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

Gewässer wertvolle Erkenntnisse auch für die Beurteilung des Stoffkreislaufs in heimischen Seen gewonnen.

Die im Expeditionsbetrieb erworbenen Erfahrungen führten zu wiederholten Untersuchungsfahrten an die Seen des Salzkammergutes mittels eines als Laboratorium eingerichteten Autos, um durch nahezu gleichzeitige Erfassung des physikalisch-chemischen und biologischen Schichtungszustandes in einer größeren Anzahl von Seen einwandfreie Vergleiche zu ermöglichen.

Zu dieser Zeit erfolgte eine Ausdehnung der Tätigkeit der Station auf ein anderes, allerdings nahe verwandtes Gebiet, auf das der Landökologie. In Zusammenarbeit mit der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik in Wien und deren an ökologischen Fragen sehr interessierten Direktor Professor *Dr. Wilhelm Schmidt* wurden in verschiedenen Höhenlagen und Expositionen des Dürrensteinmassivs mit selbstregistrierenden Instrumenten ausgerüstete Reihen von Klima-Stationen errichtet, deren jeweils durch mehrere Jahre fortgesetzte Beobachtung wertvolle Aufschlüsse über die Gestaltung des Kleinklimas im Gebirge und der davon abhängigen Flora und Fauna erbrachte. Bekannt ist der Nachweis des „Kältepols von Mitteleuropa" in der Doline „Gstettneralm" mit besonders im Spätwinter öfters wiederkehrenden Temperaturen von — 52 Grad.

Zum Unterschied vom ersten Weltkrieg brachte der zweite keine Unterbrechung der Arbeiten. Der Forschungsbetrieb lief, wenn auch etwas eingeschränkt, weiter, und wie vorher (seit 1912) wurden im Sommer dreiwöchige Kurse, welche die Heranbildung junger Limnologen bezwecken, abgehalten. Die Schwierigkeiten begannen erst nach Beendigung des Krieges. Durch das Ausscheiden der Kaiser-Wilhelm-Gesellschaft aus dem. Verein büßte die Station etwa die Hälfte ihrer Einnahmen ein. Erst allmählich wurde durch die ständige Fürsorge der Akademie der Wissenschaften, des Bundesministeriums für Unterricht, der n.ö. Landesregierung und durch gelegentliche Beihilfen des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft Ersatz geschaffen, sodaß die Anstalt nunmehr wieder zuversichtlich der Zukunft entgegensehen kann.

Die Nachkriegszeit brachte ihr sogar ein neues Tätigkeitsfeld auf dem Gebiete der Genetik, die ja schon von *Woltereck* in den ursprünglichen Arbeitsplan aufgenommen, im Laufe der Zeit aber etwas zurückgetreten war: Es wurde hier als Außenstelle der Bundesanstalt für Bienenforschung in Wien eine Abteilung gegründet, welche sich erfolgreich mit den noch wenig bekannten Fortpflanzungs- und Vererbungsverhältnissen der Honigbiene beschäftigt.

So sind es im wesentlichen drei Wissensgebiete, welche die Tätigkeit der Biologischen Station Lunz bestimmen: die Limnologie oder Gewässerwissenschaft, die Bioklimatologie als Zweig der Landökologie und die Bienenforschung, wobei die Limnologie sowie physiologische und morphologische Studien an Wasserorganismen noch immer an erster Stelle stehen. Die Zahl der wissenschaftlichen Arbeiten, die in dem halben Jahrhundert ihres Bestandes aus der Anstalt hervorgegangen sind, beträgt mehr als 550. Ein vollständiges Verzeichnis steht Interessenten zur Verfügung.

Allerhand vom Krebs

Der Edelkrebs ist bei uns bekanntlich zum seltenen Tier geworden. Das Rätsel:

„Wer geht braun ins Bad und kommt rot heraus?"

würde heute wohl ebensowenig mehr entstehen wie der alte Serviettenspruch:

„Der Krebs trägt höflich und galant,
dem Gast zu Ehren — Purpurgewand"

Wie verbreitet die Krebse einmal bei uns waren, zeigen die verschiedenen Marktaufzeichnungen, wo den Krebsverkäufern und den Froschschenkel-Händlern eigene Plätze zugewiesen waren. Noch am Beginn des 20. Jahrhunderts gab es auf den Linzer Fischmärkten auch allerhand Sehenswertes an „Solokrebsen", wie die Aschermittwochtafeln auch feinste Zubereitungen boten. Leider ist durch Abwässer, Krebspest und Verbauung

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

der Bäche das Geschlecht der Scherenritter sehr, sehr zurückgegangen, und es ist ein ganz besonderes Verdienst des O.Ö. Landesfischereivereines, die Aufzucht — besonders in der Krems — zu fördern, sodaß z. B. allerhand „Solisten" wieder in die Küchen geliefert werden. In der Mitte des vorigen Jahrhunderts zogen die Linzer „Buam" aber noch fleißig auf Krebsfang aus und weder blutende Finger noch gezwickte Zehen konnten vom Waten im Bach und „krebseln" abhalten. So wie man heute die „Schuler" vom Erstklaßler bis zum „gehobenen Schüler" Koppen fangen sieht — in den Seen wie in der Traun —, so war es eben das Krebsensuchen, das als wahre Leidenschaft die Buben gepackt hatte.

Nun etwas aus dem Reiche der Küche. Wie weit verbreitet der Krebs als Küchenbehelf oder besser als „Küchenmeister" war, das ist in den Linzer Kochrezepten Ende des 18. und 19. Jahrhunderts aufgeschrieben. Suppen, als Besonderheit die „Mauracherlsuppe mit einem Krebspfanzel" oder — man staune — eine Suppe mit Ragout aus Karpfenzungen, Hechtleber und 30 Krebsen! waren gar nichts so Besonderes. Sehr gerne wurden die „Krebsschweiferl" verwendet; man frage nur nicht, in welcher Menge diese kleine Art gebraucht wurde, wie z. B. bei den „Germnudeln mit Krebsschweiferl" Aus den Schalen gewann man die „Krebsbutter" und so ein Rezept für den „Reis mit Krebsbutter" schreibt als Zutat vor: „6 Eyerdötter, den Model mit Krebsbutter schmieren, mit Krebsschweiferl garnieren." Krebsnockerl und Pasteten wechselten ab mit dem berühmten „Krebspfanzel" wobei 20 Stück aufgingen, während bei den „Krebsenwürsten" „nur" 15 Stück gebraucht wurden. Sehr beliebt waren die Krebse in der Form von guten — allerdings meist sehr umständlich gefertigten — Knödeln, Wandeln und dem berühmten Strudel in zweifacher Form. Auch als Koch- und „Krebsenwandeln" fanden sie Eingang in die Aufschreibungen der kochkunstbeflissenen Hausfrauen, denn im handgeschriebenen Kochbuch meiner Urgroßmutter wie Großmutter sind nicht weniger als 4 „Pastetel" 3 Wandel und Köchel, 2 Torten wie 2 Bögen „Anordnungen" Ganz zum Schluß kommen noch die Rezepte für Krebsschnecken und Krebsenschnitten, Blatt aus Krebsschweiferln und . 2 Aufschreibungen, wie man am besten den „Krebsenschmarrn" tätigen kann. Dazu braucht man „nur" 10 Eier und 30 Krebse.

Als Schönheitssymbol ist der Krebs niemals in die Poesie eingegangen, das kann man nicht leugnen. Wenn man von jemand redet, der sehr geldgierig oder neidig ist, dann sagt man gern „Stielaugen wie ein Krebs" und eine etwas böse Lästerzunge „zwickt die Ehr' ab" wie ein Krebs mit seinen Scheren. Und wenn jemand in seiner Lebensführung nicht gut weiterkommt, heißt es „der hat den Krebsgang" d. h. es geht nach rückwärts mit ihm. Der Stein „Krebsauge" ist gegen „böse" Augen. Allerhand vom Krebs ist in den Sagen und Mären unseres Volkes enthalten. Denn als geheimnisvolles Tier wie Kröte und Eule galt auch der Scherenritter. Aber, weiß denn ein Stadtkind, wie lustig es ist, mit bloßen Füßen im Bach zu waten und zu „krebseln"? Übrigens, wenn das Boot beim Wasserfahren durch schlechte Ruderbedienung umschlägt, sagt man ja: „der hat einen Krebsen gefangen"

Und nun sei die kurze Abhandlung beendet, die uns berichtet vom Purpurprinzen — aber erst nach dem Kochen —, dem mutigen Streiter mit zwickenden Scheren allerhand vom Krebs.

O.Ö. *Landesfischereiverein*

Bachforellenwildlinge, Regenbogenforellensetzlinge

liefert in erster Qualität, preisgünstig

FORELLENZUCHT „SINNEBORN"

Lichtenau bei Paderborn in Westfalen, Deutschland.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1956

Band/Volume: 9

Autor(en)/Author(s): Oberösterreichischer Landesfischereiverein , Oberösterreichischer Landesfischereiverein

Artikel/Article: Allerhand vom Krebs 89-90