©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

Izaak Walton

Auswahl und Übersetzung
von R. Baumgartner

(6. Fortsetzung)

Bezüglich des Fischens mit dem toten Köder ist es angezeigt, daß Sie mit mir oder einem anderen Hechtangler einen Fischtag verbringen, denn das Anködern eines toten Gründlings oder Rotauges und das Auf- und Abbewegen dieser Köder im Waser ist so leicht zu erlernen, daß ich mit der Beschreibung keine Zeit verlieren will.

Weil ich Sie darin kurz halte, erzähle ich Ihnen zum Ausgleich ein Ködergeheimnis:

Löse Efeugummi in Spieköl und reibe damit den toten Lockfisch ein. Lasse den Köder nach dem Einwurf auf Grund sinken, ziehe ihn wieder an die Wasseroberfläche und verfahre so stromauf. Es ist zu erwarten, daß dir bald ein Hecht mit mehr als dem üblichen Eifer folgen wird. Manche behaupten, daß jeder Köder, der mit dem Mark aus dem Oberschenkel des Reihers eingeschmiert ist, für den Hecht eine große Versuchung bedeutet.

Es ist möglich, daß Ihnen diese Rezepte keinen Fangerfolg bringen, aber ich bin sicher, daß meine erprobte Kochanweisung nicht versagt: Der wenigstens ½ Yard lange Hecht wird an den Kiemen und, wenn notwendig, gegen den Bauch zu geöffnet, die Eingeweide werden entfernt, die Leber aber wird klein geschnitten und mit Thymian, Majoran und etwas Bohnenkraut vermischt. Dazu kommen einige gepickelte Austern, zwei oder drei Anschoven, ein Pfund süßer Butter, gehörig Salz und ein oder zwei Blättchen Muskatblüte. Diese Fülle stopfen Sie in den Bauch des Hechtes, der nicht geschuppt wird und nähen ihn zu. Auf den Bratspieß gesteckt, mit Band und Holzspleißen dicht eingebunden und gesichert, braten Sie Ihren Fisch unter oftmaligem Begießen mit einer Mischung aus Rotwein, Anchovis und Butter langsam gar, schneiden ihn dann aus seiner Wicklung und vollenden Ihr Werk mit einer Soße aus bester Butter und dem Saft von drei oder vier Orangen. Lieben Sie Hautgout, dann reiben Sie die Anrichtschüssel mit Knoblauch ein.

Dieses Fischgericht ist so gut, daß es nur für Angler und besonders ehrenwerte Menschen zubereitet werden sollte.

©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

IX. Der Karpfen und Anweisungen zu seinem Fang.

Meister Der Karpfen ist der „König" der Flüsse· ein stattlicher, ein guter, ein sehr schlauer Fisch. Er wurde vor etwas mehr als hundert Jahren in England eingeführt, eine Feststellung, die auch von Sir Richard Baker bestätigt wird, in dessen Chronik Sie folgendes lesen können

Karpfen, Truthahn und Bier
Waren im gleichen Jahr hier.

Ist die Forelle der empfindlichste Fisch, so verträgt zweifellos der Karpfen die härteste Behandlung und vermag unter allen Fischen, ausgenommen den Aal, am längsten außerhalb seines nassen Elementes zu leben. Nach Aristoteles und Plinius vermehren sich die Karpfen sechsmal im Jahre. Das ist umso glaubhafter, als man selten oder niemals einen Milchner ohne Milch und eine Rognerin ohne Rogen fängt. Der Laich haftet an Gräsern oder Stengeln und bleibt dort zehn Tage liegen. Janus Dubravius schreibt in seinem Buch über Fische und Fischteiche, daß die Karpfen im Alter von drei Jahren laichreif werden und es bis zum 30. Lebensjahre bleiben. Er behauptet, daß im Sommer drei oder vier Milchner einer Rognerin folgen, die auffallende Schüchternheit zur Schau trägt und von den Männchen durch Kraut und Binsen verfolgt wird, bis sie die Eier fallen läßt, die dann von der Milch der Männchen überdeckt werden. Das geschwächte Weibchen wird hierauf von den Männchen gestützt und aus dem Kraut in das tiefe Wasser geleitet.

Im Gegensatz zum Fleisch des Hechtes wird das des Karpfens mit zunehmender Größe und zunehmendem Alter immer besser; die Zunge gilt als der schmackhafteste Teil.

Die Wucherungen und Steinchen im Kopf des Karpfens gelten bei den Ärzten als heilkräftig.

Und nun zum Fang! Mein erster Rat geht dahin, dabei sehr geduldig zu sein, besonders bei Flußkarpfen. Wenn sie überreichliche Nahrung finden und das Wasser von toniger Farbe ist, beißen sie auch in Teichen nicht besser. Aber keine Regel ohne Ausnahme und ausgerüstet mit viel Hoffnung und Geduld werden die Köder, die ich Ihnen ansage, ihre Wirkung tun. Vorher aber müssen Sie noch wissen, daß die beste Fangzeit der frühe Morgen oder der späte Abend ist. Sie können nicht zu früh oder zu spät daran sein, besonders bei heißem Wetter. Manche behaupten, daß der zehnte April für den Karpfen ein verhängnisvoller Tag sei. — —

Der Karpfen beißt entweder auf Wurm oder Teig. Unter den Würmern gilt der bläuliche Marsch- oder Wiesenwurm als der beste, aber wahrscheinlich fängt jeder nicht zu große Wurm eben so gut.

Unter den Teigen, von denen es so viele Sorten gibt wie Medizinen gegen Zahnweh, sind die süßen die fängigsten. Damit meine ich solche, die mit Honig oder Zucker angemacht wurden.

Um den Karpfen zu überlisten, soll der Teig ein paar Stunden oder, besser noch, ein oder zwei Tage vorher in Abständen und in Form kleiner Kugeln in das Wasser geworfen werden. Blut, mit Kuhmist oder Kleie, Abfällen und Hühnerdärmen vermischt, lockt den scheuen Fisch an eine bestimmte Stelle.

(Fortsetzung folgt)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1951

Band/Volume: 4

Autor(en)/Author(s): Baumgartner Richard

Artikel/Article: Der vollkommene Angler oder Des besinnlichen Mannes Erholung: Auswahl und Übersetzung von R. Baumgartner (6. Fortsetzung) 179-180