

werden durch das gegenwärtige Gesetz nicht berührt.

§ 9. Mit dem Vollzuge dieses Gesetzes sind die Minister des Innern, der Justiz und des Ackerbaues beauftragt.

Aus dem geltenden oberösterreichischen Fischereigesetz sei der auf diese Frage bezughabende § 51 angeführt:

§ 51. Auf die mit der Beaufsichtigung und dem Schutze der Fischerei betrauten und hiefür bestätigten und beeideten Organe finden die für das Feldschutzpersonal überhaupt geltenden Bestimmungen und in Betreff ihrer amtlichen Stellung die Bestim-

mungen des Reichsgesetzes vom 16. 1. 1872, RGBl. Nr. 84, Anwendung.

Es steht ihnen insbesondere das Recht und die Pflicht zu:

- a) die Fischwässer ihres Dienstsprenghels, die Wehren, Schleusen, Dämme, Radstuben usw., insofern diese Anlagen die Fischerei berühren, zu beaufsichtigen;
- b) die Fischerschiffe, Fischbehälter, Einsätze sowie auch die Fischereigeräte zu untersuchen;
- c) zur Beschlagnahme von Fischen und Fischereigerätschaften, sowie zu Verhaftungen nach Maßgabe des Gesetzes vom 16. Juni 1872, RGBl. Nr. 84, zu schreiten.

HANS SCHÖLM, WIEN:

Der Fisch als weihnachtliches Sinng Gebäck

Der springlebendige Fisch in seinem Element, zur gegebenen Zeit den Leib von Roggen strotzend, galt wohl schon in den ältesten Zeiten als Symbol der Raschheit, Wendigkeit, Frische, Fruchtbarkeit und Gesundheit. So ist es verständlich, wenn der Mensch früherer Zeiten glaubte, sich durch den Genuß des Fischfleisches in den Besitz solch begehrenswerter Eigenschaften setzen zu können. So wenig glaubwürdig dies für uns heute noch sein mag, so überraschend ist es andererseits, daß wir scheinbar zusammenhanglos, an bestimmten Festtagen des Jahresablaufes daran festhalten, bestimmte Speisen oder Nahrungsmittel zu verzehren. Ich erinnere nur an das österliche Ei (Fruchtbarkeit), an den Truthahn und Karpfen als Weihnachtsspeise (Fruchtbarkeit, Widerstandskraft, langes Leben) und den Schweinekopf zu Silvester, der an die Stelle des Wildeberkopfes getreten ist, den schon unsere germanischen Vorfahren zur Wintersonnenwende gemeinsam gegessen haben, um in den Besitz besonderer Kräfte zu gelangen, wie sie dem Eber eigen sind. Lebendiger und fester lebt dieses Festhalten am Althergebrachten in unserer ländlichen Bevölkerung, ist aber selbst

in der Bevölkerung der Großstadt nicht verloren gegangen.

Symbolhaft trat oft in späterer Zeit an Stelle der Fleischspeise eine der Tiergestalt ähnliche Gebäckform, besonders dort, wo jahreszeitlich oder gebietsbedingt Ersatz für die Fleischspeise gefunden werden mußte. So entstanden die „Sinng Gebäcke“ und „Gebildbrote“ Daß dabei die leichte Nachbildbarkeit der linearen Körperform des Fisches besonderen Anreiz bot, beweisen schon die vorgeschichtlichen Fischdarstellungen in primitiver Ritztechnik, welche uns in den Höhlenbehauungen des eiszeitlichen Menschen erhalten geblieben sind. Sinng Gebäcke, aus grobem Teig geschnitten und in der heißen Asche gebacken, später nach Abdrücken des Tierkörpers in weichem Lehm nachgebildet, führen in gerader Linie zu den holzgeschnitzten Modellen und metallgetriebenen Backformen, welche uns in großer Zahl besonders aus dem vorigen Jahrhundert erhalten geblieben sind. Die Ersteren dienten zur Herstellung der „Lebzelten“ die noch heute eine beliebte Beigabe zu Wein und Tee sind und als „Weinbeißer“ jedermann bekannt sind. Da auch die heutige, mehr oder weniger fabriks-

mäßige Erzeugung von Back- und Zuckerwaren immer wieder auf die Fischgestalt zurückkommt, ist es vielleicht am Platz, im Nachstehenden ein altes, erprobtes Rezept zur Herstellung solcher Lebkuchen in Fischform zu empfehlen, wobei der Schreiber in Fischform zu empfehlen, wobei der Schreiber dieser Zeilen im voraus verraten darf, daß man sie bestimmt als schöne Bereicherung des Baum schmuckes und des weihnachtlichen Gabentisches empfinden wird.

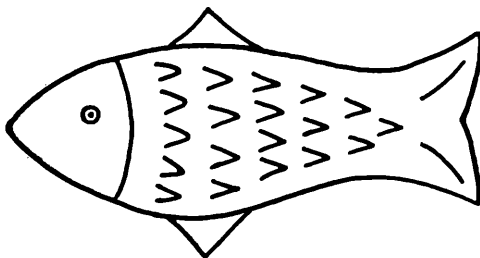
Das Rezept:

- 1 kg Roggenmehl (Vollroggen),
- 750 g Bienenhonig, echt,
- 250 g Rohzucker,
- 160 g Nüsse, gerieben,
- 60 g Butter,
- 2–3 Stück Eier,
- 20 g Natron,
- 1/2 Teelöffel Gewürznelken, gerieben,
- 2 Teelöffel Zimt,
- 2 Eßlöffel Milch.

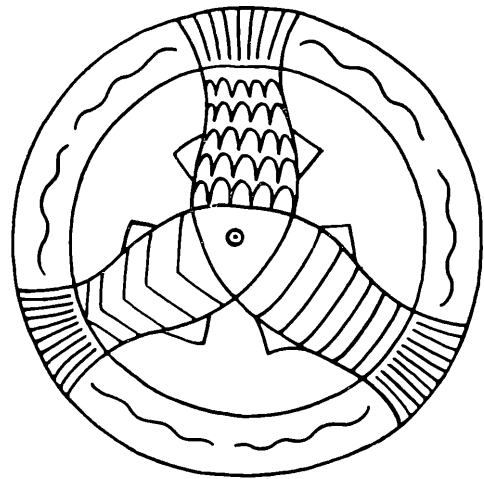
Honig, Butter und Zucker werden gemeinsam zerlassen und dann mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel zum Teig geknetet, in den zum Schluß noch das in der Milch aufgelöste Natronpulver eingearbeitet wird. Dann muß der Teig über eine Nacht ruhen. Am nächsten Tag wird er einen halben bis dreiviertel Zentimeter dick ausgerollt und die aufgelegten Lebkuchenformen werden mit einem feinen Messer ausgeschnitten.

Die Form:

Zur Herstellung der Schablone ist nichts als weißer Zeichenkarton, Bleistift und Schere notwendig. Die Schablone wird auf den Teig gelegt; mit einem spitzen, scharfen Messer



Einfache Form



Fischdrillinge

wird dann, den Konturen der Schablone folgend, der Teig nachgeschnitten. Die Fische werden auf einen vorher mit reinem Bienenwachs bestrichenen Blech goldgelb gebacken und nach dem Auskühlen mit Spritzglasur verziert.

Diese wird folgendermaßen hergestellt:

Puderrucker, Eiklar und Zitronensaft so miteinander vermengen, daß eine dicke, milchige Flüssigkeit entsteht. Diese wird sodann in eine aus weichem Zeichenpapier gedrehte Tüte gefüllt, welche an der Spitze leicht angeschnitten wird. Durch diese Öffnung wird nun die Glasur entsprechend der Zeichnung auf die Lebkuchen gespritzt. Zur farbigen Gestaltung der Lebkuchenformen kann die Spritzmasse mit Lebensmittelfarben versetzt werden. Sie wirken aber auch weiß-naturbraun sehr nett und sind ohne besondere chemische Zutaten sicher am bekömmlichsten.

Lebkuchen sollen mindestens 14 Tage lagern und in einer gut abschließenden Dose bis zur Verwendung aufbewahrt werden. Und nun „Guten Anblick“ allen fleißigen Hausfrauen nach soviel Arbeit und „Petri-Heil“ allen Fischern zur Lebkuchenangelei.

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): Schölm Hans

Artikel/Article: [Der Fisch als weihnachtliches Sinnggebäck 117-118](#)