heißt getrocknet Wjasiga und wird zur Füllung delikater Piroggen verwendet. Das übrige Fleisch wird gesalzen, gefroren oder getrocknet und dient als Volksnahrungsmittel.

Das edelste Produkt ist aber der Kaviar, den der Hausen mitunter bis zu 20 Pfund liefert. Der Rogen wird sorgfältig ausgenommen und in Siebe getan; er wird, um ihn von den Häuten und Sehnen zu befreien, mit dünnen Ruten vorsichtig geschlagen und dann mit sanftem Drucke durch die Maschen eines Siebes gedrückt, worauf der perlende Kaviar mit feinstem Salz gesalzen und dann entweder in Büchsen oder Tönnchen gepackt wird. Die Verarbeitung, insbesondere das Salzen des Kaviars ist, so einfach sie erscheint, eine Kunst, die man im Griffe haben muß. Gute „Salzer“ verdienen dementsprechend viel Geld; sie müssen eine leichte Hand und eine gute Zunge haben, um den edlen Malosol herzustellen.

Viel weniger Umstände macht man mit dem Preßkaviar, der „Pajussnajaikra“, von der freilich auch sehr feine Sorten hergestellt werden. Zur „Pajussnaja“ werden geringere Rogensorten und Rückstücke verwendet.

Deine Fachzeitschrift ist „Österreichs Fischerei“

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1950

Band/Volume: [3](#)

Autor(en)/Author(s): Neresheimer Eugen

Artikel/Article: [Der Karpfen 87-89](#)