

Fischerei historisch

Unter dieser Rubrik werden in der Zeitschrift Fischer & Angler in Sachsen Beiträge und Abhandlungen zur Geschichte der Fischerei aus alten Dokumenten und Büchern, alten Fischereizeitungen oder aber aus Arbeiten, die sich mit der Historie dieses Wirtschaftszweiges befassen, wiedergegeben. Alle bislang publizierten Beiträge sind nachfolgend anhand des Inhaltsverzeichnisses zu finden. Um einen gesuchten Beitrag auszuwählen, gehen Sie bitte mit dem Cursor über den Inhalt und klicken Sie bei gedrückter STRG-Taste in das gewünschte Feld.

Inhaltsverzeichnis

Inhalt	Heft	Jahr	Seite
Die Fischmärkte in Kursachsen	4	1994	1
Die Fischereien Kurfürst Augusts in der Mitte des 16. Jahrhunderts	1	1995	2
Geschichte der Angelliteratur	2	1995	3
Das Buch von den Fischen (1599) von Johannes Colerus	3	1995	5
Über Angelliteratur nach dem Dreißigjährigen Krieg	4	1995	6
Der Osterfischmarkt in Prag (1914)	1	1996	7
Über Teichwärter aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon (1744)	2	1996	10
Dienstid des Teichwärters von Großhennersdorf 1732	3	1996	11
Über den Schlammgeschmack der Fische (1911)	4	1996	12
Fischer und Alkohol (1923)	1	1997	13
Über die Tötung des Aals (1911)	2	1997	15
Über den Fischverzehr (1785)	3	1997	16
Über den Karpfen (1547)	4	1997	18
Über den Gebrauch der Angel aus dem Buch von den Fischen (1599)	1	1998	19
Verzehreigenschaften einiger Fische aus dem Buch von den Fischen (1599)	2	1998	21
Aal und Karpfen aus dem Buch von den Fischen (1599)	3	1998	22
Über die Fischerei in der Zeit der Novemberrevolution 1918	4	1998	24
Historisches über den Lachs	1	1999	25
50 Jahre Fischereischule Königswartha	2	1999	27
Über den Einzug der Bisamratte in Sachsen	3	1999	28
Über den Lachs in Böhmen und Meißen im 16. Jahrhundert	4	1999	30
Beschreibung über das Angeln aus der GEORGICA CURIOSA (1695)	1	2000	32
Fischordnung für die Elbe (1560)	2	2000	33
Unterricht von Teichen (1603)	3	2000	35
Karpfenrezepte (1737)	4	2000	36
Über den früheren Reichtum an Fischen (1875)	1	2001	38
Die Aalfischerei (1875)	2	2001	39
Über die Zucht des Karpfens (1875)	3	2001	41
Über Fischdiebstahl und deren Bestrafung (1735)	4	2001	42
Beschwerden Dresdner Fischhändler gegen solche aus der Lausitz (1712)	1	2002	44
Bestallung des Hoffischers Bildt für die Herrschaft Hoyerswerda (1728)	2	2002	45
Über den Fischotter aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon (1735)	4	2002	47
Über die Forelle aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon (1735)	1	2003	49

Inhalt	Heft	Jahr	Seite
Über den Lachs aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon (1737)	3	2003	50
Über Gewässerverschmutzungen im Erzgebirge im 16. Jahrhundert	4	2003	52
Über den Stör aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon (1744)	1	2004	53
Über den Hecht aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon (1735)	2	2004	55
Über Fischfang mit Angeln aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon (1735)	3	2004	56
Die Teichwirtetage in Bautzen 1904	4	2004	58
Eingabe der Fischmeister von Dresden an den Kurfürsten 1734	1	2005	60
Beschreibung des Angelns aus der Oeconomischen Encyclopädie (1773)	2	2005	62
Über den Aal aus der Oeconomischen Encyclopädie (1773)	3	2005	63
Über die Barbe aus der Oeconomischen Encyclopädie (1774)	4	2005	65
Über den Krebs aus der Oeconomischen Encyclopädie (1789)	1	2006	66
Die Fischordnungen Sächsischer Kurfürsten in der frühen Neuzeit	2	2006	68
Bestallung des Teichwärters auf dem Rittergut Grünwalde 1765	3	2006	70
Über die Eisfischerei aus der Oeconomischen Encyclopädie (1777)	4	2006	72
Verbotene Fischfangmethoden aus der Oeconomischen Encyclopädie (1778)	1	2007	74
Die Fortpflanzung der Fische aus der Oeconomischen Encyclopädie (1778)	2	2007	76
Notizen zur Geschichte der Fischerei in und um Königswartha	3	2007	78
Über Karpfenteichwirtschaft, um 1700	4	2007	81
Über Fischereigesetzgebung, aus der Oeconomischen Encyclopädie (1778)	1	2008	83
Der Kalifornische Lachs, Schriftensammlung Max von dem Borne (1892)	2	2008	85
Regenbogenforelle und Bachsaibling, ebenda	3	2008	87
Amerikanischer Binnenlachs, Amerikanische Seeforelle und Große Maräne	4	2008	89
Hundsfisch, Zwergwels und Gabelschwanz	1	2009	91
Schwarzbarsch und Forellenbarsch	2	2009	93
Ein Krebsessen in der Oberlausitz in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts	3	2009	95
Über Fischdiebe	4	2009	97
Gründung des Sächsischen Fischereivereins 1884	1	2010	99
Über Natur und Eigenschaften der Fische aus GEORGICA CURIOSA (1715)	2	2010	101
Über die Lebensweise der Fische aus GEORGICA CURIOSA (1715)	3	2010	102
Über Köder zum Fischfang aus GEORGICA CURIOSA (1715)	4	2010	104
Über die Fischweide aus GEORGICA CURIOSA (1715)	1	2011	106
Regenwürmer als Angelköder aus GEORGICA CURIOSA (1715)	2	2011	107
Über Kaviar aus der Oeconomischen Encyclopädie (1776)	3	2011	109
Über das Wuhnenschlagen J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon (1751)	4	2011	111
Über die Anfänge der Elektrofischerei	1	2012	113
Der fischereiliche Neuanfang in Sachsen nach 1945 – Teil 1	2	2012	116
Der fischereiliche Neuanfang in Sachsen nach 1945 – Teil 2	3	2012	118
Der fischereiliche Neuanfang in Sachsen nach 1945 – Teil 3	4	2012	120
Der fischereiliche Neuanfang in Sachsen nach 1945 – Teil 4	2	2013	122
Einiges über Karpfenrassen (1902) Teil 1	3	2013	124

Inhalt	Heft	Jahr	Seite
Einiges über Karpfenrassen (1902) Teil 2	4	2013	126
Fischereischule Königwartha begeht 65. Geburtstag	1	2014	128
Was unsere Groß- und Urgroßväter beim Angeln beachten mussten	2/3	2014	129
Kurioses über Karpfen und deren Zucht	4	2014	132

Die Fischmärkte in Kursachsen

Unter der Überschrift **Fischerei historisch** sollen Beiträge und Abhandlungen zur Fischerei aus alten Dokumenten, alten Fischereizeitungen oder aber aus Arbeiten, die sich mit der Geschichte der Fischerei befassen, in dieser Zeitschrift publiziert werden. Die Rubrik soll in der Regel in jeder Ausgabe erscheinen. Sofern es notwendig ist, werden den historischen Auszügen kommentierende Worte vorangestellt.

Begonnen werden soll mit einem Auszug aus der Dissertation von ALFRED HELLE: DIE FISCHEREI IN DEN FLÜSSEN UND BÄCHEN DER KURFÜRSTLICH-SÄCHSISCHEN ERBLANDE, welche 1930 im Archiv für Fischereigeschichte erschien. Beim Lesen des Artikels wird man feststellen müssen, daß die Probleme des Verkaufs und der Vermarktung so alt wie die Fischerei selbst sind, und daß es an mehr oder weniger erfolgreichen Maßnahmen zum Schutz der einheimischen Fischer nicht gefehlt hat.

Die Fischmärkte

Die städtische Wirtschaftspolitik unterstützte die Fischmärkte mit allen Mitteln kommunaler Fürsorge. Die Belieferung geschah zunächst mit Fischen, die durch die Fischer am Marktort selbst oder in der näheren Umgebung gefangen wurden. Je mehr der Bedarf an Fischen zunahm, desto mehr verschob sich das Verhältnis von Angebot und Nachfrage zu Ungunsten der Käufer. Bald war es den örtlichen Fischern allein nicht mehr möglich, den Marktbedarf zu befriedigen; die Fische mußten deshalb zur Versorgung der Märkte zum Teil aus sehr weit entfernten Überschußgebieten bezogen werden.

Eine Urkunde aus dem Jahre 1467 gibt einen Anhaltspunkt über die Versorgungsgebiete des städtischen Fischmarktes zu Leipzig. Im genannten Jahre bestimmten die Räte zu Leipzig die Maße für die Honig- und Heringstonnen und setzten die Maklergebühren beim Heringshandel fest. Gleichzeitig ersuchte der Rat die Städte Herzberg, Kolo, Berlin, Prenzlau, Spremberg und Brandenburg um Bekanntgabe der Leipziger Ratsordnung an die Einwohner, damit sich jeder Besucher des Leipziger Fischmarktes vor Übertretung der Verordnung hüten könne. Ein Blick auf die Karte zeigt, daß die Fangorte der Fische, mit denen der Leipziger Markt beliefert wurde - wenn man die Verkehrsverhältnisse des 15. Jahrhunderts berücksichtigt - außerordentlich weit entfernt lagen. Nach der Luftlinie berechnet liegt Prenzlau etwa 260 km von Leipzig entfernt, Berlin 150 km und Spremberg in der Lausitz 140 km.

Weitaus günstiger lagen die Verhältnisse in Dresden. Die Elbe mit ihren fischreichen Nebenflüssen und Bächen sicherte eine reichliche Versorgung des städtischen Fischmarktes. Aber auch hier reichten in späteren Jahren die Fänge der einheimischen Fischer nicht aus. Der Markt wurde deshalb mit Fischen aus den Moritzburger Teichen beliefert, soweit der Hof die dortigen Fänge nicht für die eigene Küche benötigte. Seit dem 17. Jahrhundert wurden auch größere Mengen von Fischen aus der Niederlausitz eingeführt. Die Ruhländischen Bauern (Ruhland an der Schwarzen Elster) waren ständige Besucher der Dresdner Fischmärkte.

Vielfach sahen die heimischen Fischer in den fremden Fischhändlern einen unangenehmen Konkurrenten, den sie so bald als möglich vom Markthandel auszuschalten versuchten. Hierbei mußten häufig die partikularen Handwerksinteressen mit denen der Gemeinde kollidieren, da einerseits das heimische Handwerk zu schützen und ihm die Existenzmöglichkeit zu sichern war, andererseits aber auch eine ausreichende Belieferung des Fischmarktes gewährleistet werden mußte. Aufgabe der städtischen Marktpolitik war es daher, den Bedarf möglichst durch die am Ort gefangenen Fische zu decken und dahin zu wirken, daß alle in den heimischen Gewässern gefangenen Fische auf den Markt kamen und nicht nach auswärts auf fremde Märkte geschmuggelt oder unter der Hand in den Häusern verkauft wurden. In diesem Sinne verpflichtete die Weißenfelder Fischverkaufsordnung von 1569 alle Saalefischer im Amt Weißenfels zum Besuche des städtischen Fischmarktes. Auch die erste Landesfischordnung von 1596 ordnet den geregelten Fischverkauf auf den öffentlichen Märkten an.

Der Rat zu Wurzen bat 1612 die Landesregierung, die Amts- und Dorffischer im Stiftsbezirk anzuweisen, die Fische nicht mehr nach Leipzig, Dresden und Torgau auszuführen, sondern in der Stadt auf dem Markte bei den Röhrenkästen feilzuhalten.

Häufig wurden auch die Händler verpflichtet, zunächst die Fische aus den heimischen Gewässern zu verkaufen, ehe das Feilhalten von außerhalb eingeführter Fische auf dem Markte gestattet wurde. So wurden die städtischen Fischhändler zu Dresden 1697 durch den Rat angehalten, nicht eher von außerhalb Fische einzuführen, bis der letzte Herrschaftsfisch verkauft war.

Die wirksamste Maßnahme der Gemeinden zur Sicherung und Erhaltung des einheimischen Fischergewerbes war die Einführung des Schutzzolles. Einige Städte haben daher alle von auswärts auf den Markt gebrachten Fische mit einem erhöhten Marktzoll belegt. Demgemäß beschloß 1467 der Rat zu Leipzig „das die meckeler nu hynforder von einer thonnen uffzcuslahen von einem borger nicht mehir denne einen nuwen pfennig vnde einen heringk nehmen sollin, abir von einem gaste mögin sie von einer thonne uffzcuslaen nehmen III alde pfennige vnde eyn heryngk.

Die Fischereien Kurfürst Augusts in der Mitte des 16. Jahrhunderts

Das 16. Jahrhundert war in Deutschland eine Zeit starker Wirren und Unruhen, aber auch der Beginn tiefgreifender Änderungen in den wirtschaftlichen Verhältnissen. 1553 trat Kurfürst August mit 27 Jahren das Erbe seines genialen Bruders Moritz an. Ihm gelang es, Sachsen zum Musterland in Deutschland zu machen. Er galt als einer der erfolgreichsten Wirtschaftspolitiker auf einem deutschen Fürstentron, denn er selbst war der bedeutendste frühkapitalistische Unternehmer in Sachsen.

Unter der Regierung von Kurfürst August entstanden in Sachsen die ersten Regionalfischordnungen. Im Mittelalter waren durch den Fischreichtum in den zahlreichen Bächen und Flüssen und die geringe Bevölkerungszahl umfangreichere Schutzmaßnahmen für die Fischerei nicht erforderlich. Das änderte sich jedoch im 16. Jahrhundert. Überall machte sich ein Nachlassen des Fischreichtums empfindlich bemerkbar. Von allen Seiten mehrten sich die Klagen über eine zunehmende Verödung der Fischwässer. Die Ursachen lagen in einer intensiveren Befischung, bedingt durch den größeren Bedarf einer gewaltig ansteigenden Bevölkerungszahl. Dazu kamen die stetig zunehmenden Verunreinigungen durch Pochwerke, Sägemühlen und Seifenwerke (Erzwäschereien), aber auch durch häufiger werdende Flachs- und Hanfrösten in den fließenden Gewässern. Großer Schaden entstand auch durch die Holzflößerei, die gerade in dieser Zeit der Entwicklung des Bergbaues in großem Umfang betrieben wurde. Es war daher nur folgerichtig, daß auch die Fischerei im Interesse einer umfassenden Hebung der Wirtschaft des Landes in den gesetzlichen Schutz einbezogen wurde.

Gleich zu Beginn seiner Regierung gab sich daher Kurfürst August viel Mühe, die Fischerei in wirtschaftlicher Hinsicht zu fördern. Ausschreibungen und Mandate wurden erlassen, in denen für Fischdiebstähle, besonders in den kurfürstlichen Hege- und Amtswässern, strenge Strafen angedroht wurden.

Die dauernde Vergrößerung der Hofhaltung des Kurfürsten selbst benötigte eine reichliche Versorgung mit Fischen. Nachdem er im Erzgebirge sein Jagdschloß Augustusburg erbaut hatte, versuchte er dort, sich in weitem Umkreis die Fischerei nutzbar zu machen. Die umliegenden Ämter wurden beauftragt, in großem Umfang Fischwässer in der Flöha und Zschopau sowie ihren Nebengewässern aus privater Hand aufzukaufen. Alle bislang vermieteten Fischwässer wurden aufgekündigt. Zur Beaufsichtigung und Pflege der neuen Fischwässer wurden von amtswegen einige Fischknechte bestellt.

Durch diese Ankäufe schuf sich Kurfürst August rings um die Augustusburg ein geschlossenes Fischereirevier, das ihm gestattete, seine Tafel reichlich mit Fischen, vor allem Forellen, zu versehen. Ein Teil der gefangenen Fische wurde geräuchert dem jeweiligen Aufenhaltsort des Landesherrn zugeführt.

Bereits zu Beginn des 16. Jahrhunderts wird in Dresden ein Fischmeister genannt, dem die Beaufsichtigung der herrschaftlichen Fischwässer, vor allem der großen Fischteiche in der Umgebung Dresdens, oblag. Kurfürst August erließ mehrmals Instruktionen an die Landesfischmeister und Vorwerksverwalter bezüglich der Pflege der Fischwässer. Diese Anweisungen erstreckten sich im wesentlichen auf die Sorge und den Schutz für die Fischbrut, auf die Pflege und Fütterung der Fische, Reinhaltung der Fischwässer und Ausbesserung der Teiche. Schließlich wurde eine ordentliche Rechnungsführung über die Einnahmen und Ausgaben der Fischerei verlangt. Des weiteren hatten die Fischmeister die Aufsicht über die zahlreichen bediensteten Fischer, Knechte und Buttenträger.

Die gefangenen Fische mußten in den Hoffischgarten zu Dresden eingeliefert werden. Hier wurden sie in die vorhandenen Hälter und Fischteiche eingesetzt und für die fürstliche Küche reserviert. Nach einem Bericht des Fischmeisters Georg Fischer befanden sich 1569 im Dresdner Hoffischgarten zwei Fohrenkästen (Forellenkästen), die täglich Sommer und Winter mit Forellen besetzt waren, ein Hechtteich, in dem große Hechte gehalten wurden, ein großer Karpfenteich mit 250 Zentner Karpfen, ein Karpfenteich mit 100 Zentner Winterkarpfen, zwei Hechtbehälter, sechs Hechtkästen, ein Hälter für Speisefische und vier Hälter mit Karpfen und Hechten für den Winter.

Die Überschüsse an Fischen, die der Hof nicht verwendete, wurden den Fischhändlern zum Verkauf auf dem Dresdner Markt übergeben. Im Jahre 1569 veranschlagte der Fischmeister die Absatzfähigkeit der Dresdner Fischhändler auf jährlich 1053 Zentner Karpfen. Als aber der Absatz der Hoffische auf dem Markt stockte, weil der Stadtmarkt mit billigen Fischen, die aus der Lausitz und aus der Mark Brandenburg eingeführt wurden, überschwemmt war, ließ Kurfürst August in der Dresdner Heide neue Fischhälter anlegen.

Über die Einnahmen und Ausgaben der Teichfischerei als auch der wilden Fischerei, die dem Hof unterstanden, wurde genau Buch geführt. Für die Zeitspanne von 1574 bis 1578 betrug der durchschnittliche jährliche Überschuß der landesherrlichen Fischereien 2351 Gulden, wovon 1901 Gulden auf die Teichfischerei entfielen (etwa 81%). Von diesem jährlichen Überschuß sind noch die Landesfischmeisterbesoldung in Höhe von 600 Gulden und die von den Ämtern für die Fischerei verwendeten Ausgaben in Höhe von rund 400 Gulden abzuziehen. Für die oben genannten Jahre ergibt sich somit für die landesherrlichen Fischereien ein Reingewinn, der pro Jahr 1400 Gulden nicht überstieg. Gemessen am Ertrag der landwirtschaftlichen Kammergüter, der am Anfang der Regierungszeit von Kurfürst August 250 000 Gulden, gegen Ende jedoch 400 000 Gulden jährlich betrug, sind die fischereilichen Gewinne eher bescheiden. Nach dem Tode des Kurfürsten ist bezeichnenderweise ein Rückgang in der Nutzung der herrschaftlichen Fischereien eingetreten.

Geschichte der Angelliteratur

Die Geschichte der Angelliteratur in Deutschland begann vor knapp 500 Jahren. Die deutschen Erstlingswerke enthalten zumeist nur abenteuerliche Rezepte zur Bereitung von Ködern, insbesondere Teigködern, Fischwitterungen und Betäubungsmitteln. Bei seriöser Angelliteratur waren bekanntermaßen die Engländer die Lehrmeister. Sie besitzen bereits aus dem Jahre 1496 ein spezielles Anglerbuch: „Treatyse on Fysshyng with an Angle“ (Abhandlung über das Fischen mit der Angel) von Juliana Barnes (Verners), einer geistlichen Dame, und können sich rühmen, schon im 17. Jahrhundert ein wirklich klassisches Angelwerk erhalten zu haben. „The Compleat Angler“ (Der vollkommene Angler) von Isaak Walton wurde 1653 erstmals verlegt und gilt noch heute als der Klassiker. Das Buch behandelt das Angeln mit der künstlichen Fliege und ist lediglich für anglerisch interessierte Leser bestimm. 1859 wurde es erstmals ins Deutsche übersetzt und erschien seitdem in verschiedenen Auflagen bis in die Neuzeit.

Die Anfänge in Deutschland waren da bescheidener. Vom Anfang des 16. Jahrhunderts sind zwei Heftchen bekannt. Das eine ist betitelt: „Wie man Allerlay Fisch fahen soll“ und nennt weder Verfasser noch Jahr oder Ort des Druckes. Das andere heißt „Die kunst wie man

Visch und Vögel fahen sol. Mit den Henden Reusen Anglen Hamen Netzen.“ Es wurde 1518 in Augsburg gedruckt. Das erste Heftchen enthält 16 Rezepte, das zweite die gleichen 16 und noch 11 dazu, davon drei zum Vogelfang gehörig. Hier eine Probe daraus: „nym piberhoden (Bibergeil) oder sein nyeren und menschenblut (gemeint ist das von Aderlässen herrührende, aus den Badestuben leicht zu beschaffende Blut), und gerstenmel. und mach kügelen darauß, unnd nym der kügelen ains und steck es an den angel oder pind es in die reusen als du kanst.“ Oder: „Nim kicheren (Erbsen) und faulen schaffkes und schön grieißmel und hönig unnd zerlaß es durcheinander und mach welgerlein darauß, zeuch die durch loeröl (Lorbeeröl) und stoß sy dann (an den Angel) als du kanst.“

Die nächsten Werke, die sich mit der Angelfischerei beschäftigen sind Gregor Mangolt's Fischbuch, Zürich, ohne Jahresangabe (wahrscheinlich 1557), und Sigmund Feyerabendt's Fischweyd, ohne besonderen Titel enthalten im zweiten Teil von seinem „New Jag unnd Weydwerck Buch“, Frankfurt a. M., 1582. Neben einer Beschreibung von der Natur und den Eigenschaften der Fische enthält Mangoldt's Fischbuch „...dreyßig neuwe und bewährte Rezepte...“. Die ersten drei sind neu, die übrigen entsprechen in Reihenfolge und meist auch Wortlaut denen in den oben erwähnten Heften. Bei Feyerabendt's Fischweyd ist das Schöpfen aus der gleichen Quelle ebenso offensichtlich.

Wie erfahren aus ihren Werken zunächst, „wie mit Netzen und Reusen gefischt wird“, und Zugnetz, Stellnetz, Senknetz, Wurfarn, Korb-, Binsen- und Garnreusen werden dabei kenntlich beschrieben. Weiterhin erfährt man, wie mit Angeln, Haken und lebendigen Kalk (Betäubungsmittel) zu fischen ist. Die Angeln, heißt es da, werden auf dreierlei Weise gemacht. Erstlich einfache eiserne oder stählerne (auch messingene) Häcklein, die jedermann kennt. Dann solche, die von drei oder vier Angeln zusammengebunden und Spaderni (ital.= Hechtangel) genannt werden. Die dritten Angeln sind größer und haben viele Spitzen, und jede Spitze hat einen Widerhaken wie die Angel, daß sie widerhalten mag, die macht man an eine Stange. Mit den ersten fängt man Fische auf dreierlei Weise. Erstlich wenn man an die Angel ein lebendiges Fischlein querdert (ködert), so mag man damit allerlei Raubfische als Hecht und dergleichen fangen ... und das Stricklein soll dabei stark umwunden sein mit gewichtigen Faden oder mit einem kleinen eisernen oder messingenen Draht, daß es der Fisch nicht abbeiße... „Zum anderen wird der angel gebunden an ein stricklin von weißen roßhaaren geflochten, unnd daran die speyß gesteckt, so von den vischen begert wird, daß der angel nit gesähen werde, und wirt mit einem stricklin gebunden an ein subtyl gertlin, und also in die wasser geworffen, als es gar bekannt und mencklichem offenbar ist.“

In dem Stricklein aus Roßhaaren, das mit einem Stricklein an eine leichte Gerte gebunden wird, kann man die ursprüngliche Form bzw. den Vorläufer des Vorfaches erkennen. Letztlich wird noch eine Beschreibung gegeben, wie man in tiefen fließenden Wassern ohne Gerte mit bloßer bleibeschwerter Schnur angelt, dabei ist schon kurz die Rede vom Anhauen und Drillen, und schließlich wird auch noch die mit Krebschwänzen und Regenwürmern beköderte Legangel besprochen.

Wenn uns heute diese Angelmethode auch primitiv vorkommen mögen, so müssen sie doch schon mit großer Perfektion und doch einigermaßen Erfolg betrieben worden sein, da man das Angeln teilweise verbot bzw. einschränkte. 1528 durfte auf Ammer und Rott (Bayern) nur mit schwebenden Federkielen, jedoch nicht auf Grund geangelt werden. Am Bodensee sagte man über das Angeln: „Ist der Fischerey auch schädlich und solte gänzlich verboten seyn.“

Berühmte Angelbücher dieser Zeit waren das „Erfurter Fischbüchlein“ und die „Tegernseer Fischereihandschrift“. Diese sind ganz oder teilweise in die „Haushaltung in Vorwerken“ übernommen worden, ein landwirtschaftliches Lehrbuch aus der Zeit des Kurfürsten August von Sachsen, welches 1569/70 erschien.

Das Buch von den Fischen (1599) von Johannes Colerus

Nachdem es lange Zeit nichts Anrühiges gewesen war, auf dem von lateinischen Büchern beherrschten deutschen Buchmarkt voneinander abzuschreiben, kam 1599 von Johannes Colerus das „Buch von den Fischen“ als 16. Buch der „Oeconomiae oder Hausbücher“ heraus. Weniger skizzenhaft als in den vorangegangenen Versuchen, mit umfassenderen Blick und weit besseren Verständnis wird hier das Angeln behandelt. Johannes Coler war die gesamte Fachliteratur bekannt und diese wird auch ausgiebig in seinem Werk behandelt. Da er selbst die Fischerei ausübte und zudem auch Angler war, kommen seine eigenen Erfahrungen und Beobachtungen in dem Buch zum Ausdruck. Über viele Merkwürdigkeiten des bisherigen Fischereiwissens beginnt er kritisch nachzudenken und räumt mit vielen Fabeln auf. So beispielsweise der, daß Aale und Schleien dem Schlamm entstammen oder daß einige Fische sich in andere Arten verwandeln würden.

Über den Fang der Fische mit Netzen gibt Coler eine ausgiebige Beschreibung. Aber auch über das Angeln, das damals einen steigenden Rang erklomm, können wir eine ganze Menge von ihm erfahren. Den schon bei Mangold beschriebenen einfachen, dreifachen und vierfachen Haken fügt Coler noch die Doppelangel hinzu. Hier handelt es sich um zwei Haken, die so zusammengebunden wurden, daß die Spitzen nach außen gerichtet waren und die man vorwiegend als Nachtschnüre benutzte. Für Nachtschnüre hatte man besondere Schnüre, „wie Bindfaden“. Im Gebrauch waren sowohl Grundschnüre als auch Steckschnüre. Das waren lange Schnüre, die man 40-60 Schritt weit in das Gewässer legte, mit zahlreichen Seitenangeln, an denen Regenwürmer und tote Fischchen für Quappen und Aale, oder lebende Fischchen (in diesem Fall Angelhaken an Draht) für Hechte anköderte. Steckschnüre benutzte man für Hechte und andere Raubfische, das lebende Köderfischchen hing an einer Schnur, die auf kleinen Binsenbündeln aufgewickelt und mit diesem an einem kurzen Stock befestigt war, den man ins Ufer steckte. Die Roßhaare für die Handangel dreht man vier- und mehrfach zusammen, je nach Größe der zu fangenden Fische. „Denn kömmt etwan ein großer Fisch an eine angel, so reißet er sie entzwey und leufft damit davon, wie mir wol ehe widerfahren ist.“

Der Gebrauch von Senkblei und Schwimmer zur Handangel wird detailliert beschrieben. Ein oder zwei Tage vor dem Angeln soll man „ankörnen“, am besten mit demselben Köder, mit dem man angeln will. Dann wird empfohlen, die Tiefe der Angelstelle auszuloten, damit man weiß, wie tief zu senken ist, und merke, heißt es, im August geht der Fisch am höchsten, im September auf eine Elle tiefer, im Oktober auf anderthalb Ellen, und fürbaß auf das ganze Jahr er auf den Grund. Danach muß du deine Angelfeder richten und senken, lang oder kurz. Die großen Capitones aber muß man aus dem Grund der tiefen Wasser heraus suchen, wo gemeinlich die größten Fische stehen. An der Senkfeder kann man sehen, wenn ein Fisch an den Angel kommt, dann zittert und bewegt sich die Feder. Beißt aber der Fisch gar an den haken und zieht er den Federkiel gar unter das Wasser, „so mag man zihen und besehen, was Gott vor eine Creatur an den angel bescheret hat“. „Wenn ein Fisch den Federkiel unter sich zeucht, und man ihn herausziehen wil, so muß man zum ersten starck zucken, das man dem Fische den Angelhaken in den Mund hawe, daß er hafftet und den Fisch halte. Darnach muß man ihn fein mehlich aus der Tiefe an der schnur mit der Angelruthen und schnur herausführen, das er die schnur nicht zerreiße, und als ein ehrlich Man davon schwimme, oder das man ihn müde macht bis er sich in die Geduld gibt, und leßt freundlich mit jm handeln“.

Coler führt alle möglichen Köder an, als meistgebräuchlichen den Regenwurm, dann die Insekten je nach Jahreszeit, gekautes Brot, Krebsfleisch, Obst und schließlich die Teigköder mit und ohne Witterung in einer verwirrenden Menge von Rezepten. Die Raubfische fängt man mit lebenden Ködern, für den Fang von Barschen erwähnt er schon einen künstlichen Köder: „auch muß man den Haken vorn mit Blei an die Schnur gießen, daß sie es nicht abreißen, und muß breit gemacht sein; so sieht es (aus) wie eine Plötze, damit fängt man sie hübsch; man muß aber die Angel nicht still halten, sondern umrühren, so schießt er danach, denn es ist ein gieriger Fisch“.

Über den Fang von Forellen heißt es an anderer Stelle: „Dies ist ein rechter, teurer, edler und guter Herrenfisch, der gar einen lieblichen Schmack hat und sehr gesund ist ... sie wird mit

Angeln Hamen und Greifen gefangen. Eine große Fohre reißt bald den Angel entzwei, darum muß sie ein Fischer mit dem Angel fein im Wasser umher zu leiten wissen, bis sie müde wird..., danach muß er sie schnell heraus aufs Land rücken und bald über sie her sein, daß sie ihm nicht wieder ins Wasser springt.“ Coler beschreibt auch die künstliche Fliege, die er Federangel nennt, sowie deren Herstellung.

Hinsichtlich der besten Fangzeit der Fische meint Coler: es ist allezeit gut fischen; zum Angeln ist's am besten im Sommer um die Mittagszeit und kurz danach; während im Winter und in der Kälte die Fische sich in der Tiefe verkriechen. Der Hecht beißt am liebsten in Neumond und letzten Viertel, wenn dunkel Wetter ist, wie denn alle Fische lieber anbeißen, wenn's trüb und finster ist.

In einem besonderen Kapitel behandelt er die dem Fischer selbst notwendigen Eigenschaften. „Wer ein guter Fischer sein und viele Fische fangen will, der muß zuerst wacker und munter sein, und ihm kein Schlaf zu lieb sein lassen, daß er darum seine Gelegenheit zu fischen verlieren und versäumen wollte. Danach soll er arbeitsam sein, Hitze und Kälte vertragen können, listig und verschlagen sein, daß er der Fische Tücke und Behendigkeit, ja auch ihre Natur und Eigenschaften gar eigentlich erkenne und wisse, wie und wo ein jeder Fisch jährlich laiche, stehe, gerne wohne, in fließenden oder stillen, in tiefen oder seichten, in rauschenden oder gelind fließenden Wassern“.

Über Angelliteratur nach dem Dreißigjährigen Krieg

Der Dreißigjährige Krieg brachte in Deutschland Elend, Not und Verwüstung. Viele Wirtschaftszweige erlitten einen derartigen Niedergang, daß es Jahrzehnte zu ihrer Genesung bedurfte. Die Verödung und Verarmung des Landes führten auch auf fischereilichem Gebiet dazu, daß die im 16. Jahrhundert begonnene Entwicklung des Angelns als Freizeitbeschäftigung unterbrochen wurde. Eine Entfaltung des Angelns zum Sport, wie sie in England im 17. Jahrhundert begann, ist in Deutschland nicht erfolgt. Dementsprechend ist auch die Fischerei- und Angelliteratur armselig und spärlich.

Erst zu Anfang des 18. Jahrhunderts erscheinen wieder einige Fischereibücher, die aber dem Angler nichts wesentlich Neues bringen, im Gegenteil vom guten und bewährten Alten aus Unverständnis manches weglassen. So ist „Das edle Fischbüchlein“, Nürnberg (ohne Jahresangabe) der Hauptsache nichts als eine auf großen Strecken hin wörtliche Neuzusammenstellung der alten Bücher von Mangolt und Coler. Etwas origineller, aber kaum besser ist „Der wohlunterrichtete Teutsche Fischer“, Leipzig 1724. Hier werden schon englische Quellen angeführt. Hier taucht erstmals der Wirbel für Hechtschnüre auf. In diesem Werk läßt sich auch folgende Aussage finden: „Das Angeln ist eine Arbeit für solche Leute, die in der Welt nicht gar viel verdienen können, oder nicht wollen.“

Auch E. F. v. Steinbocks „Kunst der Fischerei“, 1729, oder GT. J. Wagners „Vollkommener Fischer“, Breslau 1758, ebenso die „Wohlbewährten Fischgeheimnisse“, Wien 1785 bedeuten keinen Fortschritt gegenüber Coler, heben aber insofern nur dessen herausragende Bedeutung hervor.

Den Übergang zur neueren Zeit bildet dann das Buch von M. A. Oliver „Der deutsche Angelfischer“, Wien 1795. Es ist ein kleines Heftchen mit einem kurzen Vorwort, worin der Verfasser, der selbst Angelgeräte herstellte, sagt: seine Anleitung habe den Zweck, die Leute, die in Wien Gefallen am Angelsport gefunden hätten, den englischen Anglern ähnlich zu machen, und sie sei kein Auszug aus anderen Büchern, sondern eine getreue, faßliche Erzählung von Tatsachen, die sich auf lange Erfahrung gründen. Damit haben wir es wieder mit einer Originalarbeit zu tun. Der Verfasser gibt die Fangmethoden für die wichtigeren Angelfische an, spricht schon von „geringelten Ruten“, d.h. Ruten mit Ringen, und von langen Schnüren auf „Winden“ (Rollen). Er empfiehlt auch auf den Huchen schon das Angeln mit künstlicher Fliege von der Größe eines Schmetterlings mit silbernen oder goldenen Körper. Im allgemeinen unterscheidet er drei Arten des Angelns mit der künstlichen Fliege; erstens das Peitschen (Schnur so lang wie die Rute, daran drei kleine künstliche Fliegen), zweitens das Werfen (Schnur so lang wie möglich; Wind möglichst von rückwärts; bei

Windstille soll sechs Zoll von der Fliege ein Schrotkörnchen angebracht werden), und drittens das Tupfen (Schnur ganz kurz, nur eine Fliege).

Das Heftchen schließt mit den „Grundgesetzen der Angelfischerei“. Diese Zehn Gebote für Angler mögen, da sie am leichtesten einen Begriff des damaligen Standes der Anglerei ermöglichen, auch den Schluß über die alten Fisch- und Angelbücher bilden.

1. Du sollst nicht fischen, wenn der Wind kalt ist, noch sollst du fischen innerhalb der Länge der Schnur und Rute deines Mitanglers.
2. Du sollst dich nicht zeigen dem Fisch, noch deinen Schatten auf der Wasseroberfläche sehen lassen.
3. Du sollst nicht mit dem Schwimmer fischen, ohne die Tiefe zu sondieren.
4. Du sollst nicht mit Fliegen fischen mit dem Winde im Gesichte, noch sollst du deine Schnur oder einen Teil davon auf das Wasser fallen lassen; nur allein die Fliege.
5. Du sollst nicht in trübem Wasser fischen.
6. Du sollst nicht kleine Fische mit großen Angeln fangen.
7. Du wirst keinen guten Fischfang haben, wenn du nicht den Augenblick als der Fisch anbeißt, jäh anziehst; noch sollst du zu stark jäh anziehen.
8. Du sollst einen großen Fisch nicht an das Ufer ziehen ohne ein Handnetz oder Handangel; noch sollst du dabei hastig sein.
9. Du sollst den Teig nicht mit unreinen Händen kneten.
10. Du wirst keinen guten Fischfang haben ohne guten Köder, gute Schnüre und Angeln.

Der Osterfischmarkt in Prag

In dieser Ausgabe erscheint ein Abdruck eines Artikels aus der Fischerei-Zeitung aus dem Jahr 1914 (Bd. 17, Nr. 19). Dabei geht es um das Ostergeschäft der Fischerei. Obwohl der Beitrag etwas weitschweifig ist, soll er hier vollständig abgedruckt werden, da er zu einem sehr amüsant ist, und zu anderem gewisse Parallelen zu heute durchaus bestehen.

Zum Osterfischmarkt nach Prag

Wen der Weg nach Dresden führt, sollte es nicht versäumen, von hier einen Ausflug nach dem hunderttürmigen Prag zu machen. Prag gehört nämlich mit zu den Perlen Europas, es ist ein Kronjuwel und steht auf historischem Boden. Schon seit 1848 blüht hier der Nationalitätenhader. Prags Boden ist mit Blut und Tränen gedüngt. Es mutet daher eine Inschrift über dem Portal der Synagoge eigentümlich an. sie heißt ungefähr: Hat uns nicht alle ein Gott erschaffen, haben wir nicht alle einen Vater? Daran sollten auch die Haderer denken. Die Juden haben es verstanden, sich den streitenden Nationalitäten als Unparteiische nützlich zu machen – vielleicht sammeln sie im Streite auch die Wolle? Doch auch der Handel leidet unter der ewigen Streiterei, und sicherlich wünschen auch die Juden endlich den Frieden. – Eins steht fest: ohne den Nationalitätenhader wäre Prag heute die schönste und reichste Stadt der österreichischen Monarchie.

Doch nun zu unserem Fischmarkt! Der D-Zug bringt uns in den Franz-Joseph-Bahnhof. Er ist klein für den mächtig flutenden Verkehr. Ich kenne Prag schon lange. Führen meine Eltern nach Teplitz, was in jedem Jahre einmal der Fall war, so wurde in Prag eine Woche gerastet. Mein Vater hatte Freunde und Verwandte dort; wurde doch Prag von deutschen Rentnern und Pensionären seiner Billigkeit wegen frequentiert. Früher hörte man auf dem Bahnhof fast kein tschechisches Wort – jetzt kein deutsches, obwohl es in Prag nicht viel Einwohner gibt, die nicht Deutsch sprechen könnten.

Ein Fiaker führt uns ins Hotel. Ja, ja, die Prager Fiaker, dös is´ was. Der Kutscher wohlgenährt, doch nicht zu fett, sauber gekleidet, blitzblanke Stiefel und Zylinder – alles so richtig im Training. Das Zeug blitzsauber. Die Röss´l geputzt und gepflegt. – Ein gelindes Grauen ergreift mich, wenn ich gleichzeitig an den Berliner Droschkenkutscher denke. Ehe man unseren Herrn Droschkenkutschern die Konzession zur Haltung einer Pferde-Droschke gibt, sollte man sie bei einem Fiaker in die Lehre geben – da lernen sie auch fahren und Pferde pflegen; sich selbst zu pflegen verstehen sie dagegen selten gut. Berlin kann wahrlich

nicht stolz auf sein Fuhrwesen sein. Die älteren Autodroschken starren heute schon vor Schmutz, ebenso die Uniformen ihrer Führer. – Doch dieses nur nebenbei.

Nachdem wir eine Nacht in Prag hinter uns haben, begeben wir uns früh in die Markthalle der Hibernergasse. Aus der Anlage dieser Markthalle könnten die Berliner Stadtväter vieles – ich möchte beinahe sagen alles – lernen. Ein großer Hof ist zur Halle ausgebaut. Der Raum ist hoch gestielt und mit einem Glasdach versehen, das volles Licht überall hinein lässt. Das Gerippe des Baues besteht durchweg aus Eisen. Ein großer Fahrweg führt durch die Mitte der Halle; von ihm zweigen sich breite Gänge für das laufende Publikum ab! Ein Gedränge, wie das in Berlin in den schmalen, schmierigen Gängen der Fall ist, ist hier vollständig ausgeschlossen. Man denke sich in dem Berliner Etagenraum der Zentral-Markthalle mit seinen feuergefährlichen Waren im Oberstock eine Feuersbrunst in der Hauptgeschäftszeit. Die Folge davon wäre, dass hunderte von Menschen erdrückt werden, bevor sie das Freie gewinnen können. Das ist in Prag unmöglich. Es fehlt der Oberstock, und die Gänge sind im Verhältnis zur Größe der Halle so geräumig, dass es den Menschen möglich ist, in wenigen Sekunden die Halle zu verlassen.

Die Verkaufsstände sind begrenzt und mit einer Nummer versehen. An jedem Stand hängt eine Tafel; auf dieser stehen die Preise aller Waren, welche der Standinhaber zu verkaufen hat. Er darf nicht mehr fordern als auf der Tafel steht, jedoch kann er billiger verkaufen. Das hat den Vorteil, dass der Käufer ohne Frage und Antwort nach seinem Geldbeutelinhalt berechnen kann, ob und wie viel er von einer Ware erstehen kann. Die Marktpolizei ist in der Lage, zu kontrollieren, ob das Publikum, das ohne Warenkenntnis ist, auch reell bedient wird. Die Konkurrenz sorgt schon dafür, dass niemand zu niedrige oder zu hohe Preise an seine Tafel schreibt. Wie mir ein Geschäftsmann sagte und ein Markthallenaufseher bestätigte, soll das Tafelwesen nicht allzu selten eine Cliquenbildung großziehen. Alles hat eben seine Auswüchse und nicht nur eine gute, sondern auch eine schlechte Seite.

Der Hauptmarkt ist sonnabends. Zum Ostermarkt am heiligen Abend werden die Stände der Verkäufer von diesen mit allerlei Grünem bekränzt. Blumen sind dazwischen gewunden, und hin und wieder lugt auch ein Heiligenbildchen aus dem Tannenreis. Das Volk hat noch eine gott und schämt sich dessen nicht – das schätze ich. Die Ware ist ebenfalls geschmückt. Die Osterlämmer tragen rote und weiße Bändchen um den Hals, mitunter auch einen Kranz. Das nimmt dem Tier das Tote. Lämmer und Fische werden heute am meisten gekauft.

Uns interessieren natürlich die Fische. Im Vordergrund stehen die Karpfen. Wittingauer Karpfen geben den Ton an; alles, was hier Karpfen heißt, ist aus Wittingau – doch gibt es, wie mir eine Händler verriet, auch bosnische – und diese sollen den böhmischen um nichts nachstehen. Was sich durchaus nicht definieren lässt, ist Donaukarpfen – auch gut! Franzosen kennt man hier noch nicht – das macht der Zoll, sonst wäre man längst im Besitz dieser Wohltäter. Andere Fische, zum Beispiel gefrorene Lachse, russische Zander und Seefische, werden hier vielfach von Berlin aus dritter Hand gehandelt.

Die Karpfen, die ich sah, waren durchweg Qualitätsfische. Größere Fische nicht unter drei Pfund, die meisten darüber. Die Rogner werden vorwiegend von einem Gehilfen, dem so genannten Fischmetzger, ausgeschlachtet. Als Schlachtmethode herrscht auch hier die Holzkeule. Durch einen Schlag mit dieser auf den Kopf wird der Fisch betäubt, dann der Breite nach halbiert und die Hälften entweder als solche oder zerteilt als Stücke verkauft. Kopf und Schwanzstücke sind natürlich billiger als die Mittelstücke. Der Rogen wird nebst der Blase und den Eingeweiden allein verkauft. Rogen mit Blase kostet bis 6 Kronen das Kilo. Der Karpfenpreis ist in Prag seit Jahren fest, man zahlt 2 Kronen 40 Heller vor den hohen Feiertagen, gewöhnlich 2 Kronen 60 Heller pro Kilo.

Frische Wittingauer Schille (Zander) kosten 5 Kronen und lebende 6 Kronen pro Kilo, russische Zander 4 Kronen. Moldaufische, frisch von Fang, kommen auch auf den Markt. Die Moldau soll zwar lange nicht mehr so fischreich als früher sein, doch immer noch reichlich Fische liefern. Aale und andere Fische werden verschwinden wenig in Prag gehandelt, Seefische fast gar nicht. Ein Geschäft mit frischen Seefischen befindet sich in der Halle, sein Zuspruch ist nur gering. Es bezieht die Fische erst aus zweiter beziehungsweise dritter Hand in Berlin. Die Frische der Fische lässt viel zu wünschen übrig. Der Tscheche isst überhaupt keinen Seefisch. Die Stadt scheint kein Interesse daran zu haben, den billigen deutschen Hochseefisch bei sich einzuführen. Unbequem wäre der Bezug nicht. Herren von der

Stadtverwaltung, mit denen ich über die Seefischfrage sprach, schienen sich durchaus nicht ablehnend zu verhalten.

Andererseits gibt man sich viel Mühe mit dem Karpfen. In jedem Gasthaus bekommt man ihn. sowohl auf dem Bahnhof als auch im Hotel „Blauer Stern“ habe ich der Wissenschaft halber folgende böhmische Karpfengerichte probiert: Karpfen, blau gesulzt, Portion 1,20 Kronen, Karpfen, gebraten mit Kraut, Portion 1,30 Kronen, mit Sardellen 1,40 Kronen, gebacken mit Kren (Meerrettich) und Karpfen schwarz mit Knödel je 1,20 Kronen. alle diese Gerichte mundeten vorzüglich. Auch Froschkeulen wurden in der Halle feilgehalten. Ein Paar, d.h. nur die beiden Hinterschenkel des Frosches, kosteten 6 bis 10 Heller. Sie waren nicht besonders frisch und sahen recht unappetitlich aus.

Setzen wir unseren Rundgang in der Halle fort. Begeben wir uns in den Kühlraum. Mitten in der Halle führt eine breite Freitreppe nach unten zu den Kühlräumen. Wir müssen das Bureau eines Markthallenaufsehers passieren. Die Räume sind auf Zeit verpachtet. Einen großen Raum hat sich die Stadt reserviert; dort kann jeder, der eine verderbliche Ware besitzt, gegen geringes Entgelt auf Stunden oder Tage unterstellen. Der Konsument, der zum Beispiel schon anfangs der Osterwoche eine Kalbskeule ersteht, kann diese so lange in den Kühlraum hängen, bis er ihrer bedarf.

Das ist eine weise Anordnung von der Stadt und wesentlich für den Konsumenten. Die großen Räume sind durch Türen von dem Hauptgange getrennt, jedoch lässt sich von einer Scheibe aus der Raum übersehen, da er von der Stadt Tag und Nacht elektrisch erleuchtet wird. Der Konsument hat hierdurch außer seinem Recht, den Kühlraum mitzubenuetzen, auch das Recht, die Räume auf die Menge der vorhandenen Nahrungsmittel zu kontrollieren. Selbst die Stadtverwaltung hat in Berlin keine Ahnung davon, wie durch die Kühlhallen die Preise verschoben werden. Das ist in Prag nicht der Fall.

Eine andere Freitreppe führt uns in den Kleinvieh- und Geflügelschlachtraum. Der jüdische Schächtraum ist abgegrenzt, jedoch auch durch eine Glasscheibe vollkommen übersichtlich. Ein großer Kasten, oben mit einem Rost verdeckt, nimmt das Blut der geschlachteten Tiere auf. Nach dem Schächtschnitt steckt man den Kopf des Tieres in das Gitter und lässt es ausbluten. Ein riesiges altes Weib besorgt mit einer unheimlichen Schnelligkeit das Rupfen der Tiere. Wer eine Rupfmaschine erfände, könnte ein reicher Mann werden.

Im Hauptschlachtraum streifen ein Dutzend Metzger Osterlämmer, Kaninchen, Zickel, zu anderen Zeiten auch Wild, ab. Sowohl im Schlachtraum als auch in den Gängen des Kühlraums ist die Luft gekühlt, in den Zellen sind 1 bis 1½ ° R [entspricht 0,8° bis 1,2° C].

Unser Rundgang ist beendet, wir verabschieden uns und danken dem Herrn Markthallendirektor für das überaus freundliche Entgegenkommen und die liebenswürdige Führung – was wir an dieser Stelle wiederholen.

Wir treten ins Frei, uns empfängt ein sonderbares, monotones Geläut. Es klingt von der russischen Kirche herüber: Maschkowatschki – Maschkowatschki – Maschkowatschki. Prag hat eine große Russengemeinde – bald feiern auch sie Ostern. Christ ist erstanden – er ist wahrhaftig erstanden! – Die erste beste Bäuerin fasst dich beim Schopf und gibt dir den Bruderkuss. eine alte schöne Sitte – wenn nur nicht gar so viel alte Bäuerinnen geküsst sein wollten!

Ich schlendere noch durch die Straßen und Gassen – besuche ein altes Gasthaus und ein modernes Café – jause auf dem Graben in einer Selcherei, esse Salami, Prager Schinken und Kiebitzeier: Stück 40 Heller. Nachdem ich noch in dem Kientopp am Bahnhof ein Schauerstück à la Rinaldo Rinaldini in mich aufgenommen, suche ich mein Etui im Schlafwagen Wien-Berlin auf. Ich erwache, als der freundliche Kontrolleur an meine Kabine klopft und ruft: „I bitt schön, in einer halben Stunde kommt Berlin!“

Über Teichwärter aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon

Die Teichwirtschaften gehörten früher zum überwiegenden Teil zu den Rittergütern. Da sie beträchtliche Teile des Gewinnes erwirtschafteten, wurden sie von Anfang an durch Fachleute geleitet. Dies waren die Teichwärter, welche schon eine etwas herausgehobenen Position unter den Untertanen hatten. Über deren Aufgabengebiet berichtet uns Johann Heinrich Zedlers Großes Universal-Lexikon aller Wissenschaften und Künste, 42. Band, 1744, folgendes:

Teichmeister, Teichwärther, oder Teichgeschwöhrener, lat. Praefectus Aggerum oder Curator Aggerum & Claustrorum, wird bey ansehnlichen Landgütern, wo grosse und viele Teiche vorhanden, eine dazu gesetzte und verpflichtete Person genennet, daß sie vor die angelegten Teiche und Dämme Sorge trage, damit solche von Zeit zu Zeit in gutem und tauglichen Stande erhalten, und von niemanden beraubet, von schädlichen Vögeln oder Thieren nicht verödet, noch auf andere Weise durch Vertret- oder Verwühlung des Dammes vom Vieh u. Schweinen beschädiget; hingegen das Wasser in einem so viel möglich gleichen Stande, daß dessen weder zuviel, noch zu wenig werde, erhalten, auch der Fische auf alle vorkommenden Fälle behörig gewartet werde. Insonderheit soll er die Teiche fleissig begehen; wenn Sommers- oder Fastenzeit Fluthen kommen, Sorge tragen, daß die Teiche nicht überlaufen, sondern die wilden Wässer, wo möglich abweisen, und die Fluthbetten in Acht nehmen, daß die Fische nicht durchgehen. Er soll sich angelegen seyn lassen, auszuforschen was etwan zum Nutzen der Herrschafft noch hier und dar vor neue Teiche angeleget werden können, die Beschaffenheit des Grundes und Bodens wohl examinieren, und die andern hierzu nöthigen Umstände in genaue Betrachtung ziehen, und darauf, wenn seine Herrschafft es vor gut befindet, sich nach geschickten Teichgräbern umsehen, mit denselben in Ansehung ihres Lohnes, so entweder überhaupt oder Ruthenweise zu bezahlen ist, accordiren, und bey der Arbeit fleissig Aufsicht haben. Er muß sich befleissigen, gute Sorten nach Streichkarfen aus zu kundschaften, und die-selben in die Teiche zu bringen. Er muß auch nach Gelegenheit des Bodens und der Grösse der Teiche beurtheilen, mit wie vielen Schocken ein ieder zu besetzen; Die Streichteiche gegen den Herbst, ehe es zufrieret, ablassen, nicht nur, daß er sehen möge, ob die Karpfen auch gestrichen, sondern auch die Hechte als schädliche Gäste, die den Strich aufzufressen pflegen, heraus zu fangen, und auch die Karpfen heraus zu nehmen, damit nicht etliche darunter seyn mögen, welche den ersten Sommer nicht gestrichen, und erst den anderen Sommer den Samen gehen liessen, denn so würde der Strich und zweyjährige Same, unter einander gemengt, und man also zu keinen richtigen Satze gelangt. Er soll fleissig Acht haben, daß nicht etwann Reusen oder Garnsäcke von diebischen Leuten in die Teiche, wo die Fische dem Wasser entgegen gehen, geleet, und also die Fische gestohlen werden, zu dem Ende nicht allein des Tages, sondern auch des Nachts, zumahl bey Mondenschein die Teiche fleißig visitieren, das Wasser in den Gräben in seinem richtigen Gange zu erhalten suchen, damit es sich nicht verstopfe oder verseige; das Schilf und Rohr an denjenigen Orten, wo es zu stark stehet, daß den Fischen dadurch Schade geschiehet, und die Fischerei des Teiches nicht unternommen werden kan, durch Sensen oder auf andere Art aus den Teichen schaffen; im Herbst, wenn die Zeit, die Teiche zu fischen vorhanden, dieselben gar mählich ablassen, damit die Fische dem Wasser nachfolgen, und nicht in niedrigen Plätzen, in den Prudeln stehen bleiben, sondern dem Wasser nach fein in den Zug treten. Bey Ablassung der Teiche soll er die Ständer, oder die Zapfenlöcher fein wohl verwahren, daß mit der Fluth kein Fisch durchkomme, vernehmlich wenn unter dem abgelassenen Teiche, kein Teich mehr vorhanden. Er soll Winterszeit die Teiche fleissig aufeisen lassen, und wenn in sehr großen Gefrösten viel Schnee auf das Eis fällt, alsobald die Zapfen an den Teichen ziehen, und das Wasser mit Macht auslaufen lassen, auch allenthalben Wuhnen bauen, damit das Wasser von dem Eise herab komme. Er muß Sorge tragen, wie den alten öde gelegenen Teichen zu helfen sey, und daher das Wasser aus solchen ablassen, damit sie den Winter recht ausfrieren können, ingleichen wenn sich an Gebäuden ein Fehler oder Wassermangel ereignet, den Damm und Einlaß ausbessern, und das Wasser wieder von neuen hinein

leiten, nicht weniger der Teichfischerei beywohnen, und Acht haben, daß die Fische fein alle heraus kommen, und nicht etwan etliche in den Tümpeln oder Löchern stehen bleiben, auch dahin sehen, daß nicht liederlich Gesindel von den Fischen etwas wegschleppe, und der Herrschafft Schaden zu füge, Dergleichen Leute, denen die Aufsicht über die Dämme und Teiche an denen Flüssen und Seen anvertraut ist, sind absonderlich in Hollstein, Frieß- und Holland, und anderen an der See gelegenen Orten, und heissen daselbst Dyckgrafen, Teichgrafen, Dyckgraafen, Heemraaden.

Diensteid des Teichwärters von Großhennersdorf 1732

Nachdem im letzten Heft über die Tätigkeit des Teichwärters aus einer älteren Quelle berichtet wurde, soll in diesem Heft die gegenüber anderen Untertanen herausgehobenen Position dokumentiert werden.

Aufgrund seiner Verantwortung wurden nur geeignete Personen für den Posten des Teichwärters ausgesucht. Der zukünftige Teichwärter mußte sich mit einem besonderen Eid zu einer tadellosen Dienstführung bei der Herrschaft verpflichten. Ein solcher Eid ist beispielsweise für den Teichwärter der ehemaligen Teichwirtschaft des Rittergutes Großhennersdorf vorhanden. Er steht handschriftlich in den: „Groß-Hennersdorffische sämtliche alte und neue Gesetze“ aus dem Jahre 1732. Aber auch für andere Teichwirtschaften, so z.B. Königswartha ist die „Vereidigung“ bekannt.

FORMULAR

Derer Eydte und Pflichten welche bey hiesigen Gerichten abzulegen vorkommen

Des Teichwärters

Ich N.N. schwöre hiermit zu Gott dem Allmächtigen Herrn des Himmels und der Erden einen leibl. Eydte, daß ich bey dem von meiner gnädl. Herrschafft mir aufgetragenen Teichwärtther Dienste, mich iederzeit treu und fleißig verhalten die Teiche und andere Wasser so viel mir möglich und nach meiner besten Wissenschaft wohl in Acht nehmen, daß sie ihr recht Wasser haben, auch davon kein Mangel sey, die Dämme wohl verwahren, damit sie bey großen Gefluthe und jählingen, Wasserläufften nicht ausreißen mögen, auf die Fische gute Aufsicht haben daß sie in Winters Zeit nicht abstehen*, zugleich auch gute Obsicht haben, daß die Diebe weder mit Angeln, Nezen oder auch sowohl in Teichen als anderen FischWassern nichts stehlen mögen, auch weder vor mich die Meinigen damit nichts verunträuen oder andere Parthiererey* treiben lassen, sondern sobald ich dergl. erfahren werde, alsbald zeitlich anmelden, in Kauffen und Verkauffen keinen Unterschleiff* brauchen, und in Summa Nutzen und Vortheil befördern, hingegen Nachtheil und Schaden abwenden helffen, auch mich als einen ehrlichen Teichwärtther eignet und gebühret, iederzeit verhalten und solches nicht unterlassen wolle, weder um Gunst, Gabe, Geschenke, Freundschafft, Feindschafft noch anderer Ursachen willen.

So wahr mir Gott helfe durch Jesum Christum meinen Erlöser und Seeligmacher. Amen

abstehen = absterben

Parthiererey = Sachhehlerei

Unterschleiff = Unterschlagung

Über den Schlammgeschmack der Fische

Der Herbst ist die Zeit des Teichfischens. Karpfen, Schleien, Hechte, Welse und andere Fische kommen in die Fischhälter, um vornehmlich zu Weihnachten und zu Sylvester als beliebter Gaumenschmauß verspeist zu werden. Leider kann es immer wieder vorkommen, daß diese Freude durch einen schlammigen Beigeschmack beeinträchtigt wird, hauptsächlich dann, wenn Fische direkt aus dem Teich nach der Abfischung in den Kochtopf wandern. Was unsere Urgroßväter zu diesem Problem zu sagen hatten, soll in den folgenden zwei Artikeln wiedergegeben werden. Beide, besonders letzterer, gelten noch heute.

Fischerei-Zeitung. Bd. 14 (1911). Nr. 3, S. 37

Zu der Mitteilung „Der Schlammgeschmack bei Süßwasserfischen“ in Nr. 52 der Neudammer „Fischerei -Zeitung“ vom 24. Dezember 1910. Wie entfernt davon, in die Forschungen und Beobachtungen eines Prof. Zuntz oder eines Dr. Léger irgend welchen Zweifel setzen zu wollen und gern bestätigend, daß jeder erfahrene Fischzüchter und Fischhändler es sehr gut weiß, wie der Fisch aus Teichen mit übelriechendem, modrigem Schlamm durch längeres Einsetzen in womöglich fließendes reines Wasser gereinigt und deshalb in seinem Geschmacke auch besser werden kann, möchte ich hier noch auf einen Umstand aufmerksam machen, welcher namentlich für jüngere, noch unerfahrene Hausfrauen vielleicht einen Wert haben könnte, nachdem sie den guten, reinen Geschmack der von ihnen zubereiteten Fische doch anstreben, ja für den guten Geschmack ihrer Fischgerichte gewissermaßen doch verantwortlich sind. Wenn nämlich Fische aus schlechtem, unsauberem Teiche stammend, ohne vorher durch längeres Einsetzen in reines, fließendes Wasser gereinigt worden zu sein oder aber so genannte „stumpfe“, d.h. matte, nicht mehr gut lebende Fische wie man sie oft auf dem Markte billiger zu kaufen bekommt, geschlachtet und gleich zubereitet werden, dann bleiben sehr oft, man könnte sogar sagen immer, noch Partikelchen des übelriechenden Schlammes in den Kiemen sitzen und verderben beim Kochen den Geschmack des ganzen Fisches, weil sich durch das Kochen der Schlamm nur noch mehr auflöst und sich sein übler Geschmack und Geruch dem ganzen Fleische mitteilt, und ist man durch Zusetzen von Gewürzen, wie es das übliche Wurzelwerk, Petersilienwurzel, Zwiebel und Sellerie ist, ja sogar von dem doch noch schärferen Paprika, nicht imstande, den schlechten Schlammgeschmack völlig zu beseitigen respektive zu überdecken. Aus diesem Grunde ist es durchaus erforderlich, solchen oben bezeichneten Fischen, natürlich nachdem sie vorher getötet worden sind, die ganzen Kiemen sorgfältig vor dem Kochen auszuschneiden, was ja keine große Mühe macht und nur etwas Sauberkeit verlangt. - Aus denselben Gründen halte ich namentlich bei solchen matten Fischen ein sorgfältiges Abschuppen der Fische für unbedingt notwendig, ein Verfahren, welches in manchen Ländern, wie Osterreich, Bayern usw., für selbstverständlich gilt, aber namentlich in Norddeutschland von Gorumands verpönt wird, weil ihnen durch das Abschuppen angeblich viel Fett und ein besonderer Geschmack des Fisches verloren geht. - Aus meiner eigenen Praxis kann ich anführen, daß bei größeren Fischereien, bei welchen es üblich ist, den Gästen einen sogenannten Suppenfisch vorzusetzen, Fische, direkt aus dem Teiche während des Abfischens entnommen, nach sorgfältigem Entfernen der Kiemen und Schuppen nie schlecht geschmeckt, sondern immer die Anerkennung eines guten und reinen Fischgeschmackes erworben haben.

Bielitz, Weihnachten 1910

Adolf Gasch

Allgem. Fischerei-Zeitung. XXXVI Jg. (1911). Nr. 20, S. 440-441

Woher kommt der Schlammgeschmack der Fische? Es ist eine bekannte Tatsache, daß in manchen Gewässern besonders die am Grunde lebenden Fische, wie Karpfen, Schleien u.a., einen typischen Schlammgeschmack annehmen. Vom Karpfen sagt man dann, er „möselte“. Bisher war man der Meinung, daß bisher unangenehme moderige Geschmack von den am Grunde der Gewässer sich zersetzenden und faulenden organischen Substanzen

herrühre, welche die Grundfische mit ihrer Nahrung aufnehmen. Man hat auch behauptet, daß der Modergeschmack von gewissen stinkenden Pflanzen, so namentlich von dem Armleuchtergewächs (*Chara foetida*), herrühren soll. Das die letztere Ansicht nicht richtig ist, geht schon allein daraus hervor, daß die Karpfen in manchen Karpfenteichen möseln, in welchen gar keine Characaen vorkommen. Nun hat ein bekannter französischer Forscher, Louis Léger, in einer Mitteilung an die französische Akademie über Versuche berichtet, durch welche er ermitteln konnte, daß der typische Schlammgeschmack der Karpfen, Schleien und andern Grundfischen, von gewissen im Wasser weit verbreiteten sogenannten Blaualgen, Oscillatorien, herrühre. Diese Blaualgen finden sich besonders in solchen Gewässern vor, in welche viel organische Substanzen, so namentlich Jauche eingeleitet werden; sie sind z.B. massenhaft in allen Dorfteichen zu finden. Zerreibt man einen Büschel dieser blaugrünen Algen zwischen den Fingern, so kann man genau den gleichen Geruch wahrnehmen, wie ihn das Fleisch möselnder Karpfen verbreitet.

Wenn man Fische aus einem ganz reinen und von Blaualgen ganz freiem Wasser in ein Bassin setzt, in welches man einige größere Büschel von Oscillatorien übertragen hat, so konstatiert man, wie Léger berichtet, daß das Fleisch der in diesem Bassin gehaltenen Fische nach einiger Zeit den bekannten typischen Schlammgeschmack angenommen hat. Uebrigens bekommen in einem solchen Bassin nicht nur die Schleien und Karpfen, sondern auch die Regenbogenforelle und andere Fische denselben Schlammgeschmack.

Nach Léger ist besonders die Haut und die Niere stärker mit dem Schlammgeschmack imprägniert als das Fleisch, und am meisten möseln diejenigen Fische, welche in der Haut die zahlreichsten Drüsen haben, wie z.B. Scheien und Aale; weniger weisen dagegen die Raubfische Barsche und Hechte einen Schlammgeschmack auf, weil sie sich auch nicht von Pflanzen ernähren, sondern von Fischen leben und daher nur indirekt durch diese und andere, niedere Nährtiere einen Schlammgeschmack bekommen können. Irgendein Mittel, die Blaualgen aus Teichen fernzuhalten, welche reich sind an organischen Stoffen, gibt es nicht. Man wird daher den Schlammgeschmack nicht verhindern können, auch wenn man nunmehr weiß, woher er eigentlich kommt. Man muß sich nach wie vor damit begnügen, den Fischen durch Einsetzen in reines fließendes Wasser den Schlammgeschmack zu benehmen. H.

Fischer und Alkohol

In dieser Ausgabe, welche in die kalte Jahreszeit und ebenso in die Faschingszeit fällt, soll mit einem kleinen Augenzwinkern ein Beitrag über ein bewährtes „Frostschutzmittel“ der Fischer zum besten gegeben werden. Der Artikel wurde vor 74 Jahren in der Allgemeinen Fischereizeitung Bd. 38 (1923), H. 5/6, S. 43-45 veröffentlicht. Als Autor ist Dr. Hans Walter Schmidt genannt, der Titel lautet bezeichnenderweise: Fischer und Alkohol

Die Frage, ob der Mensch Alkohol zu sich nehmen darf, und wenn ja, wieviel, ist heutzutage in unserem Vaterlande besonders aktuell geworden. Unser Wirtschaftsleben gebietet uns, alle uns zur Verfügung stehenden wirtschaftlichen Faktoren ernsthaft zu prüfen, wie wir uns am intensivsten in den Dienst des Wiederaufbaues eines neuen sozialen Lebens stellen können, wie wir durch sie am besten unsere Privatwirtschaft zu fördern vermögen. Daß sich mit diesen Faktoren naturgemäß auch die Regierung *) zu beschäftigen hat, ist über alle Zweifel erhaben.

**) Anm. d. Schriftl.: wir geben diesen Ausführungen Raum wegen der Bestrebungen auf Einführung eines allgemeinen Alkoholverbotes, von dem einzelne Berufszweige allenfalls zu befreien sind.*

Das üppige Schlemmerleben, welches gewisse Kreise deutscher Staatsbürger, welche die materiellen Machtmittel dazu in Händen haben, sich bieten zu müssen glauben, hat die Augen der Regierenden mit Recht auf diesen Unfug sich richten lassen. Da hier aber der Alkoholgenuß eine hauptsächlichliche Rolle zu spielen berufen ist, so hat sich die Arbeit in diesem Punkte gegen den Alkoholverbrauch gerichtet. Ein Alkoholverbot, wie wir es in

Amerika kennen, soll beraten werden. Und wenn dies richtig und sachlich vom moralischen und medizinischen Standpunkte durchgeführt werden wird, so kann dies dem Lande nur zum Segen gereichen. Welche unendlich traurigen wirtschaftlich ruinösen Folgeerscheinungen das strikte Alkoholverbot in Amerika nach sich gezogen hat, ersehen wir aus einer Statistik der verbotenen Alkoholschenken, der Morphinisten, welche statt Alkohol das Morphinium gewählt haben, und anderem mehr. Es liegt daher nicht im Interesse eines Kulturvolkes, den Alkohol gänzlich aus seiner Mitte zu verbannen. Vielmehr kann hier eine gesetzgeberische Entscheidung nur dann stattfinden, wenn alle Kultur- und Wirtschaftszweige sich zuerst darüber schlüssig werden, ob der Alkohol zu ihrem Schaden oder zu ihrem Nutzen ausgebeutet werden kann. Danach muß die Entscheidung sich sachlich richten.

Es ist ja bekannt, daß der Seefahrer, der Schiffer überhaupt, einen guten Tropfen liebt. Und der Fischer ist mit diesem dermaßen verwandt, daß bei ihm das Nämliche zutrifft. Das kommt nicht etwa daher, weil diese Leute „Schlemmer“ sind. Im Gegenteil betrachtet der Schiffer und Fischer als solcher den Alkohol als Medikament, wenn man auch nicht in Abrede stellen darf, daß ein guter Tropfen zu Zeiten gut zu munden vermag. Wer Alkohol besonders als Medizin, welche eine stärkende Wirkung auf den Organismus ausüben soll, zu sich nehmen zu dürfen oder zu müssen glaubt, der darf nur guten Alkohol in Anwendung bringen. Fusel ist dem Organismus stets schädlich. Erstklassiges Bier, guter Wein und prima Likör alteingeführter Marken, nicht allen möglichen Branntwein aus unbekanntem Erzeugerhänden, das sei das Material, mit welchem man zu arbeiten sich gewöhne. Das muß sich der Fischer vor allem sagen. Ferner muß er nachprüfen, warum er den Alkohol in manchen Lagen gerne zu sich nimmt. Dies tut er wegen seiner Wirkung, und über diese muß er sich zunächst klar werden, um den Wert, den der Alkohol für ihn besitzen kann, klar zu erfassen.

Die chemische Zusammensetzung des Alkohols ruft fast momentan einen sehr energischen Verbrennungsprozeß im Organismus hervor. Dadurch wird der Stoffwechsel beschleunigt und verstärkt. Es entsteht Wärme im Körper, und die Muskeln vermögen, so lange diese Erscheinung anhält, um so intensiver zu arbeiten. Besonders wenn die Witterung kalt ist, ist die Wärmeerzeugung von großer physiologischer Wichtigkeit. Diese die Körperkraft hebende Wirkung hält jedoch nur so lange an, bis der Alkohol umgesetzt ist und die Wärmewirkung aufhört. Dann erfolgt eine Reaktion der Erschlaffung, die um so größer ist, je größer die stärkende Wirkung des Alkohols gewesen, je größer die Portion des aufgenommenen Alkohols.

Wenn der Fischer diese Wirkung des Alkohols in wirtschaftlicher Beziehung betrachtet, so wird er finden, daß dieselbe zu Zeiten ihm hochwillkommen sein wird. Er ist sehr oft der Nässe und dadurch der Kälte ausgesetzt, so daß eine innerliche Erwärmung in vielen Fällen allein die Gesundheit erhalten kann. Ferner ist sein Beruf gewöhnlich körperlich anstrengend, so daß sehr oft nur eine außerordentliche Auffrischung seiner Körperkräfte ihn noch das Ziel erreichen lassen, welches fischereitechnisch bis zu diesem Zeitpunkte - der Abend des Tages - noch erreicht werden sollte. Ein guter Tropfen hebt auch nach anstrengender Fischereiarbeit die Lebensgeister des Fischers und läßt diesen sich wohlfühlen. Welche physiologische Rolle aber das seelische Moment in der Lebenspraxis zu spielen fähig ist, hat jeder wohl schon an sich selbst zur Genüge ausprobiert - Aber nicht nur im eigenen Interesse wird der Fischer die Wirkung des Alkohols willkommen heißen und als fördernd ansehen müssen. Auch im Samariterdienste zum Nutzen des Nächsten hat ein guter Schluck aus der Feldflasche oft schon Großes gewirkt. Beim Befahren von Gewässern kommen häufiger denn je Unfälle vor, bei denen ein Mensch über Bord kommt. Bewußtlose rasch zum Leben zurückzurufen, dafür sorgt der Alkohol, und Entkräftete wieder aufzurichten, auch das besorgt der Alkohol. Erstarre zu erwärmen, ist ebenfalls Sache des Alkohols als Medizin. Und auch der edle Retter, der unerschrocken in das nasse Element zu tauchen sich anschickt, um den Nächsten seinem nassen Wellengrabe zu entreißen, kann sich vorher durch einen Schluck aus der Feldflasche wappnen gegen Entkräftung, Nässe und Kälte. Vor allem, wenn es gilt, momentan eine nicht lange andauernde Kraftleistung auszuführen, ist Alkohol das einzige Mittel, das Ziel zu erreichen.

Daraus erkennt der Fischer ohne Zweifel, daß der Alkohol als Medikament, als wirtschaftlicher Faktor für ihn unabschätzbare Dienste leistet. Er muß sich nun nur noch

fragen, ob er durch den ihm wirtschaftlich nützenden Alkohol sich nicht desto mehr reaktionär wirtschaftlich schädigt, indem er dadurch die Gesundheit seines Körpers schwächt.

Hier gibt ihm eine einfache Ueberlegung die richtige Antwort. Alkohol ist ein Genußmittel, wie jedes andere auch. Im Uebermaße genossen, wirkt es schädlich, mäßig und zu Zeiten eingenommen, wirkt es Wunder. Der moderne Kulturmensch nimmt tagtäglich Alkohol in verschiedenster Form - Bier, Wein, Likör - zu sich, ohne daß eine schädliche Wirkung im Durchschnitte wahrzunehmen wäre. Denn der Organismus ist daran gewöhnt. Eine gesundheitliche Schädigung durch Alkohol im vernünftigen Hausgebrauche ist noch niemals festzustellen gewesen. Wenigstens beim Durchschnittsmenschen nicht, wenngleich dies bei Kranken oder Schwachen wohl zu befürchten ist - auch von anderen durchschnittlich unschädlichen Genußmitteln. Auch eine zeitweise eingenommene extraordinäre höhere Dosis Alkohol zu Stärkungszwecken als Medizin schadet nichts, da in der Zeit, in welcher der Alkohol dann wieder nicht in größeren Mengen dem Organismus zugeführt wird, dieser die schädigende Wirkung der starken Dosis leicht überwindet. Wieviel jeder im einzelnen Falle zur Hervorbringung einer gewissen starken Kraftzufuhr an Alkohol zu sich nehmen darf, das richtet sich ganz nach der Konstitution, das wird jedermann sehr leicht und rasch selbst ausprobt haben. Wird in dieser vernünftigen Weise vom Menschen im allgemeinen der Alkohol als Genußmittel gebraucht, so ist sein Gebrauch nicht nur sittlich erlaubt, sondern sogar wirtschaftlich geboten, besonders in unserer Zeit schwerster sozialer Arbeitsleistung in Deutschland.

Wenn von diesen Gesichtspunkten aus der Fischer den Alkohol als Medikament betrachtet, dann wird er nicht umhin können, als starker Zeuge für seinen vernünftigen Gebrauch aufzutreten. Und dies wäre zur Aufstellung der Punkte wider und für den Alkohol zwecks Gesetzgebung durchaus von Wichtigkeit, von einem wirtschaftlichen Werte, der in privater und völkischer Beziehung nicht hoch genug geschätzt werden kann.

Über die Tötung des Aals

Der Tierschutzgedanke, der heute in vielfältiger Art und Weise den Fang und die Tötung von Fischen auch in rechtlicher Hinsicht beeinflußt, ist keinesfalls eine Erscheinung der letzten Jahre. Davon soll ein Beitrag aus dem Jahre 1911 Zeugnis ablegen, bei dem es um die Schlachtung von Aalen geht. Dieses Thema beschäftigt ja bis heute wissenschaftliche Einrichtungen ebenso wie den einzelnen Angler, der seinen Aal tierschutzgerecht töten soll, ohne daß er auf großtechnische Betäubungs- oder Tötungsanlagen zurückgreifen kann. Der Beitrag ist der Fischereizeitung von 1911, Bd. 14, Nr. 22, S. 369-370 entnommen.

Fischmarkt

(Eigener Wochenbericht der Fischerei-Zeitung)

Berlin, den 27. Mai 1911

Der Himmelfahrtstag ist der Tag des Aals und der Herren-Ausflüge. „Los von Muttern ist die Devise!“ - Auf den Genuß grünen Aals wird natürlich auch beim Ausflug nicht verzichtet. Wer vorsichtig ist, läßt sich den Aal zu Hause kochen, in ein Konservenglas packen und beim Budiker, wo Rendezvous gemacht wird, wärmen. Ich habe mir erzählen lassen, daß keine Berliner Herrenpartie das Ende des geplanten Ausflugs erreicht, sondern immer dort bleibt, wo der grüne Aal verzehrt wird. Da dies um die Frühstückszeit geschieht, wird eben bis zur Rückkehr hier gefrühstückt. - Da wir gerade beim Aal sind, will ich erzählen, was ich in puncto des Schlachtens der Aale erlebt habe. Es war im Jahre 1898, da brachte jemand dem Tierschutzverein zur Anzeige, daß die Aalräuchereien eine große Tierquälerei dadurch verübten, daß sie die für die Räucherung bestimmten Aale nicht schlachteten, sondern mit Salz töteten. Die Aale werden nämlich in ein Gefäß getan, dick mit Salz bestreut und sterben unter dem Einfluß des Salzes ab. Natürlich gebärden sich die mit Salz bestreuten Aale wie unsinnig - und gerade darin erblickte der Denunziant die Tierquälerei; er nahm an, daß die Tiere furchtbare Schmerzen ausständen. Der Tierschutzverein konnte gegen eine Tötungsart, wie sie seit vielen Jahrzehnten geübt worden war, nicht so ohne weiteres

vorgehen und ersuchte mich um ein Gutachten. Ein solches Gutachten war nicht leicht, und ich bat meinen Auftraggeber um eine Frist von einem halben Jahre. In dieser wollte ich meine Kenntnisse über die Tötung von Aalen, namentlich in größeren Mengen, wie in Räuchereien, erweitern und mich dann darüber äußern. Die beste Tötungsart ist natürlich das Köpfen; aber es ist durchaus nicht so leicht - hauptsächlich nicht für eine Frau -, einem frisch gefangenen Aal den Kopf abzuhacken oder abzuschneiden. Es gehören resolute, kräftige Menschen dazu, die die Operation so auszuführen verstehen, daß sie blitzschnell wirkt. Doch ein geköpfter Aal wird unansehnlich; der Räucherer hängt den Aal am Kopfe auf, der Koch will den grünen Aal ganz auf die Tafel bringen. Erst betäuben, dann abstechen ist auch eine gute Tötungsart. Die Fischweiber hielten mit der linken Hand den Aal, in der rechten ein eisernes Pfundstück; damit bearbeiteten sie den Kopf des Aals, d.h. sie wollten ihn bearbeiten, klopfen sich aber dabei mehr auf die Finger, schnitten sich - kurz solch eine Schlachtung anzusehen, war entsetzlich, und nicht selten erwachte der Aal zum Schreck der Köchin nochmals in der Küche. Also damit war's auch nichts. Die damalige Redaktion der „Fischerei-Zeitung“ erließ eine Umfrage, und da kam - wie immer bei solchen Umfragen - das Mögliche und Unmögliche zutage. Ein Ingenieur empfahl die elektrische Tötung der Aale durch eine Spannung von 300 Volt, ein Fischereisachverständiger empfahl Essig, ein anderer Essigsäure; ein dritter schrieb: „Man packt den Aal, schleudert ihn zu Boden und sticht ihn dann ab“; ein anderer sagte wieder: „Man stranguliere den Aal; das ist der schmerzloseste Tod.“ Der Letzte schrieb: Die humanste Todesart, wie sie im freien Amerika für jegliche Kreatur gelte, sei das Erschießen - der Kopf des Fisches wäre zwar zerschmettert, dafür wäre das Tier aber auch sofort tot. Alle Arten habe ich probiert, nur vom Erschießen habe ich Abstand genommen - weil sicher mehr Fischweiberbeine als Aalköpfe zerschossen worden wären. Schließlich kam ich doch zu der Überzeugung, daß Salzung die beste, billigste und dabei ruhigste Todesart für den Aal ist. - Der Übergang vom Leben zum Tode ist bei allen Geschöpfen mit Schmerz verbunden. Gerade wir Menschen haben darin ein übles Los gezogen, da unser Tod sicherlich mit mehr Schmerz verbunden ist als der der Tiere. - Der mit Salz bestreute Aal endet durch einen Nervenschlag in acht bis zehn Minuten, je nach der Stärke der Salzung. In Essig dauert es auch je nach der Stärke des Essigs längere oder kürzere Zeit. Bei Essigsäure, die ja bekanntlich ein starkes Gift ist, dauert der Todeskampf natürlich nicht lange. Die elektrische Tötung ist gut, aber nicht überall zu haben. Köpfen und Abstechen der Aale wird von Männern sehr gut, von weiblichen Personen jedoch ungeschickt ausgeführt. Als denkbar humanste Todesart blieb, namentlich für Massen von Aalen, die Salzung, und demgemäß berichtete ich damals auch dem Tierschutzverein. - In voriger Woche war wiederum eine Beschwerde an den Tierschutzverein ergangen, daß ich das Töten der Aale durch Salz empfohlen hätte - das doch große Tierquälerei sei. Ob der Tierschutzverein die Tierquälerei wieder aufrollen wird, weiß ich nicht.

Über den Fischverzehr

Mit den im Herbst stattfindenden Abfischungen der Teiche steigt auch wieder der Fischverbrauch. Viele Fischesser lassen sich auch heute noch nach der bekannten, aber mittlerweile fragwürdigen, Regel leiten, nach der Fisch nur in den Monaten mit einem „R“ im Namen zu essen sei. Welch abenteuerliche Vorstellungen vom Fischverzehr noch vor 200 Jahren in der Fachliteratur verbreitet wurden, soll in einem Auszug aus dem zweiten Kapitel der Schrift „Wohlbewährte Fischgeheimnisse oder deutlicher Unterricht von der grossen Nutzbarkeit der Fischerey“, Nürnberg 1785 (2.Auflage) wiedergegeben werden.

Der Fische Unterschied und Eigenschaft wird erstlich genommen von dem Ort darin sie leben, als da sind die Meeresfische, so in gesalzenen, und die so in Flüssen und Bächen ihre Wohnung nehmen; zum anderen die in frischen, gesunden, und die in morastigen, faulen und ungesunden Wassern sich aufhalten; die von zarten oder weichen Fleische sind, oder die Schuppen oder glatte Haut tragen. Ingleichen ist ein Unterschied an der Speise,

wovon sie leben, zu welcher Zeit sie streichen, und am besten zur Speise dienen. Es sind vier Complexiones (Arten) der Menschen, wer nun wissen will, ob ihm Fisch gesund oder ungesund seyn, der muss seine Complexion wissen, ob er ein Sanguineus, Phlegmaticus, Cholericus oder Melancholicus ist. Die Phlegmatici sind kalter und feuchter Natur, weil nun die Fische auch dieser Natur seyn, so können sie denen Phlegmaticis nicht gesund seyn. Denn also würden sie vielmehr kalt und feucht werden, dadurch sie denn böse Mägen, schädliche Fieber, die Wassersucht und allerley andere Krankheiten bekommen würden. Denen Sanguineis, die warmer und feuchter Natur seyn, und denen Melancholicis, die kalter und trockener Natur seyn, können die Fische nicht leicht schaden, denn die Fische, ihrer Kälte halben, eine Gemeinschaft mit dem Sanguine haben. Denen Cholericis aber, welche hitzig und trocken sind, denen sind sie gar gesund. Jedoch, weil ein guter Trunk Wein auf die Fische gehöret, sonderlich wens weichliche Fische sind, so möchten sie auch den Phlegmaticis nicht viel schaden, wenn sie Wein darauf trinken, und Nüsse darauf essen möchten, denn weil die Nüsse trockener Natur seyn, so können sie es hindern, dass sie nicht mehr Phlegma von den Fischen bekommen. Doch sollen auch die Leute, so der andern dreyen Complexionen sind, eben so wol Wein auf die Fische trinken und Nüsse essen, denn die Fische haben bisweilen einen kleinen kalten Giff bey sich, sind übel zu verdauen, und faulen einem leichtlich im Magen. Aber die Nüsse dienen wieder das Giff und helffen zur Dauung, weil sie warmer Natur seyn.

Weil die Fische im kalten Wasser ihre Wohnung haben, so ist leichtlich zu erachten, dass sie auch kalter und feuchter Natur seyn müssen, so wie das Wasser kalt und feucht ist. Doch sind sie einander sehr ungleich, denn einer ist immer kälter und feuchterer Natur, denn der andere. Es sind auch etliche warmer, etliche trockener Natur, aber doch auch ungleich. Das Salz können sie nicht vertragen, sondern sie sterben davon, sonderlich der Aal. Ohnerachtet wir jetzo angezeigt haben, dass insgemein alle Fische kalter und feuchter Natur seyn, so ist doch gleichwol ein gros-ser Unterschied zwischen den Fischen, denn einige sind gesünder denn andere. Hechte, Parsche, Schmerlen, Fohren (Forellen) und andere harte Fische mag ein jeder wol essen, wenn er gleich krank ist, denn es sind harte Fische. Einer, so mit dem Fieber behafftet, soll sich zwar aller Fische enthalten, wenn er sich aber gleichwol hart darnach sehnete, so möchte er Fohren, Schmerlein, Parsche und Hechte wol essen. Die gebratene Fische sind allzeit gesünder als die gekochte, denn das Feuer benimmt ihnen ihre Feuchtigkeit. Es ist auch ein Unterschied der Fische wegen des Wassers, darinnen sie wohnen. Denn Meerfische sind viel gesünder denn die man in süssen Wassern fänget, und solches wegen des Salzes, welches die übrige Kälte und Feuchtigkeit in den Fischen verzehret, ein fein hart Fleisch machet und sie vor dem Faulen bewahret. Wie dann auch wirklich ein gesalzener Hering, rohe aus der Tonne genommen und aufgeessen, dem Menschen nichts schadet.

(...)Die Fluss-Fische so in den tieffen rinnenden Flusswassern gefangen werden, so gegen Mitternacht (Norden) fliessen darinnen viel Steine und Sand liegen, und wo das Wasser schnell laufft, sind viel gesünder, als die, so man in den Seen, Pfülen und unflätigen mistpfützichten Wassern fäheth (fängt), oder auch in den stinkenden schlammigen Pfützen und Morast, die gar moficht oder modericht schmecken. Nicht weniger sind alle feisten (fetten) Fische schädlicher, dann die magern. Und darum sprechen die Physici (Ärzte): Omnis pinguedo mala, omnium piscis pessima, d.i. alle Fettigkeit ist böse und schädlich, der Fische ihre aber am schädlichsten. Unter den Fischen, die ein weiches Fleisch haben, sind die kleinen am besten. Es sind auch die schuppichten Fische besser, denn die schleimigten Fische, die keine Schuppen haben, und je grssere Schuppen sie haben, desto gesünder sie ach sind, darum verbeut Gott auch selber die schleimichte Fische im 3. B. Mosis am 11. Cap. Auch sind die frischen Fische gesünder, dann die kranken, die gar matt oder todt sind, dann die befeuchten den Leib, vermehren die Milch und den natürlichen Saamen eines Menschen, und sind denen Cholericis gesund. Fische, die fein hart, weiss, subtil Fleisch haben, das sich fein bricht, sind viel gesünder, dann die ein zehes schleimigtes Fleisch haben. Zu denen Fischen, deren Fleisch köstlich zu essen, könnte man noch rechnen den Barben, der nicht viel schwerer wird als zwey Pfunde, die von der besten Art haben zwey kleine Bärte. Auch ist sehr viel an den Kräutern gelegen, die an den Ufern der Wasser wachsen. Dann wo böse Kräuter sind, da sind auch ungesunde Fische.

Über den Karpfen

Die Zeit des Jahreswechsel ist mit ihren Feiertagen traditionell ein Höhepunkt im Karpfenverzehr. Karpfen steht schon seit Jahrhunderten in der Gunst der Fischesser. Davon sollen einige kleine Zitate aus dem ersten größeren Werk über die Karpfenzucht Zeugnis ablegen. Sie stammen aus dem »Buch von den Teichen und den Fischen, welche in denselben gezüchtet werden« von Johannes Dubravius. Dieser lebte von 1486 bis 1553 in Böhmen. Er war Doktor des Kirchenrechts und in den Jahren 1542-1553 Bischof von Olmütz. Dubravius kommt das Verdienst zu, die erste gewissenhafte Beschreibung der Karpfenteichwirtschaft vorgelegt zu haben. Die Teichwirtschaft kannte er aus eigenem Erleben. Seine epochale Schrift erschien erstmals 1547 in lateinischer Sprache bei Andreas Winkler in Breslau. Es folgte eine weitere Ausgabe 1559. 1596 erschien das Büchlein in Nürnberg. Auf die große Verbreitung in Europa weisen eine englische Ausgabe, London 1599, und eine polnische, Krakau 1600, hin. Das Buch liest sich auch heutigentages noch mit großem Gewinn. Die hier erscheinende Kostprobe stammt von der Originalausgabe von 1547, übersetzt und bearbeitet von A. Wüstner und J. Kollmann, Wien 1906.

Welch hohen wirtschaftlichen Stellenwert die Karpfenteichwirtschaft zur damaligen Zeit hatte, d.h. welch hohen Gewinn sie abwarf, zeigt folgendes Zitat aus dem 5. Buch, Vorrede:
„Denn wie der Bauer ob der Ernte nicht trauert oder der Winzer ob der Weinlese, sondern sich vielmehr beide freuen, wenn sie durch ihre Mühe wohlverdiente Frucht empfangen, so singt auch froh und beifällig der Teichbesitzer, wenn er seinen Geldkasten mustert, den der Fischfang mit Goldstücken gefüllt hat.“

Obgleich Fische zwar zu den Fastenspeisen zählten, die eher einem spartanischen Lebensstil in einer Zeit des Verzichts dienen sollten, wurden Karpfen im 16. Jahrhundert schon zu einer kostspieligen Delikatesse, die einen raschen Absatz erfuhren und einen äußerst erträglichen Verkauf einbrachten. Aus anderen Quellen ist bekannt, daß in dieser Zeit der Karpfenpreis das Vierfache des Preises von Rindfleisch betrug. Was Wunder also, daß man allerorten versuchte Fischteiche anzulegen. Ein Sprichwort aus dieser Zeit lautet nicht unbegründet: „Schäfereien, Brauhäuser und Teich machen die böhmischen Herren reich.“ Im folgenden Auszug ist aber auch erkennbar, wie weit Karpfen damals schon, als nur Pferdefuhrwerke zur Verfügung standen, gehandelt wurden.

Kapitel 8: Wie es kommt, daß mit der wachsenden Anzahl der Fischteiche auch der Wert der Karpfen steigt

Ein Zweifaches wird für die Ursache dieser Erscheinung gehalten: der eine Grund ist auf heimischen Boden erwachsen, der andere aus der Fremde hereingebracht; beide aber - um die Wahrheit einzugestehen - sind hervorgegangen aus der Leckerheit des Gaumens, welche, sowie sie für das Vergnügen des Speisegenusses kein Maß findet, auch keines kennt für den Aufwand, mit dem ein solcher Genuß erkaufte wird. Daß aber der Karpfen allenthalben unter die Tafelfreuden gezählt wird, ist jedermann bekannt, denn selbst der Ärmste läßt ihn bei seinem Gastmahle nicht fehlen: ganz abgesehen von den Vornehmen, welche denselben Frühstück, Gabelfrühstück und Hauptmahlzeit zuteilen. Auch das Volk gönnt sich diesen Überfluß und beschwert seinen Tisch so oft als möglich mit diesem Gericht. und dem Stadtvolke tun es die Landleute nach, vor allem zur Zeit, da sie wegen des Marktes Städte und Dörfer besuchen und nicht eher wieder aufs Land zurückkehrten, ehe sie mit dem Karpfen - auch wenn er noch so teuer erkaufte ist - ihren Kropf gefüllt haben. Es schmeckt ja gewissermaßen nichts so gut, wie das teuer Bezahlte. Schon bei Martial singt so ein Landvogel: „Ich bin ein ländliches Rebhuhn, was schadet's? Wenn gleich der Geschmack nur. Merke! weil teuer dies Huhn, drum besser dünkt es dem Schlund.“

Daher wird dann daheim der Karpfen von allen Ständen mit so großen Verlangen begehrt. Und es ist kein Wunder, wenn sein Ruhm immer mehr wächst, sein Preis täglich steigt, da doch alle um die Wette zum Kaufe zusammenlaufen. Wie ist's ferner im Ausland? Bemerken wir nicht durch das ganze obere Deutschland, daß in fast allen Gasthäusern der bei uns

gekaufte Karpfen nicht nur zu finden ist, sondern den Vorzug vor edleren Fischarten genießt? Ich bin einmal vor längerer Zeit in einer Alpenstadt mit Namen Innsbruck bei einem Gastfreund abgestiegen. Als ich ihn ersuchte, er möge mir zum Mahle Forellen vorsetzen, sagte er: „Wenn du nach Fischen verlangst, die noch ein gut Stück schmackhafter als die Forellen sind, werde ich dir sofort welche zur Stelle schaffen.“ Und ohne Verzug brachte er Karpfen herbei, die kurz vorher aus Böhmen gebracht worden waren, und verglich sie bald mit der Seeforelle, bald mit dem Rheinlachs, ihr Lob aus vollem Halse singend. Ich habe natürlich nicht widersprochen, da ich sah, daß es sich um den Ruhm meiner Landsleute handelte; aber ich ersuchte dennoch, daß er die Karpfen für den morgigen Tag behalte und mir die gegenwärtige Mahlzeit mit Forellen bereichere. Der Gastfreund willfahrte meinem Wunsche und bestellte zum Mittagmahle Forellen, doch zum Frühstücke Karpfen, weil er die Karpfen höher schätzte als die Forellen. Dies bemerkend, sagte ich zu dem Gefährten: „Hören wir nach diesem auf, uns zu wundern, warum der Karpfen im Preise steigt; denn wir sehen, um wie viel höher als die Forelle er im Auslande geschätzt wird.“...

Über den Gebrauch der Angel aus dem Buch von den Fischen

Im Heft 3/95 wurde an gleicher Stelle über das „Buch von den Fischen“ von Johannes Colerus berichtet, welches 1599 erschien. In dieser Ausgabe soll der Autor selbst zu Wort kommen. Der besseren Verständlichkeit halber wird der Text mit der heutigen Rechtschreibung und angepaßter Grammatik wiedergegeben. Ausgewählt wurden Auszüge, die das Angeln betreffen.

Vom Gebrauch der Angel

Der Angelhaken wird auf mancherlei Weise gemacht. Etliche haben schlechte eiserne Häcklein und werden aus Eisendraht mit einem Widerhaken klein und groß gemacht, danach der Fisch ist, den man fangen will. Denn in ein großes Maul gehört ein großer Haken, in ein kleines Maul ein kleiner Haken. Bisweilen bindet man auch wohl drei oder vier Haken nebeneinander. Danach macht man große mit vielen Spitzen, da eine jegliche Spitze ihren Widerhaken hat. Die macht man an Stangen, daß man die Fische damit sticht und aus dem Wasser zieht.

Wann man auch Wels, Hecht, Barsche und dergleichen Raubfische angelt, so muß man ein lebendiges Fischlein an den Haken machen und [deshalb] muß der Haken groß und stark, bisweilen auch von Erz sein. Und der Haken muß fast an die Angelschnur mit gewachstem Faden oder mit einem kleinen eisernen oder messingnen Draht daran gebunden werden, daß ihn die Fische mit ihren scharfen Zähnen nicht abbeißen.

Bisweilen verschlingen sie den Haken mitsamt dem Fisch gar in den Leib hinein, daß man den Haken von der Schnur schneiden und ihn erst wieder heraus nehmen muß wenn er gerissen [ausgenommen] wird.

Wenn ein Fisch den Federkiehl unter sich zieht und man ihn heraus ziehen will, so muß man zum ersten stark zucken, daß man dem Fisch den Angelhaken in den Mund haue, daß er hafte und den Fisch halte.

Danach muß man ihn gemächlich aus der Tiefe an der Schnur mit der Angelrute und Schnur herausziehen, daß er die Schnur nicht zerreiße und als ein ehrlicher Mann davon schwimme oder daß man ihn müde macht, bis er sich in Geduld gibt und läßt freundlich mit sich handeln.

Im Grunde der tiefen Wasser sind gemeinhin die größten Fische. Da muß man die großen Capitones [Kapitale, eigentl. Großköpfe] heraus suchen und die Angelschnur desto tiefer senken, daß sie auf den Grund kommt.

Wenn auch die Fische den Haken ein- oder etlichemal versucht und gekostet haben, so wollen sie nicht gern wieder daran. So soll der Fischer an einer schlechten Schnur die Köder etliche mal einwerfen, daß sie die Speise nehmen und [sich] angewöhnen und danach die Angel auch mit einwerfen, so beißt er an.

Nimm Hundsbrot (das wird von Kleie und Mehl gebacken) und in den Ofen gesetzt wenn das andere Brot ausgebacken ist. Schneide die äußersten Rinden alle davon, nimm die Brosamen, knete diese fein hart ineinander, mache Kügelein davon und wirf sie an einem Ort ins Wasser, wo du den folgenden Tag angeln willst.

Folgenden Tag mache sie auch an die Angel und angel damit.... An die Angelhaken pfl eget man Regenwürmer, Käfer, Fliegen, Schwänze von Krebsen und dergleichen zu machen.

Fische Winterszeit mit der Angel zu fangen

Man kann sie auch zur selben Zeit gar leicht mit der Angel fangen. Man stecke nur einen Fisch an einen großen Angelhaken und hängt ihn oben ins Wasser, daß er nur oben ein wenig ins Wasser reicht. So verschlinget der Hecht den Haken mit dem Fisch und wird gefangen.

Diese Fischerei so im Winter unter dem Eise zu fischen haben die Leute erstlich von den weißen Bären [Eisbären] in Norwegen, Island und Finnmark gelernt, denn die haben vor der Zeit, ehe diese jetzigen Leute dieselbigen Länder eingenommen und besessen haben so darinnen gefischt.

Haue im Winter ein rundes Löchlein, tue das Eis sauber heraus, wasche die Hände darinn, kaue Brot im Mund und laß [es] aus dem Mund ins Wasser fallen. Danach fühlt man mit einem Blei an einem Stricklein wie tief das Wasser ist. So tief senkt man auch die Angel, doch daß der Haken nicht gar auf den Grund fällt.

Kaue Semmel klein und knete sie zusammen, daß sie wird wie ein Teig, mache ein kleines bisschen an den Haken, kaum eine Erbse groß, je nach Größe des Haken und senke es hinunter.

Wenn auch etliche Fische im Winter unter dem Eise gefangen und danach gefroren sind, so lege sie bald in kaltes Wasser, so zieht das kalte Wasser das Eis aus den gefrorenen Fischen, daß mans oben von den Schuppen abstreichen kann. So schmecken sie danach viel besser, als wenn man sie in der Stube auftauen läßt.

Gleichwie an einem Menschen wenn dem ein Schenkel erfroren ist und er seinen erfrorenen Schenkel bald in ein kaltes Wasser setzt, so zieht das kalte Wasser das Eis heraus.

Hechte, womit sie ander Angel zu fangen

Wenn man Hechte mit Angelschnüren fangen will, so stecken etliche Groppen oder Kaulhäupte, ebenso Frösche und Blicken [Güstern] an die Angelhaken. An der Angel reißt und beißt er gern die Schnur entzwei. Man mag sich auch sonst vor dem Gast wohl vorsehen, daß er einem die Finger nicht ins Maul bekommt, denn er beißt so hart zu, daß man ihm das Maul mit einem Messer wieder aufbrechen muß.

Barsche zu fangen

Man fängt die Barsche auch im Winter unter dem Eise mit der Angel, da kann man in einer großen Tiefe zu ihnen kommen. Allein man muß im Sommer Regenwürmer im Keller in einen Topf setzen und sie mit Sand wohl bestreuen und im Winter an die Angel machen.

Auch muß man am Hacken vorn die Schnur mit Blei begießen, daß sie es nicht abbeißen. Und es muß breit gemacht sein, so sieht's auch fast wie eine Plötze [aus], damit fängt man sie hübsch.

Man muß aber die Angel nicht still halten, sondern umher rühren, so schießt er danach. Denn es ist ein begieriger Fisch. Man mag auch lebendige Plötzen oder Ukeleis anstecken.

Verzehreigenschaften einiger Fische aus dem Buch von den Fischen

Aus dem bereits im vorigen Heft zitierten „Buch von den Fischen“ von Johannes Colerus werden in dieser Ausgabe einige kuriose Beschreibungen von Fischen hinsichtlich ihrer Verzehreigenschaften wiedergegeben. Ebenfalls erfolgte des besseren Verständnisses wegen eine Anpassung an heutige Schreibregeln.

Hecht: Wenn man einen Hecht recht sieden will, so muß man ihn in Wein, wenn er im Kessel wohl siedet, einlegen und sieden. Und muß ihn salzen, denn man kann ihn nicht versalzen, weil er nicht mehr Salz zu sich nimmt als er bedarf. Will man ihn aber fein blau oder in Salzwasser sieden, so wasche man das Blut fein rein von den Stücken ab und lege sie danach etwa eine halbe Stunde in einen scharfen Essig. Danach setze man im Kessel das Wasser über das Feuer und salze es wohl und wenn es im vollen Sieden ist, so schütte man den Essig mit samt dem ausgenommenen und zerteilten Hecht in den Fischkessel oder in das siedende Wasser und laß es sieden bis ihm das Wasser eingeht. Es muß aber das Wasser nicht mehr sein als doppelt soviel wie Essig war, so wird er fein blau, lustig und wohlschmeckend.

Der Hechtkiefer in einem Mörser klein gestoßen und einen Gülden schwer eingenommen zersprengt und bricht den Blasenstein. Sonst aber hat der Hecht ein hartes Fleisch und ist ein gesunder Fisch, den auch ein Kranker und eine Sechswöchnerin wohl essen mag, wenn sie einen Tag oder etliche gelegen, denselben mit Butter kocht und ein Trunklein Wein darauf trinkt.

Wenn man in England einen Hecht fängt, so schneidet man ihn zwischen den vorderen zwei Flossen am Halse auf und sieht, wie fett er ist. Ist er nicht fett genug, so wirft man ihn wieder in den Teich, es heilet wieder zu.

Barsch: Hat auch ein ziemlich hartes Fleisch und ist auch gar gesund kranken Leuten und den Sechswöchnerin. Es mögen ihn auch wohl die Febricitanten [Fieberkranke] essen, wie denn auch den Hecht, die Schmerlen und die Forellen. Ausonius [röm. Schriftsteller] nennt ihn eine delikate Speise, daß er wohlschmeckend und gesund ist und von den Reichen gern gegessen wird.

Schmerlen: Die Schmerlen sind die allergesündesten, lieblichsten und schmackhaftigsten Fische, die man haben kann, die auch ein Fieberkranker oder Sechswöchnerin essen mag, ebenso wie Hechte und Barsch.

Bachneunaugen: Aber doch pflegt man im Vogtland und in der Mark Meißen andere Fische Steinbeissen zu nennen, die schier sind wie die gar kleinen Aale oder Neunaugen. Das sind köstliche Herrenfische, das Quart oder die Kanne um 6 Silbergroschen. Allein sie sind nicht so lang und groß wie die Aale, sonder kaum zwei Finger lang. Sie dienen nicht für die Bauern, denn die verdauen besser ein Stück Käse und Brot und ein gut Gericht Fleisch. Das liegt ihnen länger im Magen.

Stichling: Die Stichlinge oder Sticherlinge, welche die Weiber ihren Männern gerne kochen, wenn sie des Vortages trunken gewesen und sich übel benommen haben, sind auch kleine Bachfischlein, die in kleinen faulen Bächen gerne sind. Sie haben einen gar nicht so guten Geschmack, wegen der faulen Bach, darinnen sie sich aufhalten.

Gründlinge: Kressen sind gute Fischlein. Wenn man sie sieden will, so soll man sie zuvor in heißen Wein legen oder mit warmen Essig begießen wie die Schmerlen, daß sie fein blau werden. Mit Essig soll man sie abschrecken oder abtrocknen und nicht lange sieden lassen.

Quappe: Denn die Leber ist schier das Beste an diesem Fisch, und wird größtenteils allein der Leber wegen gekauft. Dann kann man im Sommer, wenn man sie in ein Gläslein in die Sonne hängt ein gutes gesundes Öl daraus bekommen, daß man zu vielen Arzneien gebrauchen kann, besonders zu dunklen Augen.

Man sagt, daß ein Fürst in Schlesien soll gewesen sein, dessen Amme nichts anderes als eitel Quappenlebern habe essen wollen. Als er ihr aber diese nicht genug verschaffen hat können, sei er endlich unwillig geworden und habe sie in die Oder werfen und ertränken lassen und gesagt: auf einen guten Bissen gehört ein guter Trunk. Auch schreibt man von

einer Gräfin von Beichling, die soll an diesen Lebern die ganze Grafschaft Beichling verfressen haben, das ist eine große Lust gewesen.

Schleien: Etliche halten viel von dem Fisch, essen ihn gern aus dem Saltz und sauer oder Schwarz gekocht, denn im Sauern wird man des schlammigen Geschmacks nicht so gewahr. Wenn er wohl gepfeffert wird, so mag er wohl nicht gar so ungesund sein. Gegen die Gelbsucht pflegen sich ihr die Leute sehr zu gebrauchen und binden sie sich unten an die Fußsohlen.

Schlammpeitzger: Diese Fische findet man in dem großen Gemösicht und Röhricht, wo es viel Schlamm hat. Sie werden hier auch häufig in sumpfigen Seen gefangen. Wenn ihr die Bauern ein Fäßlein voll bekommen so streuen sie eine Handvoll Salz auf sie, daß sie sich vom Schleim ein wenig säubern und reinigen. Da sieht einer seine Lust und sonderliche Kurzweil, wie sie sich durcheinander schlingen und winden, wie ein Haufen Schlangen, bis sie sterben. Danach gießt man Wasser darauf und wäscht den Schleim fein rein ab, nimmt sie aus und kocht sie sauer und süß oder schwarz, daß man den bösen Geschmack nicht merkt. Es ist eine Speise für die Bauern, die essen sie mit Lust und können sie am besten verdauen.

Forelle: Dies ist ein rechter, treuer, edler und guter Herrenfisch, der gar einen lieblichen Geschmack [hat] und sehr gesund ist.

Barbe: Dieser Fisch ist auch gesunden und kranken Leuten unschädlich und ist im Mai am besten, aber im Juli nimmt er wieder ab. Allein wenn man sie sieden will, so lege man ihn in heißen Wein, so siedet er sich gar wohl und wird fein blau. Sein Rogen ist müßigen Leuten gesund, sonderlich im Mai, denn er laxiret [führt ab] und macht Stuhlgänge.

Wels: Den Schwanz brät man oder kocht ihn sauer, den Kopf kocht man aus dem Salz. Das andere zerhaut man wie Rindfleisch zu Stücken oder Schroten und kerbt es ein, daß das Salz fein hinein kommen kann, wenn sie groß und dick sind. Danach hängt man sie in den Rauch bis sie trocken sind. Es hält sich 10 Jahre und wird wie Stockfisch. Man reißt ihn in kleine Stücke und kocht ihn mit Butter.

Aal und Karpfen aus dem Buch von den Fischen

Mit diesem Heft sollen die Auszüge aus dem „Buch von den Fischen“ von Johannes Colerus vorerst beendet werden, obwohl es immer wieder amüsant und unterhaltsam ist, darin zu lesen. Abgeschlossen wird die Auswahl mit einigen Ausführungen zu den beliebten Angelfischen Aal und Karpfen.

Aal: Dieses Fisches Fleisch hat eine dicke zähe Feuchtigkeit, die den Menschen sehr verstopft und gar ungesund ist, und obwohl sie anfällig sind, essen ihn etliche Leute mächtig gern. Denn es ist ein fetter Fisch und es heißt: Alles fette schadet sehr – das der Fische aber noch vielmehr. Vor dem Haupt und Schwanz der Aale hat jedermann einen großen Abscheu und kocht sie nicht mit andern Teilen, denn weil etliche denken, daß sie sich mit den Schlangen begatten sollen, so denken sie, sie müßten Gift im Kopf und im Schwanz haben wie die Schlangen. So sagen etliche, daß das Rückgrad und das Äderlein das darinnen ist, ein Gift bei sich haben soll. Darum ziehen sie dasselbige fein artig und behende heraus, wenn sie den Aal zu Stücken schneiden. Am Blut ist ohne Zweifel, daß es ein böses giftiges Ding sei, denn wenn einem das in die Augen kommt, so kann er leicht um das Gesichte [Sehkraft] kommen, oder kann ja die Augen lange nicht wieder zu rechte bringen; in 10 oder 12 Wochen nicht, wie ich selber mit meinen Augen gesehen. So ist er auch sonst ein sehr süchtiger Fisch, kranke Leute dürfen ihn nicht essen, wie denn auch die Karpfen und andere weiche Fische den Kranken nicht nützlich sind.

Dem Magen und den Nieren ist er gar schädlich und sonderlich denen die den Stein [Gallensteine] und Podagra [Gicht] haben. Darum halten auch die Ärzte nichts vom Aal besonders im Solstitio æstivo [Hochsommerhitze].

Doch wer ihn essen will, der lasse ihn erstlich im Wasser und Wein zweimal übersieden, danach gieße er selbige Sud ab und koche ihn danach vollends ab und mache ein guten bequemen wärmenden Sud darauf, oder brate ihn und mache eine gute Salse [Soße] dazu.

Im Winter muß diese Salse grün sein und es müssen gute wärmende Species [Zutaten] dazu gebraucht werden und ein guter Wein, Pfeffer, Ingwer ist allezeit gut dabei, er werde gebraten oder gesotten. Im Sommer mag man saure Species dazu nehmen als Agrest (?) und Essig. Jedoch gehört zu dieser Mahlzeit ein guter Trunk Wein, sonst kann man sich leicht ein Fieber daran essen. Dann muß man über dem Ofen oft, aber allzeit nur ein wenig trinken. Denn dieses stärkt die Verdauung und verzehrt die kalten und phlegmatischen Feuchtigkeiten, die darinnen sind. Holzhauern, Dreschern, Ackerleuten, die große Arbeit tun müssen, kann er nicht leicht schaden, er sei gesotten oder gebraten, geräuchert oder ungeräuchert.

Die Eingeweide siede man in großen Kesseln und schäume oben das Fett davon und schmiere die Wagen damit.

Die mecklenburgischen Bauern essen sie roh und ungekocht, wie denn auch den Speck, Schinken, Knackwürste, Lachs etc....

Man fängt sie aber sonsten mit haarnen [aus Roßhaar] Angeln und Regenwürmer wie andere Fische am Tage, allein man muß sie tief senken, daß der Haken unten auf der Erde hergeht.

Sie sind aber sehr übel vom Haken wieder abzulösen, denn sie krümmen und winden sich sehr trefflich, daß man sie übel händeln kann. Die Fischer beißen ihm bei dem Kopfe das Genicke mit dem Maul entzwei, so hält er Friede.

Wenn man ihnen die Angelrute in den Hals bis in den Bauch steckt, so kann man den Haken fein wieder heraus ziehen. Man fängt sie auch so: man fährt mit einem Kahn dahin, wo sie zu sein pflegen und macht einen Zwirnsfaden vierfach zusammen und reiht große Regenwürmer daran. Danach bindet man den Zwirn zusammen gar keulig wie einen Zirkel [Kreis] und hält sie so unter Wasser, schnellt ein wenig mit einem Finger aufs Wasser, so kommt er bald und will sehen, was da ist. Wenn er die Würmer gewahr wird, so beißt er darein, nicht einer allein, sondern etliche miteinander, so bekommt er den Zwirnsfaden um die Kiemen. Wenn man nun fühlt, daß sie dran sind, so zieht man sie herauf und hält sie über den Kahn, so fallen sie vom Zwirn ab und fallen in den Kahn, danach ist gut mit ihnen zu handeln.

Karpfen: Wenn ein Karpfen fein hart und fein gelbe unter dem Bauch ist und hat ein kurzes kauliges kleines Köpflein und fein schwärzlich über den Leib ist, so sind sie fett und gut. Wenn sie aber große Bäuche haben und Gruben behalten, wenn man sie darauf drückt, so sind sie nicht gut. Dieses dient für diejenigen, die da Karpfen auf dem Markt kaufen sollen oder müssen.

Sonst aber kann man's leicht an den Karpfen sehen, wenn sie gerissen [aufgeschnitten] werden, ob sie fett oder nicht fett sind an den Därmen, Blut und Flossen. Ebenso an den Wammen [Schmerbauch]. Die Karpfen, welche sehr bluten, sind nicht böse, die viel Fettes an den Därmen und unter dem Rückgrad haben, die sind noch besser. Die aber auch noch hübsche fette Wammen einen Finger breit noch dazu haben und beim Sieden nicht übersieden wollen, das sind wohl die besten.

Wenn man Weid in Honig kocht und um sich ins Wasser streut, so fängt man danach viele Karpfen mit der Angel allda. Man muß aber, wenn man angelt, Teig mit Honig vermischt und eingemacht an den Haken stecken gar groß wie eine Nuß.

Sonst pflegt man ihnen Hundebrot [Hundekuchen], das von Kleie und Mehl gebacken wird, klein gekrümelt ins Wasser einen oder vier Tage zuvor zu werfen und sie damit zu kornen [ködern, anzulocken] an dem Ort, von dem man meint, daß sie dort seien, so gewöhnen sie sich daran. Danach angelt man da und fängt sie heraus. Man muß aber tief senken, denn sie gehen auf den Grund.

Nimm die Haut von Stockfisch, siede sie gar wohl, danach tu ein wenig Safran und mach es an die Angel und laß ein wenig vergehen.

Man pflegt auch an den Haken dasselbige Brot zu machen, tut man Honig darunter, so ist es um so besser, je mehr man davon nimmt. Vor dem Laichen beißen sie nicht gut an, aber wenn sie gelaicht haben, so beißen sie besser an, denn dann sind sie hungrig.

Über die Fischerei in der Zeit der Novemberrevolution 1918

Vor 80 Jahren mußte der deutsche Kaiser nach dem verlorenen Krieg abdanken und die Republik wurde ausgerufen. Vielerorts übernahmen Soldaten das Kommando und es kam zu bürgerkriegsähnlichen Zuständen. Wie sich diese chaotischen Lage und der Drang nach Veränderung in der Fischerei widerspiegelten, sollen uns Zitate aus der Fischerei-Zeitung von November 1918 bis Januar 1919 zeigen.

Nr. 47, 24. November 1918

Wir gehen einer neuen Zeit entgegen! Wer sie nicht erkennen und nicht zu nützen versteht, wird sich selbst am meisten schaden. Wie wir wissen, gibt es Arbeiter- und Soldatenräte, ferner Räte der Intellektuellen oder Geistigarbeitenden, dann gibt es Bauernräte, und immer noch ist es nicht zu Ende. Warum soll es nicht Fischerräte geben? Gerade die deutsche Binnenfischerei ist es, welche man von seiten der Regierung seit Jahrzehnten schlecht behandelt hat. Alles für die Hochsee-Fischerei, nichts für die Binnenfischerei! Das war vor einigen Wochen noch Trumpf. Ja es gab Leute, die sich erkühnten, zu behaupten: wozu die Binnenfischerei stützen? Sie fällt ja doch! Herr Professor Hirsch war der Ansicht, daß man besser täte, die Teiche zuzuschütten und Korn darauf zu bauen. Auch wie wir unsern Teichboden zu bewirtschaften hätten, wurde uns von gelehrter Seite dargelegt. Alle diese Vorschläge waren zwar für die Praxis unbrauchbar, aber sie beeinflussten die maßgebenden Organe.

Hätten wir einen Fischerrat gehabt, wäre sicher unsere Fischerei-Produktion nicht so organisiert, wie sie es ist. ...

Ich möchte vorschlagen in jeder Provinz einen Fischerrat zu bilden. Hier kann der Fischer alles das vorbringen, was er für die Allgemeinheit nützlich hält. Natürlich müssen Sonderinteressen hierbei ausscheiden. Vielleicht ist zu erreichen, der Fischerei eine praktisch und theoretisch durchgebildete Regierungsvertretung zu sichern, vielleicht ein Fischereiministerium, im Verband mit der Hochseefischerei. Ich erinnere mich noch der Zeit, als der Deutsche Fischereiverein nicht allein die Binnenfischerei, sondern auch die Hochseefischerei vertrat. Den Streit, welcher die beiden Fischereien trennte, hier nochmals aufzuwärmen, dazu fehlt es mir an Platz und auch an Lust. Die Interessengemeinschaft der Hochseefischerei der Küsten- und Binnenfischerei basiert im Grunde genommen auf ein und demselben.

Wir sind bisher mit unseren Ansprüchen immer zu spät gekommen. ich weiß nicht, woran es liegt, ob es an den Leuten liegt, die wir mit unsrer Vertretung betraut hatten, oder an uns selbst. Die Tatsache läßt sich nicht aus der Welt schaffen, daß wir immer hinterhergehinkt sind.

Nr. 48, 1. Dezember 1918

Jetzt kommt bald der Tag, an welchem wir Abrechnung halten können mit all den giftigen Parasiten, die uns in den Tagen unsäglichen Leidens bewuchert und bestohlen haben. Solange es nur irgend möglich ist, sollen wir auch jetzt aushalten. Die Preisstürze setzen ein und die Wucherer entledigen sich der zurückgehaltenen Ware. Fischer, bestellt jetzt nichts!

Nr. 1, 5. Januar 1919

Die Zeiten sind nicht vertrauenserweckend. Was man früher mit Wahnsinn bezeichnete, heute wird es zur Tatsache. Der Arbeiter- und Soldatenrat mischt sich bedenklich in unseren Kram. Sogar den Händlern hat er Fische konfisziert, ebenso den Fischern. Das ist unzulässig; ich und mit mir auch andere haben dagegen Protest erhoben, sowohl beim Reichskommissar für Fischversorgung als auch beim Vollzugsrat. Wozu haben wir denn diese Behörde, wenn jeder Soldatenrat mir nichts, dir nichts selbständig über die gewonnenen Lebensmittel unter Herabsetzung der Preise verfügen will? Wo würde das hinführen? Einzelne würden in Hülle und Fülle haben, die anderen gar nichts. Ohne die Unkosten zu kennen, welche der Fischer in dieser Zeit hat, maßen sich einige Leute, die von der Fischerei nichts verstehen an, uns die Preise vorzuschreiben. Freilich spielt bei diesen

Herren das Geld keine Rolle, denn sie verdienen ja genug. Die Hauptsache bleibt bei Ihnen, daß sie zum Vediten auch noch billige Nahrungsmittel haben.

Was Berlin unter der Soldateska leidet, ist unbeschreiblich. Fast jeder Tag bringt uns ein Kapitalverbrechen, und immer sind Soldaten daran beteiligt. Hilflos steht der Bürger vor diesen Tatsachen.

Die Behörden wollen, daß jeder Stand organisiert sei. Wie sie alle wissen, ist kein Stand so unorganisiert wie die Fischer. Ich habe den Kladderadatsch vorhergesehen und die Fischer genug gewarnt, aber man predigte den Steinen. Nicht nur die Fischer, sondern auch sämtliche Wasserbesitzer und sämtliche Teichwirte sollten sich zu einer großen Organisation zusammenschließen. Es ist wirklich die höchste Zeit, will sich der Fischer nicht zum Arbeiter herunterdrücken lassen. Besitz und Pachtverträge schützen nicht; sie werden einfach konfisziert. Wenn wir geschlossen sind, kann die Masse dem unterdrückten Bruder hilfreich beispringen. So bleibt er gleich dem einzelnen Rohrhalm, welchen der Nordwind zerzaust. Auch uns kann nur die Einheit stark machen. Schließen wir uns alle, jeder Fischer, jeder Wasserbesitzer, dem Verein deutscher Teichwirte an.

Nr. 2, 12. Januar 1919

In Wien herrscht eine größere Karpfennot als in Berlin. Die tschecho-slowakische Republik hat ihre Grenzen gesperrt. das alte Wien nahm den Böhmen noch im letzten Friedensjahr zirka 70 000 Zentner Karpfen zu Weihnachten ab; jetzt sitzen die Herren Tschecho-Slowaken da und wissen nicht wohin damit. Die Preise gehen natürlich herunter; man zahlt in Böhmen heute 3 Kr. für das Kilogramm Fischfleisch, und trotzdem wissen die Teichwirte nicht, wohin mit ihren Fischen, die von Tag zu Tag mehr den Markt überfluten. Nun strecken die Herren Tschecho-Slowaken ihre schmutzigen Finger auch nach der sächsischen und preußischen Lausitz aus. Hätten wir eine stärkere Regierung, so würde es beim Ausstrecken verbleiben. Wir pfeifen noch nicht auf dem letzten Loch, was sich die Herren Tschecho-Slowaken einzubilden scheinen. Na, kommt Zeit, kommt Rat, früher oder später. Wir werden ihnen zeigen, wo Bartel den Most holt. Leid tut uns nur das arme Wien. Mit der Grenzsperre für Karpfen, die einer Kinderei gleicht, ist die Standhaftigkeit des deutschen Volkes noch nicht zu erschüttern.

Historisches über den Lachs

Mit der Rückkehr der ersten Lachse ins Gewässersystem des Lachsbaches stellt sich die Frage, wie es früher mit den Lachsbeständen ausgesehen haben mag. Darüber existieren zuverlässige Quellen, da der Lachs als sogenannter Haupt- oder Herrenfisch immer unter besonderer Obhut der sächsischen Herrscher stand. Er zählte unter die Regalien, d.h. es gab ein fürstliches Vorrecht auf diese Fische. In den sächsischen Ämtern waren besondere Amtsfischer angestellt, die den Fang durchführten und überwachten. Für die abgelieferten Fische bekamen sie ein Fanggeld, der erste Sommerlachs wurde dem Fänger mit einem Taler vergütet. Von den gefangenen Lachsen mußte ein Teil ins Amt abgeliefert werden, sie dienten dem Gebrauch in der herrschaftlichen Küche und wurden teilweise per Kahn nach Dresden gebracht. Die anderen wurden verkauft, die Erlöse flossen in die Kasse des Amtes. Einige Fische mußten aber auch geistlichen oder weltlichen Grundherren überlassen werden. Auch die Fischerinnungen an der Elbe mußten einen sogenannten Amtslachs abliefern. Einzelfischer durften keine Lachse fangen. Auch über die Art des Verkaufes gab es strenge Vorschriften. Der Lachs war der Fisch, der die höchsten Erlöse brachte. Es ist deshalb nicht verwunderlich, wenn versucht wurde, gefangene Lachse an diesen Vorschriften „vorbeizubiegen“.

Trotz des großen Lachsreichtums war es nie so gewesen, daß der Fisch als Gesindespeise diente, wie immer wieder behauptet wird. So soll es angeblich Vorschriften gegeben haben, die es verboten, dem Gesinde mehr als zweimal wöchentlich Lachs zu reichen. Oder es wurde behauptet, das Gesinde weigerte sich einen Dienst anzunehmen, wenn mehr als zweimal die Woche Lachs serviert wurde. Das alles muß ins Reich der Fabel verwiesen

werden! Selbst wenn zu wenigen Zeiten im Jahr es örtlich zu größeren Lachsfängen kam, so diente dieser nie als Gesindespeise. Das Gesinde bekam nur an den hohen Feiertagen im Jahr etwas Fleisch, geschweige denn einen wertmäßig weit über den Fleischpreisen liegenden Lachs. Außerdem waren die Lachsmengen nicht so, daß sie nicht auf dem Markt absetzbar waren. Mit der Weigerung des Gesindes ist es ebenfalls so eine Sache. Diese Behauptungen, von denen nicht ganz klar ist, wann sie in Umlauf gesetzt wurden, sollten vielleicht den großen Lachsreichtum früherer Zeiten widerspiegeln, mit der Wahrheit haben sie jedenfalls nichts zu tun.

Über die Fangmengen existieren hinreichend genaue Zahlen, da zumindest in den Amtsfischereien genau Buch geführt wurde. So wurden 1642 an der Mulde, oberhalb der Einmündung in die Elbe (Lachsfang bei Dessau) insgesamt 4904 Lachse gefangen. Darüberhinaus gab es oberhalb von Dessau noch weitere 8 Lachsfänge. Auch im Lachsbach gab es einen derartigen Lachsfang. Laut Aufzeichnungen wurden 1552 dort 109 Lachse gefangen. Das Amt Hohnstein in der Sächsischen Schweiz war für den Lachsbach mit der Polenz und der Sebnitz zuständig. Dort beliefen sich die Fänge im Zeitraum 1671-1679 auf 921 Lachse mit einer Gesamtfangmasse von 3790 kg. Der Fang war schon immer jahresbedingten Schwankungen ausgesetzt. Im oben genannten Zeitraum schwankte er in den letzten beiden Flüssen zwischen 31 und 202 Stück gefischten Lachsen pro Jahr. Die durchschnittliche Stückmasse betrug über 8,8 Pfund (4,1 kg).

Lachswehre waren relativ aufwendige Bauwerke und konnten nur in Flüssen mit nicht allzu großen Wassertiefen und –breiten gebaut werden. Oft wurden sie bei Eisfahrt zerstört und mußten wieder repariert bzw. erneuert werden. In diesen Lachsfängen wurden die Lachse beim Überspringen mit Netzen gefangen. Eine anschauliche Schilderung über diese Fangmethode im Lachsbach liefert uns GÖTZINGER (1804):

Den Namen der Lachsbach hat er von dem Lachsfange erhalten, welcher nicht weit unter dieser Vereinigung angelegt ist. In diesem Fange werden die Lachse, welche in großer Anzahl aus der Elbe in diese Bäche herauf treten und oft die höchsten Wehre überspringen, auf folgende Art gefangen. Das hier angelegte hohe Wehr ist oben, wo sich das Waßer herabstürzt, mit sehr vielen schief herabstehenden sehr spitzigen und langen Hölzern besetzt, damit die Lachse, wenn sie hier überspringen wollen, an diese Hölzer an- und wieder ins Waßer zurückprallen. Am Wehre steht ein Häuschen, durch welches ein Theil des Baches läuft, und an dem das Wehr unbewaffnet ist. Sieht nun der Lachs, daß er nicht über das Wehr springen kann, so versucht er den Sprung hier, wo keine spitzigen Hölzer ihn hindern. Hier gelingt es ihm freilich, aber er ist auch sogleich gefangen. Ein Fischer, der wie der Vogelsteller auf dem Vogelheerde hier beständig auf der Lauer steht, hört kaum den Lachs hereinspringen, der hier nun nicht weiter fort kann, so fängt er ihn sogleich und bringt ihn in die Hälter. Jedoch gelingt es doch zuweilen einem starken Lachse, das Wehr samt den Hölzern zu überspringen. Aber ein solcher Ausreißer entgeht der Aufmerksamkeit der Fischer selten. Er wird mit Netzen gefangen, oder mit großen Gabeln ausgestochen. Diejenigen aber, welche schneller sind, als die Fischer, gehen zuweilen bis Hohnstein und gegen Sebnitz hinauf, wo sie abstreichen und den Saamen zu Lachskunzen in großer Menge absetzen. Die Fischerei ist, so weit sie königlich ist, einem besondern Amtsfischer verpachtet.

Ein großer Teil der in Sachsen gefangenen Lachse stammt auch aus dem Elbestrom und wurde seit ältester Zeit von den Fischerinnungen an geeigneten Uferstellen, auf den so genannten Lachszügen gefischt. Derartige Fangplätze befanden sich fast ausschließlich am rechten Elbufer zwischen Strehla und Dresden. Anthropogene Einflüsse, insbesondere die Errichtung von Querbauwerken in den Elbzufüssen und die zunehmende Gewässerverschmutzung verursachten ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch den Niedergang der Elblachsbestände. Fischereiwissenschaftler bezifferten die sächsischen Lachsfänge in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts nur noch auf ca. 150 Stück/Jahr.

Aufgrund der zurückgegangenen Zahl der Elblachse initiierte der Sächsische Fischereiverein um 1885 Maßnahmen zur Förderung der Lachsbestände. Zusammen mit den Fischerinnungen wurden Lachsbeobachtungsstationen eingerichtet und fischereibiologische Untersuchungen durchgeführt. Untersuchungsgegenstand waren beispielsweise das

Aufstiegs- und Laichverhalten. Eine Vielzahl biologischer Daten wurde erstmals in einheitlichen Fragebögen erfaßt und gesammelt.

Durch den Papierfabrikanten Rössler wurde 1885 bei Prossen eine Lachsbrutanstalt angelegt, die jedoch bald aus Mangel an Laichfischen aufgegeben werden mußte. Man fing um diese Zeit ca. 30-60 aufsteigende Lachse im Lachsbach. 1930 wurde am Porschendorfer Wehr des Lachsbaches der letzte Lachs in diesem Fluss, ein 1,20 m langer Kupferlachs gefischt.

1933 wurde der letzte Lachszug in der Elbe beobachtet. Der bislang letzte Elblachs wurde 1947 bei Pirna gefangen. Damit war der ursprüngliche echte Elbstamm ausgestorben.

50 Jahre Fischereischule Königswartha

1999 begeht die Fischereischule ebenso wie die fischereiliche Forschungseinrichtung in Königswartha ihr 50jähriges Jubiläum ihres Bestehens. Obwohl fünfzig Jahre keine allzu lange Zeit darstellen, wird doch schnell ersichtlich, dass es nur noch wenige Zeitzeugen von damals geben kann. Nach 50 Jahren Arbeit geht man spätestens in Rente, nicht jedoch die Fischereischule sowie die Forschungseinrichtung. Da beide Einrichtungen nicht nur für die Fischerei Sachsens, sondern auch für die des östlichen Deutschland überaus hohe Bedeutung haben, erscheint es legitim, aus diesem Anlass einen Abriss der historischen Entwicklung an dieser Stelle geben zu dürfen.

Nach dem II. Weltkrieg fehlte in Sachsen eine fischereiliche Ausbildungsstätte, obwohl das Land mit etwa 10.000 ha Teichfläche ein Zentrum der Karpfenteichwirtschaft war. Aufgrund des Antrages der Abgeordneten Koenen und Kaden fasste das Plenum des Sächsischen Landtages am 20. März 1947 einstimmig den Beschluß, die Landesregierung zu beauftragen, die Möglichkeiten zu prüfen, für das Land Sachsen und die anliegenden Provinzen zur Förderung der Fischzucht und Fischereiwirtschaft und zur Heranbildung eines geeigneten Nachwuchses eine Fischerei-Fachschule zu errichten. Daraufhin wurden durch die Regierung die notwendigen Mittel bereitgestellt, das ehemalige Schloß Königswartha zu einer Fischereischule umzubauen und eine teichwirtschaftliche Versuchsstation am Standort Königswartha einzurichten. 1948 wurde mit den Baumaßnahmen begonnen.

Im April 1949 wurde unter Leitung von Baurat Lehmann der Umbau des Schlosses fertiggestellt, so daß schon am 19. des selben Monats durch den Regierungsvertreter Herrn Oberregierungsrat Brandis die Fischereischule für Teichwirtschaft und Fischzucht Königswartha der Direktion der Staatlichen Teichwirtschaften des Landes Sachsen zur Nutzung übergeben werden konnte. Die offizielle Eröffnung der Fischereischule erfolgte am 21. April 1949 durch den Minister für Handel und Versorgung des Landes Sachsen, Herrn Dr. Knabe und den Landrat des Kreises Bautzen, Herrn Dr. Ziesche.

Es wurde sofort mit dem Unterricht begonnen, vorerst mit einer Kurzausbildung für staatliche Fischereiangestellte, Arbeiter die keinen fachlichen Abschluß hatten, und für Gewässerwarte des Anglerverbandes. 1949 nahmen an den 26 durchgeführten Kurzlehrgänge insgesamt 650 Teilnehmer teil.

Die Lehrausbildung in Theorie und Praxis für Mitarbeiter der Teichwirtschaften des Landes Sachsen begann am 01.09.1949 und führte zum Berufsabschluß. Unterstellt war die Fischereischule der Landesregierung. Die praktische Ausbildung erfolgte am Anfang in den Staatlichen Teichwirtschaften des Landes Sachsen, später im VEB Binnenfischerei Königswartha. Mit der Bildung von Ausbildungsstätten wurde die praktische Ausbildung in den Binnenfischereibetrieben Peitz, Neubrandenburg, Potsdam und Wermsdorf durchgeführt. Die Lehre war die ersten Jahre nur auf die Teichwirtschaft ausgerichtet, da Fluß- und Seenfischer seit 1949 in Storkow/Mark ausgebildet wurden. Mit dem Jahre 1971 wurde auch dieses Profil in Königswartha unterrichtet. Damit war Königswartha für die theoretische Berufsausbildung aller Zweige der Binnenfischer verantwortlich. Von 1977 bis 1990 erfolgte die theoretische Ausbildung der Küstenfischer ebenfalls in Königswartha.

Ab 1. Januar 1993 wurde die Fischereischule von der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft übernommen und in das dem Fachbereich Tierzucht, Fischerei und Grünland

unterstellte Referat Fischerei eingegliedert. An dieser Schule wurden von 1949 bis 1997 inzwischen insgesamt 3.310 berufliche Abschlüsse erworben.

Die Entwicklung der Forschungseinrichtung am Standort Königswartha begann gemeinsam mit der Fischereischule. Im Frühjahr des Jahres 1950 war der Umbau der Orangerie des Schlosses Königswartha im wesentlichen beendet und im Sommer des selben Jahres nahm die Biologische Forschungsstation, zunächst in kleinem Rahmen, ihre Arbeit in Königswartha auf. Die seit Jahrzehnten von der Praxis ersehnte Versuchsteichanlage war im Ortsteil Entenschenke fertiggestellt, nur die hölzernen Ablaufvorrichtungen fehlten noch. Anfangs wurde die Forschungseinrichtung von der Fischereischule mitverwaltet.

Ab 1. Januar 1951 wurde die Königswarthaer Forschungseinrichtung Zweigstelle der „Deutschen Forschungsanstalt für Fischerei Berlin-Friedrichshagen. Nach der erfolgten Angliederung an die „Deutschen Forschungsanstalt für Fischerei“ wurde die Versuchsteichanlage schnell betriebsfertig und die Laboratorien konnten nach dem damaligen Stand der Technik modern ausgerüstet werden.

Ab 1. Januar 1952 wurde das Friedrichshagener Institut, und damit auch ihre Zweigstelle in Königswartha, Mitglied der „Akademie der Landwirtschaftswissenschaften zu Berlin“. Die Unterstellung zum später umgenannten und dann auch aus dem Verbund der Akademie herausgelösten „Institut für Binnenfischerei“ blieb bis zur Übernahme durch den Freistaat Sachsen am 1. Juli 1991 bestehen. Schwerpunkte in der langjährigen Arbeit dieser renomierten Forschungseinrichtung für die deutsche Teichwirtschaft waren Untersuchungen: zur Steigerung der Karpfenproduktion mittels Getreidezufütterung, zum Einfluss von Kalk auf das Teichmilieu, über die Ursachen der Satzkarpfenverluste in Teichen, über das Wachstum und die Ernährung des Karpfens, über Nährtierentwicklung und Besatzdichten, Düngungsversuche mit mineralischen N/P-Dünger, Züchtungsuntersuchungen, Leistungsprüfungen zwischen verschiedenen Karpfenstämmen, Einsatz von hochwertigen Mischfuttermitteln, Höchstertragsvarianten mit technischer Belüftung und die Steigerung der Satzkarpfenproduktion.

Am 31. Dezember 1991 wurde die Zweigstelle für Karpfenteichwirtschaft Königswartha des Instituts für Binnenfischerei aufgelöst. Inventar, Versuchsteichanlage und ein Teil der bisherigen Mitarbeiter wurden ab 1. Januar 1992 von der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft übernommen.

Mit der Übernahme und Eingliederung der Fischereischule in die Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft wurde nach mehr als 40 Jahren die Gründungsidee der Einrichtung, ein Zentrum fischereilicher Lehre, Forschung und Fachberatung für die sächsische Fischerei zu schaffen, endlich realisiert.

Über den Einzug der Bismarcke in Sachsen

Die meisten Angler kennen sie, Fischer sowieso, die Bismarcke. In der heutigen Ausgabe sollen aus fischereilichen Quellen Nachrichten zum Auftreten dieses schädlichen Nagers gegeben werden, dessen Einbürgerung in Europa vor nahezu einhundert Jahren erfolgte. Schon 1913 wurde in der Fischerei-Zeitung eine Mitteilung der Königlichen Landwirtschaftlichen Versuchsstation zu Dresden veröffentlicht, in der neben einer Beschreibung auch eine Schilderung ihrer Schadwirkung gegeben wurde. Gleichzeitig rat man dringend, ihr Auftreten zu beobachten und die Bekämpfung aufzunehmen. Ab etwa 1914 mehrten sich die Nachrichten über diesen fischereilich ernst zu nehmenden Schädling. In der Fischerei-Zeitung folgte 1914 ein größerer Aufsatz.

„Eigentümlich ist, wie wenig doch die meisten Menschen aus dem gemachten Erfahrungen lernen! Vor etwa 30 Jahren konnte man sich nicht genug tun, fremde Fische in unsere Gewässer überzuführen, man versprach sich und anderen Berge Goldes von solchen Einführungen. Und der Erfolg? Mit einer einzigen Ausnahme vielleicht der Regenbogenforelle waren, kann man wohl behaupten, Zeit, Mühe und Kosten zum Fenster hinausgeworfen. Mehr und mehr wurden Stimmen laut, die mit vollem Rechte darauf hinwiesen, welche

Gefahren solche Neueinführungen in sich bergen; nicht nur wisse man nicht, ob der Fisch die ihm zugeschriebenen Eigenschaften in der neuen Heimat auch bewahre, man tappe mangels einer genauen Einsicht in die biologischen Verhältnisse auch hinsichtlich des Umstandes im Dunkeln, welche neuen schädlichen Eigenschaften das Tier in der Fremde entwickeln könne. Das alles ist nur zu wahr, und die Erfahrung bewahrheitet die Befürchtung mehr, als die meisten Laien, ja Fachleute, auch nur ahnen. Das stärkste Stückchen dieser Art aber leistete sich ein böhmischer Großgrundbesitzer, der 1905 die Nordamerikanische Bisamratte in seiner Heimat aussetzte. Ausgerechnet ein Nagetier mußte es sein, mit dem Böhmen beglückt wurde, ein Nagetier, dessen Verwandte die schädlichsten, weil sich furchtbar vermehrenden, Feinde der Landwirtschaft bilden....Nun soll die Wissenschaft Mittel und Wege ausfindig machen, das was Unüberlegtheit, Gewinn- und Vergnügungssucht verbrachen, wieder gut zu machen. Und es scheint tatsächlich die höchste Zeit dazu zu sein, denn schon überschreitet die Ratte des Deutschen Reiches Grenzen,..."

Noch im selben Jahr (1914) wurden die ersten Sichtnachweise in Deutschland gemeldet. Die frühesten Belege stammen folgerichtig aus den Grenzgebieten wie z.B. dem Bayerischen Wald, da durch den Grafen Colloredo-Mansfeld das Aussetzen in der Domäne Dobrisch südwestlich von Prag erfolgte. Laut Angaben soll es sich um drei bis zehn Paare gehandelt haben. Der Deutsche Fischereiverein forderte auf seiner Tagung in Breslau vom 24. bis 27. Juni 1914 „energische Gegenmaßnahmen zur Bekämpfung des Schädlings“.

1915 wurde in der Fischereizeitung folgendes dem geeigneten Leser mitgeteilt: „Die Bisamratte an der sächsischen Grenze. Nach einer Nachricht der Zittauer Morgenzeitung tritt die Bisamratte seit einiger Zeit in sehr großer Zahl in der Gemeinde Niedergrund auf. An Feld- und Gartenfrüchten wurde bereits erheblicher Schaden angerichtet. Bisher war diese Gegend noch von den schädlichen Nagern ziemlich verschont geblieben.“ Niedergrund liegt in Böhmen nahe Warnsdorf direkt an der Grenze zu Sachsen.

1918 meldete die Fischerei-Zeitung, dass „im April 1917 eine Bisamratte beim Einwechseln in das Dorf Grumbach im Erzgebirge von Waldarbeitern erschlagen worden“ ist. „Auch in der Nähe des Reitzenhainer Reviers, allerdings noch auf böhmischer Seite, hat sich die Ratte gezeigt.“ Und weiter. „...ist es im März des Jahres einem Beamten des Rautenkränzer Staatsforstreviers gelungen, binnen zwei Tagen...drei Bisamratten...zu erlegen.“

1918 erließ das Sächsische Ministerium des Innern eine Verordnung über die Bekämpfung der Bisamratte. Zur Durchsetzung wurden in Tharandt speziell geschulte Sachverständige ausgebildet, welche die Bekämpfung und Abwehrmaßnahmen in eigens dafür gebildeten Bezirken zu organisieren hatten.

Man prophezeite, dass es noch etwa zehn Jahre bis zur Eroberung des Oberlausitzer Teichgebietes dauern würde. Und tatsächlich berichtete 1929 die Allgemeine Fischerei-Zeitung: „Die Bisamratte im Teichgebiet der Lausitz. Von Herrn Teichpächter Mitschke in Guttau wurde Mitte Juni eine starke Bisamratte auf seinen Teichen beobachtet und erlegt. Die Staatliche Landwirtschaftliche Versuchsanstalt Dresden wurde hierüber in Kenntnis gesetzt. Alle Fälle, wo Bisamratten neuerdings in der sächsischen Lausitz beobachtet werden, sind sofort zur Einleitung von Bekämpfungsmaßnahmen zu melden an die oben bezeichnete Stelle oder an den Sächsischen Fischereiverein.“

Natürlich sann man seinerzeit außer der Balgnutzung noch nach anderen Nutzungsmöglichkeiten. So berichtete 1915 die Allgemeine Fischerei-Zeitung u.a. folgendes: „Bisamratten als Nahrung. In der Oesterr. Fischerei-Zeitung macht Dr. E. Neresheimer in Wien, entgegen der Mitteilung in Brehms Tierleben, daß das Fleisch der Bisamratte wegen des ihm anhaftenden Zibetgeruches nur von Indianern gegessen werde, darauf aufmerksam, daß bei richtiger Zubereitung die Bisamratte eine sehr wohlschmeckende Speise liefern könne.“

Nach der Mitteilung des amerikanischen Forscher David E. Lantz scheint doch das Fleisch des Tieres durchaus keine unwesentliche Rolle bei der Verwertung der Jagdbeute der Trapper zu bilden. Die Besitzer von mit Bisamratten besiedelten Grundstücken pflegen die Jagdausübung an Trapper gegen Ablieferung des halben Ertrages an Fellen zu verpachten; dem Trapper gehört die andere Hälfte der Felle und der Gewinn aus dem Fleische. Das enthäutete Stück wird mit ca. 5-20 Cents bezahlt, der Markt von Baltimore nimmt in jeder Saison ca. 30 000 Stück auf. Lantz betont ausdrücklich, daß das Fleisch unseres Nagers

sowohl von wohlhabenden Bürgern, wie von der ärmeren Bevölkerung genossen werde. Die Nachfrage übersteigt gewöhnlich das Angebot. Selbst bei offiziellen Dinern wird vielfach die Bisamratte als Hauptgericht geschätzt. Lantz selbst lobt gleichfalls den Geschmack des Fleisches; er meint, ungünstige Urteile darüber seien meist zurückzuführen auf geringe Sorgfalt bei der Zubereitung oder auf Nachlässigkeiten beim Abbalgen des Tieres. Bei richtigem Verfahren darf die Haarseite des Pelzes nicht mit dem Fleisch in Berührung kommen und müssen die Zibetdrüsen mit dem Fell zusammen entfernt werden. Im Winter – der eigentlichen Bisamrattensaison in Amerika, da im Sommer Schonzeit herrscht – ist der Geruch wenig aufdringlich und kann leicht mit Waschen des Fleisches entfernt werden.“
Der Beitrag schließt mit: „Diejenigen Leser, welche Gelegenheit dazu haben, würden sich im allgemeinen Interesse verdient machen, wenn sie selbst Versuche mit der Zubereitung von Bisamrattenspeisen anstellen und eventuell über ihre Erfahrungen in der Zeitung berichten wollten.“

Über den Lachs in Böhmen und Meißen im 16. Jahrhundert

Bereits zum zweiten mal nach sehr vielen Jahren kommen in Sachsen wieder Lachse zum Laichen in den Lachsbach. Aus Zeiten in denen der Lachs ein regelmäßiger Bewohner der Flüsse war, stammt die heutige Beschreibung dieses Fisches. Verfasst hat sie der böhmische Gelehrte Dr. Georg Handsch von Limus (1529–1578). In seiner Abhandlung „Die Elbefischerei in Böhmen und Meißen“ lesen wir zum Lachs folgendes:

Er ist der feinste, edelste und angenehmste unter allen Fischen, die in Flüssen oder in Meeren leben. Denn während alle größeren Fische zähes und fettes Fleisch haben, ist der Lachs der einzige der großen Fische, der ein weiches und zartes Fleisch von ausgezeichnetem Geschmacke besitzt.

Er lebt sowohl im Meere, als auch in den Flüssen. Doch schlüpft er nur im Meere aus und in die Flüsse kommen nur diejenigen Exemplare herein, die im Meere bereits abgelaicht haben. Daher ist es kein Wunder, daß die Griechen diesen Fisch nicht kannten und daß es keinen griechischen Ausdruck für ihn gibt, da ja die alten Griechen niemals in den Ozean vorgedrungen sind.

Im Frühlinge zieht er sich aus dem Meere zurück, in Deutschland in den Rhein, in Frankreich in die Loire und in die Seine, in England in die Themse, in Sachsen und Böhmen in die Elbe. Es liegt in seiner Natur, daß er immer gegen den Strom schwimmt, beim Schwimmen große Wellen erzeugt und dabei oft fußhoch über das Wasser empor springt. Deshalb scheint er auch im Lateinischen „salmo“ (Salm) von saltare (springen) genannt zu werden. Im süßwasser wird er fett und sein Geschmack wird, wenn alle salzigen säfte entfernt worden sind, süß und angenehm. Das ist um so mehr der Fall, je weiter er vom Meere entfernt ist. Denn Bewegung macht das Fleisch aller Tiere wohlschmeckender und gesünder.

Er kehrt nie wieder ins Meer zurück, wie die böhmischen Fischer meinen. Sie glauben auch, daß der Lachs in den Flüssen niemals laicht, sondern nur im Meere – man nennt das „Streicheln“ – und daß er sich erst dann in die Flüsse zurückziehe, denn es sei nicht möglich, daß er mit geschwellenem und schwangerem Leibe solange gegen den Strom ankämpfen und so hoch über das Wasser empor springen könne, dann aber auch deshalb, weil man niemals im Flusse einen jungen Lachs gesehen habe. Man findet zwar eine Gattung von Fischen, die nicht größer sind als ein Zoll, die wegen einer gewissen Ähnlichkeit mit den Lachsen „Lachskünzle“ genannt werden. Doch ist das eine ganz eigenen Art von Fischen, wie die kleinen Fischchen, die sie „Lachsforen“ nennen.

Dagegen behaupten andere Fischer am Rhein in Deutschland und ebenso in England und Frankreich, die, wie ihre Schriften gelehrt haben, mit aller Erfahrung ausgerüstet sind, der Lachs laiche auch in den Flüssen, nur daß die kleinen Lachse in den Flüssen nicht die richtige Größe erreichten, weil sie sich nicht in dem ihnen angemessenen und natürlichen Wasser befänden, weshalb sie von der natur geführt ins Meer hinunterschwämmen und dort bald zu richtigen Lachsen heranwüchsen. Diejenigen aber, die sich verirrt und in andere Gewässer gelangten, diese würden eben nicht größer und aus ihnen würden niemals

ordentliche Lachse. Deshalb glaube auch ich, daß jene Fischchen, die man Lachskünczle nennt, den Nachwuchs der Lachse darsteelle, denn wenn sie verschiedener Natur wären, so müßte man ja auch in ihnen manchmal so etwas wie Rogen und einen Befruchtungsakt sehen, was aber bisher noch niemand geglückt ist. Dazu kommt, daß man diese Fischchen immer in den Flüssen findet, in welchen auch Lachse leben.

Der erwachsene Lachs hat 7 Fuß in der Länge, einen in der Breite und wird bisweilen 36 Pfund schwer. Er ist mit kleinen Schuppen bedeckt, die je einen runden Fleck haben. Auch am Kopfe hat er solche, hier aber haben die Weibchen mehr und größere, als die Männchen. Der Bauch ist silberweiß. Der Unterkiefer ist nach einwärts gekrümmt, beim Männchen in höherem Maße. Er hat in beiden Kiefern lange und scharfe Zähne, eine Zunge, die mit Widerhaken versehen ist, große Augen, vierfache Kiemen und sieben Flossen: 2 Kiemenflossen und ebensoviele Bauchflossen, eine große Rückenflosse in der Mitte des Rückens und gleich dahinter eine kleinere fleischige, schließlich noch eine Afterflosse, die dick und fleischig ist, sein Schwanz ist in zweigeteilte Flossen gespalten.

Obwohl dieser Fisch außerhalb des Wassers nicht leben kann, sondern sofort stirbt, so schlägt doch sein Herz noch sehr lange, selbst dann noch, wenn er schon in Stücke geschnitten ist. Deshalb verkaufen sie die Fischer alle noch mit klopfenden Herzen, so als ob es lauter frische Exemplare wären.

In Böhmen wird er meistens in der Elbe bei Leitmeritz gefangen, am meisten im März, April und Mai, in welcher Zeit er auch den besten Geschmack hat. Die Fischer errichten im Flusse ein Wehr, indem sie Pfähle einschlagen und dazwischen Weiden flechten und das Ganze bekommt die Form eines großen V, so zwar, das dessen Schenkel in der Richtung des Flußlaufes zu liegen kommen. So haben die Fische einen ganz breiten Raum zum hineinschwimmen, der sich allmählich immer mehr und mehr verengt, bis sie endlich keinen Ausgang mehr finden. Um diese engste Stelle herum errichtet man einige Reusen. Wenn also der Lachs in dieses Wehr hineingeschwommen ist, gerät er, da er immer weniger und weniger Platz hat, mit Notwendigkeit in eine dieser Reusen. Von dort nimmt ihn nun der Fischer heraus, steckt ihm einen eisernen Haken ins Maul und bindet ihn vermittelst eines langen Strickes am Ufer fest. So kann man ihn am bequemsten im Flusse erhalten, bis sich ein Käufer findet.

Mit einem solcherart gefangenen Lachse kann man oft noch andere fangen. Man befestigt ein langes Brett im Flusse und zwar so, daß das eine Ende dieses Brettes am Ufer festgemacht ist, das andere etwas tiefer liegt und in den Fluß hineinragt. Darauf setzt sich der Fischer und bindet einen Lachs daran fest, bis ein anderer kommt und diesen durch Beißen zu vertreiben sucht. Wenn das der Fischer sieht, so zieht er den Angebundenen ans Ufer zurück und fängt den anderen, wenn er die beste Gelegenheit dazu hat, indem er ihn mit einer Gabel aufspießt.

Auf diese Weise verfahren die Fischer oft, wenn sie nicht genügend hölzerne Wehre haben. Denn diese bersten gar oft bei Eisgang. Daher kommt es, daß in Jahren mit großem Eisgang der Ertrag an Lachsen gering ist.

Nicht nur bei Leitmeritz wird er gefangen, sondern auch anderswo in Böhmen, so bei Melnik und in Czalositz. Ebenso unweit von Prag bei Liben. Doch sind die Flüsse gewöhnlich um so reicher an Lachsen, je näher sie dem Meere sind, wie man es in Hamburg, einer Stadt (Nieder-) Sachsens sehen kann, wo sie in ungeheurer großer Zahl gefangen werden.

Sein Fleisch wird frisch oder eingesalzen verkauft. Auch geräuchert kommt es in den Handel. Wenn er frisch ist, wird er beim Kochen ganz weiß, eingesalzen oder geräuchert rot. Er wird in Salzwasser gekocht, dann mit heißem Wein übergossen und in derselben Brühe, in der er gebeizt wurde, acht bis zwölf Tage liegen gelassen, dann nimmt man je nach Bedarf, einzelne Stücke heraus, übergießt sie mit Weinessig, besonders dann, wenn er fett ist.

Der eingesalzenen Lachs, der in Fässern das ganze Jahr über im Keller aufbewahrt werden kann, wird kaum anders zubereitet, als der frische. Doch wird er vorher gewässert, denn er ist trockener und zäher. Deshalb pflegt man ihn auch mit einer Gewürzbrühe anzumachen. Ebenso verfährt man mit dem geräucherten Lachs. Obwohl sein Fleisch, besonders in frischem Zustande sehr zart und wohlschmeckend ist, bekommt man es doch rasch satt, wie alles Fette.

Beschreibung über das Angeln aus der GEORGICA CURIOSA

Mit den steigenden Temperaturen im Frühjahr steigt die Zahl der Angler an den Gewässern wieder an. Das ist seit vielen hundert Jahren so. Eine dreihundert Jahre alte Beschreibung über das Angeln findet sich in der sogenannten GEORGICA CURIOSA oder Adeliches Landleben, welche 1695 in Nürnberg verlegt wurde. Innerhalb einer längeren ausführlichen Darstellung über die Fischerei, behandelt der Autor auf den Seiten 576 bis 578 das Fischen mit der Angel. Beim Lesen wird man feststellen müssen, dass sich unsere Vorgänger ganz und gar nicht primitiv verhalten haben, wenn auch die Suche nach dem richtigen Köder schon damals geheimnisumwittert war.

Die Schreibweise wurde der heutigen angepasst und notwendige Erklärungen in eckige Klammern gesetzt.

Ein Fischer, der mit dem Angel Nutzen schaffen will, muss vorher die Weise und Abwechslung der Querder [Köder], als auch den Stand und Gang der Fische, ob er tief oder hoch sei, wissen. Im April und Mai sind die Feldgrillen und Heuschrecken zu brauchen; im Juni die kleinen braunen Käferlein mit schwarzen Köpfen, die man dazumal überall in den Gesträuchen, sonderlich in den Rosenstauden findet; im Heumonath [Juni] sind gut die gesottenen Krebse, was in den Scheren und Schweif ist, die Fische beißen gerne an; item [ebenso] die Regenwürmer. Item tu Egel in einen Hafen [offenes Gefäß] und zerlasse Honig dazu, so schlucken sie den Honig in sich und sterben davon: Danach dörre die toten Egel und hebe sie auf. Willst Du sie gebrauchen, so schneide sie mitten voneinander und lege sie über Nacht in laues Wasser, so werden sie wieder weich. Damit kann man Sommer und Winter angeln. Die Fischer müssen wissen, dass der Fisch im August am allerhöchsten geht, im September geht er eine Elle tiefer. Die übrige Zeit bleibt er auf dem Grund und danach muss er auch den Angel [Haken] hoch oder niedrig richten.

In der Fastenzeit, wenn noch das Wasser trüb ist, angelt man mit dem Regenwurm und soll das Gefieder desto leichter und der Haken mit lichter [heller] Seide, als gelb oder lichtfarben gebunden sein, ist aber das Wasser hell, so muss das Gefieder desto dunkler sein. Die Angelschnur muss aus fünf oder sechs mehr oder weniger weißen Rosshaaren geflochten werden. Je nachdem ob die Fische klein oder groß sind, danach muss die Angel gestaltet sein; für die Hechte werden wohl doppelte Angeln mit zwei Haken gebraucht. Er wird mit Zwirn oder Seide fest an die Schnur angebunden, damit ihn die anbeissenden Fische, welche oft in großer furia [Wildheit] davon schnellen, nicht so leicht abreißen mögen. Wenn man die Regenwürmer, die man zum Angeln braucht, in Honig legt, so beißen die Fische desto lieber an. Oberhalb des Haken, etwa eine halbe Elle, wird an die Angelschnur ein Stücklein Blei gemacht, damit der Haken desto tiefer an den Grund reiche, doch muss er nicht den Boden berühren und nach diesem, wenn das Wasser tief oder seicht ist, muss auch das Blei und die Feder, die oberhalb an der Schnur ist, gerichtet sein. Die ist deswegen, weil sie stets über dem Wasser schwebt, dass man wissen kann, ob ein Fisch anbeißt oder nicht. Denn wenn sie sich senkt und gar unter das Wasser gezuckt wird, so ist unfehlbar ein Fisch an der Angel. Und muss man einen Zuck tun, dass ihm der Haken desto tiefer eingreift. Merkt man aber, dass es ein großer Fisch ist, an der Schwere, muss man die Angel nicht schnell heraus rucken, denn es dürfte die Angelrute brechen oder die Schnur abreißen, sondern man muss ihn fein gemacht im Wasser niedrig an das Land ziehen und erst heraus zucken, wenn er nahe am Gestade ist.

Bellonius [Pariser Gelehrter im 16. Jh.] in seinen Reise-Observationen [Beobachtungen] erzählt, dass in etlichen Städten Italiens ein Fischer mit fünf oder sechs Angelschnüren Fische fange. Die Schnüre werden an die hölzernen Brücken hin und her angebunden und weil er an einer Schnur den Fisch heraus nimmt und die Angel wieder mit Querdern [Ködern] versieht, beißt unterdessen der zweite und dritte an.

Herr Colerus gibt keinen bösen Rat und sagt, wenn es große Fische in einem Wasser hat, mag man einen Tag vorher oder zwei zuvor hingehen und vom Kleiebrot kleine Bröcklein hineinwerfen und solche hernach an den Haken stecken. So lernen sie solche desto besser kennen und beißen hernach desto williger an. Das ist gewiss, je besser ein Fisch den Köder kennt, je lieber nimmt er ihn an. Zwischen Pfingsten und St. Margaretha [20. Juli] ist die

beste Angelzeit, im neuen Monde und letzten Viertel beißen sie (sonderlich die Hechte) am meisten an, zumal wenn dunkles Wetter ist. Bei hellen Wetter aber nicht, denn sie sehen die Leute und die Schnur zu klar und scheuen sich davor. Herr Colerus sagt ferner: Nimm Sonnenblumen, steck sie an den Haken, du fängst viele Fische. Zieh einen heraus und zeichne ihn, wirff ihn wieder hinein, du fängst ihn noch einmal.

Herr von Ranzau in seinem geschriebenen Hausbuch gibt folgendes Secretum [Geheimnis] Forellen zu fangen: Siede Liebstöckel im Wasser, drücke hernach den Saft heraus. Mit diesem Saft bestreiche die Würmer, frischen oder geräucherten Speck und verfare ebenso damit.

Item sagt Herr Colerus: Nimm für 2 Pfennig Honig und ein halbes Seidel Lorbeeröl, zerlass es untereinander, tue es in ein Büchlein und wenn du fischen willst, so bestreiche den Köder damit. Genauso sagt er, nimm eine schwarze Henne, rupfe sie rein und schneide sie auf, bestreiche sie inwendig und auswendig mit Honig, wickle sie in frisches Erbsenstroh, das in der Blüte ist, tue es in einen wohlverwahrten Topf, grab es in einen Rossmist und lass es vier Wochen darinnen stehen, danach tu es heraus, so wirst du grüne Würmlein in dem Hafem [Gefäß] finden, die allerlei Farben haben, die sind das ganze Jahr gut zum Angeln und gehn über alle Köder.

Wer die Hechte und andere Raubfische fangen will. muss lebendige Fischlein an die Angel stecken und muss der Haken noch an einem Stück eisernen oder messingnen Draht geheftet sein, dass ihn die Fische nicht abbeissen können.

Wenn die Fische, die ein- oder mehrmals verletzt worden sind, scheu werden und nicht mehr angreifen wollen, muss man ihnen gute Köder an einen gewöhnlichen Faden anbinden und etliche mal davon fressen lassen, so gewöhnen sie sich hernach der Angel wieder zu trauen. Die Hechtlein beißen gern an, wenn man ihnen Groppen an den Haken steckt.

Fischordnung für die Elbe

Die heutige Fischereigesetzgebung hat, abgesehen von fischereilichen Passagen im Sachsenspiegel, ihre ersten Wurzeln in den frühen Fischordnungen des 16. Jahrhunderts. Mit dem einsetzenden Bevölkerungswachstum und einer stärkeren Entwicklung des Handwerks zu Beginn der Neuzeit wurde der Druck auf die Fische in den natürlichen Gewässern durch Fang immer größer. Es wurde notwendig, Regelwerke zur Sicherung der Fischereiausübung aufzustellen. Am 23. April 1560 erließ Kurfürst August in Übereinkunft mit den Fürsten von Anhalt eine Fischordnung für die Elbe im Kurfürstentum Sachsen und dem Fürstentum Anhalt.

Nachstehend soll der nicht leichte Versuch gemacht werden, den Text in heutiger Sprache verständlich darzustellen.

Erstens ordnen, setzen und wollen wir, dass die folgend benannten Fischereigeräte künftig gänzlich verboten und nicht zugelassen sind, als nämlich: das Treiben im Elbstrom, die Teufelsmutter, Spannzeuge, das Buchgarn, der Kykitzsch, der Schnabel, der Schütze, nachts mit Licht und mit Hamen zu fischen, das tolle und das kefe Querder [giftige Köder], die Schneereusen, enge Waten und alle engen Fischfanggeräte, der Kratzhamen und Streichhamen, auch alle engen und die weißen Reusen. Das bunte Holz kann man wohl gebrauchen, doch dass kein Köder darein gemacht wird.

Nachdem aber nun das enge Zeug ganz abgeschafft werden soll und gleichwohl befunden wird, dass der kleine Fisch, welcher in dieser unserer Ordnung erlaubt ist, wie nämlich Gründling, Ukelei, kleine Karauschen, Kaulbarsche und Hasel nicht anders als in engen Zeugen gefangen werden können, so ist hierzu ein Modell zu benutzen, wie künftig die Zugnetze und Eisgarne aufs Engste ausgeführt werden sollen. Und daneben auch ein Modell, außer Zugnetze und Eisgarne, für Netze die nicht verboten sind, wie diese aufs Engste ausgeführt werden sollen.

Nach welchem Modell und welcher Weite die Netze und Fischgarne gestrickt und enger nicht sein noch gemacht werden sollen. Und es soll in jedem Amt, jeder Stadt und jedem Gericht nach solchem Modell ein Eisen von der Größe gemacht werden, dass es durch die noch

nassen Netzmaschen fallen kann. Diese Eisen sollen in jedem Amt, Stadt und Gericht an einem öffentlichen Platz ausgehängt werden, damit sich niemand mit Unwissenheit entschuldigen kann.

Was aber außer den erlaubten obengenannten Fischen in allen Fischnetzen, Reusen und Garnen an anderen Fischen gefangen wird, die den unten gezeichneten Modellen nicht gleich sind, sollen diese alle herausgenommen und ins Wasser zurückgesetzt werden. [im Original befinden sich einige Zeichnungen von Eisen und Fischen bestimmter Größe, die als Mindestmaße gelten]

In den Lachen und Ausgängen der Elbe soll desgleichen auch kein Fisch, welcher dem angegebenen Maß nicht entspricht, gefangen werden, sondern wiederum in die Elbe oder das nächste Wasser geworfen werden, damit der Fisch seine vollständige Größe erreichen kann.

Wäre es jedoch der Fall, dass an etlichen Orten Lachen vorkommen, die von der Elbe überschwemmt und im Sommer austrocknen, auch die Anwohner nach Überschwemmung der Elbe seit alters her ohne Behinderung und Verbot ihrer Obrigkeit diese Lachen auszufischen berechtigt sind, so soll ihnen dieses in Ansehung, dass der Fisch an diesen Orten ohnehin umkommt, unbenommen sein, jedoch dass sie den Fisch, welchen sie darin gefangen haben und der dem angegebenen Maß nicht gleicht, für ihre eigenen Häuser verspeisen und an keinem anderen Ort verkaufen sollen.

So auch jemand nach Neunaugen, Steinpeitzgern, Schmerlen und Elritzen enge Netze stellen will, so soll er die nach dem genannten Maß nicht erlaubte Fische zurückwerfen. Es sollen die engsten Reusen auch nach dem Modell, welches am Ende aufgezeichnet ist, befunden und nicht enger hergestellt werden.

Desgleichen sollen auch die Krebse nicht kleiner, wie es das unten abgebildete Maß aufweist, gefangen werden. Diese Maße und Modelle von den Reusen, Krebsen, auch den kleinsten Hechten und Barben, die gefangen werden dürfen, alle wie obengenannt aus Eisen gemacht, sollen an öffentlichen Orten ausgehängt werden.

Würde nun jemand dieser bekanntgemachten Ordnung sich nicht gemäß verhalten und andere Geräte, wie hier beschrieben und verordnet, gebrauchen, oder aber kleinere Fische als das Maß und die Eisen auch das Fischmaß ausweist, fangen und dieselben in Städten, Dörfern oder sonst auf dem Lande verkaufen oder auf andere Weise verteilen oder aber auch für sich selbst essen und verbrauchen, außer dem Recht, in Lachen die austrocknen wie oben genannt, zu fischen, der soll so oft solches geschieht fünfzig Gulden zur Strafe verfallen sein und darüber des verbotenen Fanggerätes verlustig werden. Diese Strafe soll, so oft jemand dieses Verbrechens überführt wird, halb dem Gericht samt dem verbotenen Fanggerät und die andere Hälfte dem Anzeigenden zugeteilt werden.

Desgleichen so hinfort bei jemanden der keine eigenen noch andere gemietete Fischwasser hat, ein oder mehrere Fischfanggeräte angetroffen werden, so soll derjenige in gleichem Maße wie andere Verbrecher gestraft werden, außer dem Fall, dass er solche Fischfanggeräte gekauft hat und davon seinen Unterhalt bestreitet [Händler].

Ebenso auch derjenige, welcher verbotenen Fischfang bei anderen bemerkt und dieses seiner Obrigkeit nicht anzeigt, ungeachtet dass solches über kurz oder lang bemerkt werde, soll in erwähnte Strafe verfallen sein.

Würden aber auch die Gerichtsherren diese Ordnung nicht einhalten und sich hierin nachlässig zeigen, so sollen sie uns, so oft sie säumig befunden werden, fünfzig Gulden zur Strafe erlegen.

Wir befehlen deshalb hiermit unseren Amtleuten, Untertanen der Rittergüter und der Ämter, Räten der Städte und allen andern unseren Untertanen ernstlich, sich danach zu richten und zu halten. Auch die Strafen von den Verbrechern unnachlässlich einzubringen.

Hierin handeln sie ganz nach unserem Willen.

Unterricht von Teichen

Im Archiv des über 750 Jahre alten Klosters St. Marienstern in der Oberlausitz findet sich im Archiv eine Anleitung über Teichfischerei von 1603. Sie ist im folgenden in vorsichtig angepasstem Deutsch wiedergegeben. Der Titel lautet:

„Unterricht von Teichen“.

Wie solche anzuspannen, abzulassen? Item von Erzeugung und Wartung des Samens

Im Herbst soll man die Teiche auf's Höchste anspannen, als sich's leiden lässt: Denn wenn ein harter Winter einfällt, so frieren die Teiche aus (oder vielmehr das Wasser im Grund) daher die Fische ersticken und sterben müssen. Absonderlich aber muss der Graben (wo das Wasser einfällt) in der Herbstzeit fein tief gegraben und ausgereinigt werden; damit das Wasser den ganzen Winter durch fein frisch - ohne Hinderung einfallt und aufs Lager der Fische komme. So soll man auch nicht gestatten, dass die Müller oder Untertanen zur Bewässerung ihrer Wiesen das in den Teich einfallende Wasser im Geringsten nicht abziehen.

Item [ebenso] damit soviel, als Wassers in den Teich einfällt, zu gleicher Weise so viel den Winter durch gehe.

Um Johanni [24. Juni] aber soll man das Wasser nicht völlig, sondern wenig und seicht einlaufen lassen, alldieweil, wenn sie viel Flusswasser haben, die Karpfen nicht zur Weide gehen, sondern liegen in einem Klumpen, delectieren [ergötzen, laben] sich allein des Flusswassers und erwachsen weder in die Länge, weder zur Fettigkeit.

Quell- und Brunnenwasser aber kann man sowohl Sommers als auch Winters völlig durchgeben. Wenn das Eis auftaut und im Teich wenig Wasser wäre? So soll man beim Zapfen etwas höher aufdämmen und mit Wiesen oder Rasen verschanzen und das Schneewasser voll anlaufen lassen, denn wenn der Teich wird angespannt, so können auch die einsitzenden Fische desto weiter auf die Weide spazieren und ihre Nahrung suchen.

Die Streichkarpfen soll man von anderen absondern und dieselben in einem eignen Hälter oder gar in einen Kasten tun, wo sie wenig zu essen oder keine Weide haben und sollen von Herbst an bis auf die Kreuzwochen stehen gelassen werden, damit sie gar dörre und gewandt werden, den je dürrer die Streichkarpfen sind, desto besser und mehr streichen sie.

Wie und womit man die Streichkarpfen zurichtet, wenn man sie aussetzen will, damit sie desto besser streichen, so nimmt man eine Hand voll dürre Holunderblätter, eine Hand voll Schafs-Lorbeer, einen Löffel voll Honig, Salz, gestoßenen Ingwer, Safran und etwas gestoßenen Pfeffer, daraus macht man eine Salbe und bestreicht die Karpfen fein tüchtig am ganzen Bauche absonderlich unter den Schwingfedern und Windlöchern, wickelt sie in eine Handvoll Schafsdünger und lässt sie fein sachte damit in den Streichteich laufen.

Dies muss geschehen im Zeichen des Krebs, Skorpions oder Fisches und wenn der Mond neu und der Tag im jetzt gemeldeten Zeichen einer ist. Und in solchen Zeichen pflegt man sie auch zu fischen.

Es pflegt wohl auch zu geschehen, um Georgi [23. April] wenn der Monde voll ist, so streicht er im abnehmenden Mond.

Die Streichkarpfen müssen allemal ungerade versetzt werden; als besetzt man ein Teichel mit 3 Streichkarpfen, so setzt man 2 Rogner und einen Milchner; wenn 5 - so müssen ihrer drei Rogner und 2 Milchner sein, wo 7 - so sind darunter 4 Rogner und 3 Milchner und so fort nach Größe des Streichteichs jedoch allzeit einen Rogner mehr.

Wann die Karpfen eines Jahres gestrichen, so nimmt man sie gegen den Herbst heraus. Diese Streichkarpfen müssen danach 1 oder 2 Jahr (ehe man sie wieder zum Streichkarpfen gebraucht) ausruhen und gelde [unfruchtbar, ohne Vermehrung] gehen.

Der Strich aber, oder Samen wird zum Strecken in einen größeren (wenn man aus vielen Streichteicheln etliche 100 zusammenbringt) oder auch einen Teich mit besseren Grund und Boden versetzt. Hat man aber solche Streckteiche nicht, so kann der Samen in seinen Streichteich (neben den Streichkarpfen), des Sommers aber in selbigen verbleiben; denn es wird sein nichts weniger.

Jedoch ist zu bemerken, wenn man vorm Winter die Streichkarpfen von Samen oder Strich wegnimmt und in einen Streckteich versetzt, so müssen ihnen etliche andere (anstatt der

Streichkarpfen) etwa gute 4jährige Karpfen hinzugesetzt werden, damit sie ihnen zu Winters das Lager präparieren, anweisen und machen.

Karpfensamen, wie er zu erkennen, dass er gut und 3jährig sei:

Erstens, wenn der Same einen kleinen Kopf hat und ihm die Augen fein ein wenig draußen vor dem Kopfe liegen. Item er fein einen dicken, breiten Bauch hat und ihm die Floßfeder [Flosse] nicht gelbe, bleich oder Totenfarbe sein, sondern fein scheinbar und zierlich oder glanzericht und weißlich und der ganze Leib mehr breit denn lang ist, so sind sie recht und gewächsig.

Vors andere, wenn man die Probe bekommt, müssen sie (wie solches die Fürstmeister nehmen) dreijährig sein: solches zu erfahren reißt [aufschneiden] man einen oder zwei von der Probe, befindet man nur, dass sie drei Jahre, so kaufe man sie sicherlich, dann da ist kein Betrug und sind richtig; wenn man nach 2. oder 3. Jahren fischen will, so soll man erstens nicht gar zuviel sondern wenig Wasser abführen oder laufen lassen. Danach etwas mehr und so fort nach Größe des Teiches und das darum, damit das Wasser von dem Ablasse gar sachte und gemach hernach folge, womit also der Fisch herunter und hernach kommen und nichts dahinter in den Gruben stehen und liegen bleibe, sondern insgesamt sich in den Teichgraben und ihren Lager versammelt.

Noch da alle Dinge ihre Rast und Ruhe haben wollen, bis sie wieder zu Kräften kommen, wie man sagt quod caret alterna requie, durable non est [was der abwechselnden Ruhe entbehrt, ist nicht dauerhaft], also wenn ein Teich 8 oder 10 Jahre voll Wasser gewesen, soll man ihn ein Jahr ruhen lassen. Jedoch kann man auch selbigen Jahres seinen Nutz davon haben, wenn man die ruhenden Teiche besät mit Gerste, Sommerkorn, Wicken oder zum wenigsten mit Hafer. Wenn nur das Getreide davon kommt, so pflügt man den Boden wieder um und sät Rüben darein, wenn dieselbigen reif geworden sind, nimmt man davon, soviel als einem beliebt, die übrigen lässt man mit Kräutern und allem stehen. Der Teich wird wiederum angelassen und zu seiner Zeit mit guten Samen besetzt, so wird man mit Verwunderung sehen, wie fruchtbar er werden wird.

Wer in einem Teich viele Hechte ziehen will, muss bedacht sein, dass in selbigem Teich viele Speisefische vorhanden sind, oder täglich aus dem Fluss mit einlaufen, denn er ist ein Raubfisch und hat sonst nichts zu fressen. Sintemal nicht das Erdreich, wie anderer Fische ihre Nahrung, so tut er verputten und bleibt [klein], wie er eingesetzt worden ist. Und genauso ist es bei Forellen zu verstehen.

Diese beide Arten, der Hecht und die Forelle, so sie ohne Hinderung des Eises an den Rand gehen können, suchen sie die Ausflucht nahen Wassern entgegen, daher ist der Zapfen wie der Eingang des Wassers mit Zäunen [Horden] wohl zu verwahren und ihnen damit der Pass [Durchgang] zu verhindern höchst nötig.

Karpfenrezepte

Die Zeit um Weihnachten und Sylvester ist die traditionelle Karpfenzeit und Fischliebhaber freuen sich alljährlich auf diesen Karpfenschmaus. Das ist bekanntermaßen schon seit vielen hundert Jahren so. Doch wie bereitete man damals Karpfen zu, waren es die gleichen Rezepte oder ist unser Geschmack im Laufe der Zeit anders geworden?

Heute sollen einige Rezepte veröffentlicht werden, welche schon am Anfang des 18. Jahrhunderts bekannt waren. Sie stammen aus dem Universal-Lexikon von Johann Heinrich Zedler von 1737. Die Wiedergabe erfolgt in der Originalschreibweise.

Bei der Zubereitung wünsche ich viel Erfolg!

Karpfen blau

Wollet ihr den Karpfen trocken oder blau gesotten haben, so nehmet einen Karpfen, reißet solchen, nehmet ihm das Eingeweide heraus, thut die Galle von selbigen weg, machet so viel Stücke daraus, als euch beliebt, machet ihn sauber aus, und gießet ein wenig scharffen Eßig darüber. Wenn dieses geschehen, so setzet Wasser in einen Keßel auf das Feuer, werffet ein paar Hände voll Saltz hinein und lasset es so sieden. So nun das Wasser im Sode (Kochen) ist, leget den Karpfen hinein und zwar also, daß zu erst die Köpfe unten, die

Schuppen aber oben auf kommen, die andern Stücke leget also ein, daß die Schuppen sich unterwärts kehren, so kommen denn die Schuppen aufeinander zu sitzen. Hierauf machet viel lohes Feuer um den Keßel, daß er fast übersiedet, laßet ihn also einsieden, biß er anfänget, als ob er anbrennen will, thut ihn hernach vom Feuer, sprüztet die Karpfen-Stücke mit kalten Wasser ab und decket Papier darüber so werden sie blau. Beym Anrichten könnet ihr sie in eine Serviette legen, Wein-Eißig darüber sprützen und selbige hingeben.

Zubereitung von Karpfen-Milch

Karpfen-Milch wie Austern zuzurichten. Siede die Fisch-Milch in Wein-Eißig ab, saltze ein wenig, schneide sie hernach zu kleinen Stückgen, lege sie in die Auster-Schahlen, thue Pfeffer, Muscaten-Blumen, Butter, Citronen-Safft und Schählglen darauf, setze sie auf Kohlen und laß sie ein wenig rösten. Du kanst auch die Milch mit dem Karpfen sieden, sie in kleinen Stückgen schneiden, in einer Schüssel eine Brühe von diesem allen mit Fleisch-Brühe und geriebener Semmel drüber machen und wenn sie aufgeköcht auf die Schüssel giessen und ein wenig aufgrübeln laßen.

Karpfen mit Fricasse-Soße

Mit einer Fricasse-Soße wird der Karpfen also gemacht: Habt ihr den Karpfen geschuppet, in Stücke geschnitten, so nehmet 4-5 Eyer-Dotter in ein Töpfgem, quirlet selbe mit ein wenig Mehl ab, gießet daran ein Glaß Wein, Essig und Brühe und zwar so viel, als ihr meynet gnug zu haben, würtzet solches mit Ingber, Muscatenblüthen und Citronen-Schahlen, leget ein paar Lorbeer-Blätter nebst einem ziemlichen Stücke Butter dazu, setzet es zu dem Feuer und rühret es sehr fleißig, sonst rinnet es zusammen. Wenn es nun bald dicke worden, so laßet etliche Tropfen kaltes Wasser hineinfallen, röstet in Butter würflicht geschnittene Semmel und streuet selbige bei dem Anrichten über den Karpfen.

Karpfen-Hachis (Haschee)

Wollet ihr Karpfen-Hachis haben, so nehmet so viel Karpfen, als ihr Hachis zu machen vermeynet, schuppet und reiße sie, ziehet ihnen die Haut ab, löset alles Fleisch herunter, hacket und schneidet selbiges mit einem Schneide-Meßer klein und die Köpfe saltzet ein. Hernach setzet ihr eine Casserole oder Tiegel Butter auf das Feuer und wenn sie anfänget braun zu werden, so leget das gehackte Fleisch hinein, passieret es so lange, bis es gantz heiß wird, würtzet es mit Ingber, Muscaten-Blüthen, Cardamomen, Citronen-Schahlen, streuet ein wenig geriebene Semmel darein, gießet ein paar Löffel voll Wein und ein wenig Petersilien-Wasser daran, werffet eine Hand voll Capern hinein und laßet es also ein wenig miteinander kochen. Die Köpfe hingegen backet aus Schmaltz. Wenn ihr das Hachis anrichtet, so drücket viel Citronen-Safft darein und garnieret das Hachis mit denen Köpfen, dann könnet ihr es hingeben.

Karpfen gebraten

Wollet ihr Karpfen braten, so nehmet Karpfen so viel ihr wollet, schuppet und reiße selbe auf dem Rücken bis zu dem Schwantze hinunter auf, spaltet selbige entzwey, thut die Gallen heraus, das Eingeweide aber müßet ihr darinnen laßen, machet ferner denen Karpfen kleine Schnittgen oder Kerben auf beyden Seiten, es müßen auch die Köpfe entzwey gespaltet werden, saltzet sie alsdenn ein und laßet sie eine Weile also liegen. Hernach trocknet oder streifet sie ab; bestreicht sie mit Butter, leget sie auf einen Rost und setzet sie über Kohlen, dabey aber die Glut nicht allzustarck seyn muß. Wenn ihr nun auf der Seite sehet, daß sie schön braun sind, so bestreicht sie oben mit Butter, leget alsdenn eine Schüssel oder Blech oben darauf, verkehret den Rost und machet, daß sie nicht sehr zerreißen, setzet den Rost abermahls auf das Kohl-Feuer, leget die Karpfen wieder darauf und bratet sie vollends gar. Endlich richtet sie an, machet braune Butter darüber und gebet sie hin, gefället es euch, so könnet ihr auch eine Brühe darzu verfertigen.

Karpfen in Knoblauch gedämpft

Mit Knoblauch kan man den Karpfen dämpfen: Schuppet den Karpfen, reiße und schneidet ihn in Stücke, saltzet ihn ein wenig ein, laßet ihn eine Weile liegen, und machet ihn alsdenn wieder trocken. Hierauf lasset in einem Tiegel oder Casserole Butter auf dem Feuer heiß werden, leget den Karpfen darauf, daß er sich unten ein wenig bräune. Ferner machet in einem Pfännigen (kleine Pfanne) andere Butter braun und röste zugleich geschnittenen Knoblauch darinnen, brennet dieses zusammen über den Karpfen, würtzet es mit Ingwer und Pfeffer und leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken bespicket dazu. Hernach setzet in einem

Töpfigen Brühe und Eßig zu dem Feuer, damit es koche quirlet ein wenig braun Mehl daran und gießet solches durch ein Haar-Sieb über die Karpfen, laßet sie also denn fein gemächlich kochen und richte sie darnach an, so gut ihr könnet.

Karpfen mit Zwiebeln

Wollet ihr Karpfen mit Zwiebeln haben, so bereitet und bratet diese, wie ihr bey denen gebratenen Karpfen seyd gelehret worden, nur dürfen diese nicht auf dem Rücken gerissen, sondern wie derselbe zu der Pastete trctiret werden. Hierauf nehmet eine ziemliche Menge nicht gar zu großer Zwiebeln, schählet solche, setzet auch zugleich Butter auf das Feuer, laßet solche heiß werden, werffetein wenig Zucker darein, welcher zugleich mit der Butter braten muß, schütte darnach die Zwiebeln darein, und machet sie auch braun, würzet sie mit Ingber und Pfeffer, brennet braun geröstetes Mehl darein, gießet halb Eßig und halb Waßer darauf, laßet es aufkochen, damit es recht schmackhaft werde und eine dickigte Brühe bekomme. Endlich leget die Karpfen darein und wenn dieses alles zusammen gekochet hat.

Über den früheren Reichtum an Fischen

Vor 125 Jahren kam ein kleines Büchlein von Dr. Adolf Delius auf den Markt, dessen Titel „Die Teichwirthschaft“ lautete. Es war die Zeit, als die Wissenschaft zülig Fortschritte machte, aber auch die Industrie rasant wuchs. In der Schrift wird mit vielen alten Irrtümern aufgeräumt, allerdings sind aber auch einige sehr kuriose Meinungen enthalten, über die man heute schmunzeln kann. Das Buch enthält destotrotz viele auch heute noch gültige Aussagen. In den nächsten Folgen sollen einigen Auszüge aus diesem Büchlein der geneigten Leserschaft dargeboten werden. Am Beginn stehen geschichtliche Mitteilungen, über den Reichtum an Fischen, der in früheren Jahren in den Gewässern noch vorherrschte. Die Wiedergabe der zitierten Passagen erfolgt in Originalschreibweise.

...Aale wurden ebenfalls in großer Menge in der verschiedensten Größe gefangen. Es gab derer so viel, daß man sie lebend gleich einen ganzen Sack voll, oder eine ganze Reuse oder einen ganzen Kahn voll kaufen konnte. – Sie wurden entweder lebendig in mit Wasser gefüllten Tonnen verfahren oder eingesalzen und in Fässer verpackt, oder auch in der Sonne getrocknet oder geräuchert. Die Eingeweide siedete man in großen Kesseln, schäumte das Fett ab und benutzte dasselbe zum Schmieren der Wagen. Quappen fanden sich in solchem Ueberflusse und in solcher Größe und Fettigkeit vor, daß man nicht vermochte, sie alle zu verkaufen, oder selbst zu verzehren. Man zerschnitt sie also, wie dies auch die Bewohner des Spreewaldes zu thun pflegten, in lange, schmale Stücken, trocknete diese scharf, und gebrauchte sie statt des Kienes zum Brennen. Die kleineren Fische, wie Plötzen, Rothaugen u.s.w. achtete man so wenig, daß man die Schweine damit fütterete.

Zu Anfange des vorigen Jahrhunderts fanden sich die Krebse in der Nähe von Wriezen und an anderen Orten in so ungeheure Masse vor, daß man sie an den Ufern der Oder mit den Händen zusammenraffen konnte, und ihrer Niemand mehr begehrte, weshalb dann die Schweine damit gemästet wurden. Das Wasser der Oder war 1719 bei der großen Dürre ungewöhnlich klein geworden; Fische und Krebse suchten die größten Tiefen auf, und iese wimmelten davon. Da das Wasser aber von der Hitze zu warm wurde, krochen die Krebse auf's Land, in's Gras und wo sie sonst Kühlung erwarteten, selbst auf die Bäume, um sich unter das Laub zu bergen, von welchen sie wie Obst herabgeschüttelt wurden.

Auch Schildkröten – wurden sehr viele eingefangen, so daß sie mit den Aalen fuhrenweise von Wriezen nach Schlesien, Böhmen und andere Gegenden abgeholt wurden. Dann hauseten Biber und Fischottern an den Ufern und in den Büschen, die aus dem Wasser ragten. Auf sie ward fleißig Jagd gemacht, da erstere den später errichteten Dämmen schadeten und die letzteren unter den Fischen arge Verheerung anrichteten.

Der Reichthum an Fischen, ..., ist in Deutschland nirgends mehr zu finden. Will man die Ursachen dieses Vorganges auffinden, so wird man die Verhältnisse von früher und jetzt vergleichen müssen und, da das doch recht schwierig auszuführen sein dürfte, so mögen für die vergangenen Zeiten solche Zustände eintreten, wie sie in Gegenden beobachtete

werden, welche noch heute als sehr fischreich bekannt sind. Dann tritt sofort die Wahrnehmung hervor, daß die durch Ackerbau cultivirten Gegenden fischarme Ströme aufweisen, dagegen die in der Cultur noch nicht vorgeschrittenen, aber durch Weidewirtschaft benutzten Ländergebiet fischreiche Ströme besitzen. Bei weiterem Eingehen auf die letzten Ursachen der Erscheinung treten besonders vier Punkte hervor, welche von Einfluß auf das Gedeihen oder die Schädigung der Fische sind.

1. Die Formen und Eigenschaften der Ströme. In cultivirten Gegenden sind dieselben eingengt, ermangeln der seitlichen Ausbuchtungen und verschiedenen Tiefe des Bettes; Verhältnisse, welche für die Fortpflanzung, Ernährung und zusagender Aufenthaltsorte von Bedeutung sind.

2. Der Mangel an Nahrung, insofern in cultivirten Gegenden mit der Überhandnahme der beackerten Fläche der Abfluß von Stoffen, welche mittelbar oder unmittelbar Nahrung für die Fische liefern, vermindert ist. Wo dagegen Weideterains die Ufer der Flüsse begrenzen, fließen viele Düngertheile bei Regengüssen in die Ströme, treten dieselben aus, so überströmen sie die mit Excrementen überdeckten Weideplätze, deren Rasen eine große Zahl von Insectenlarven und Würmern beherbergt, die, durch das gestiegenen Wasser zum Verlassen ihrer Aufenthaltsstätte gezwungen, den Fischen zur Beute fallen.

3. Bei Völkern von hoher Culturentwicklung bilden sich Verhältnisse, welche dem Gedeihen der Fische entgegenwirken. Dahin gehört die Einrichtung von Wassertreibwerken und Wehren, das Befahren der Ströme mit Dampfschiffen, der Zufluß giftiger Substanzen durch die Abflußwasser der Fabriken.

4. Wo Reichthum an Fischen stattfindet, wird man nur die größten oder wirtschaftlich nutzbarsten Exemplare zu fangen suchen und die werthloseren jüngeren Thiere wieder in Freiheit setzen. Wo dagegen Mangel an Fischen vorhanden ist, werden alle irgend brauchbaren Individuen gefangen, ohne Rücksicht darauf zu nehmen, ob eine genügende Anzahl von Samenthieren zur Fortpflanzung zurückbleibt. Welche Maßregeln zu ergreifen sein würden, um diese Uebelstände zu heben, ist nicht Gegenstand dieser Schrift und sind die oben beregten Thatsachen nur angeführt, weil dieselben auch in Beziehung zu der verminderten Productionsfähigkeit der Teiche, die ja den größten Theil der Nahrung aus den Strömen ziehen, stehen und weil sie die Ursachen des Rückgangs klar legen. Außerdem aber hat die Teichfischerei eine Minderung erfahren durch die Trockenlegung vieler Teiche. In der Zeit von 1840 – 1860 sind sehr viele Teiche, welche guten Boden hatten, zum Ackerbau gezogen, denn das Getreide war im Durchschnitt theuer, die Karpfen kosteten z.B. 1845 in Sachsen á Centner 9 Thlr., 1874 aber 26 Thlr.. Die Fischpreise sind also enorm gestiegen, die Getreidepreise aber weisen niedrigeren Durchschnitt gegen früher auf.

Die Aalfischerei

In dieser Ausgabe sollen die Auszüge aus dem Büchlein von Dr. Adolf Delius „Die Teichwirthschaft“ fortgesetzt werden. Delius behandelt in seiner Schrift auch die Aalfischerei. Das Rätsel der Vermehrung war zu seiner Zeit noch nicht vollständig geklärt, jedoch wiesen die von ihm gemachten Vermutungen in die zutreffende Richtung. Für unsere Zeit sind die gemachten Zitate nahezu unfassbar, so dass man sich fast in ein fischereiliches Schlaraffenland zurückversetzt fühlt. Das Kapitel Aalfischerei kann aus Platzgründen nur auszugsweise wiedergegeben werden. Der Nachdruck der zitierten Passagen erfolgt in Originalschreibweise.

Die Aalfischerei. Man kann nicht wohl von einer Aalzucht reden, weil der Aal in Teichen nicht jung wird, sondern zuwandert. Die Naturgeschichte dieses Fisches ist noch nicht aufgeklärt, aber es sind viele und starke Irrthümer, welche über seine Lebensweise verbreitet worden waren, nachgewiesen. Der jetzige Stand der Kenntniß seiner Lebensweise ist folgender: Der Aal gebiert nicht lebende Junge, sondern laicht wie andere Fische und zwar im Meere. Der Irrthum, daß er lebendige Junge gebäre oder vielmehr, daß die im Leibe befruchteten Eier daselbst zur Reife kämen, ist durch die Zufälligkeit entstanden, daß die Aale sehr an einen

Spulwurm, *Ascaris labiata*, leiden, welcher Aehnlichkeit mit jungen Aalen hat und ohne nähere Prüfung dafür gehalten werden kann, aber schon allein die Abwesenheit des Knorpels der Wirbelsäule, der Kiemen und Flossen entscheiden ja leicht im Zweifelsfällen, ob das fragliche Thier ein Wurm oder Fisch ist.

Die im Meere jung gewordenen Aale ziehen im Frühjahr in großen Zügen die Flüsse hinauf und vertheilen sich nach allen Richtungen der Nebenflüsse. Nachdem sie einige Jahre im Süßwasser zugebracht haben, ziehen sie wieder dem Meeresgrunde zu. Diese Wanderungen hat man in allen großen Flüssen Europas mit Ausnahme der Donau (und der Flüsse, welche in das schwarze Meer münden?) beobachtet. In Italien ist das benutzt, um eine Aalzucht im Großen seit alten Zeiten zu betreiben; es sind nämlich die Lagunen von Comachio durch Dämme in Teiche eingetheilt: Im Frühjahr werden die jungen Aale beim Aufsteigen eingelassen, und nachdem sie mehrere Jahre in den Legungen verweilt, suchen dieselben wieder abwärts das Meer zu gewinnen, dann aber werden sie in Canäle gelockt, welche unterhalb Verschluss haben und nun immer mehr eingeengt, zuletzt mit Leichtigkeit gefangen. Wie bedeutend die Anzahl zuweilen sein kann, zeigt folgende Mittheilung v. Siebold's: „Bei Pisa wurden anno 1667 während 7 Stunden 3 Millionen Pfd. Kleine 1,5-5 Zoll lange, zwirnsfadendünne Aale gefangen. Die Fischchen werden dort in Pfannen wie Eierkuchen gebacken und ihre Züge sind so dicht, daß man die Thierchen mit Sieben ausschöpft.“

Bei Hamburg werden alljährlich im Vorsommer in der Elbe junge Aale in Menge beobachtet und die Matrosen beschäftigen sich wohl zur Unterhaltung damit, eine Schnur mit Blut zu beschmieren und in die Elbe zu senken, worauf an der bald in die Höhe gezogenen Schnur eine Menge Aale sich fest gesogen haben. Folgende Beobachtung über diese Aalzüge, welche wörtlich v. Siebold's Angaben nacherzählt wird, hat Dr. Ehlers berichtet:

„Die Angaben, welche ich über eine beobachtete Wanderung junger Aale geben kann, basiren auf einer Beobachtung, die gleichzeitig mit mir von vielen Augenzeugen constatirt wurde. Schriftliche Aufzeichnungen wurden damals nicht gemacht, und kann ich leider über die Zeit und sonstige Verhältnisse keine so genaue Angaben machen, wie wünschenswerth wären. Die ganze Erscheinung steht aber, da sie eine so wunderbare war und beobachtet werden konnte, mir lebhaft vor der Seele. Es war vor ungefähr zehn Jahren, im Dorfe Dramhausen, Amts Winsen, im Königreich Hannover, als wir eines Morgens Ende Juni oder Anfang Juli auf den dort unmittelbar an die Elbe stoßenden Deich tretend sahen, daß sich am ganzen Ufer entlang ein dunkler Streif fortbewegte. Wie für die Bewohner der dortigen Elbmarsch alles, was sich auf und in der Elbe ereignet, von Interesse ist, so zog auch die Erscheinung sofort die Aufmerksamkeit auf sich, und es ergab sich, daß dieser dunkle Streif von einer unzähligen Menge junger Aale gebildet wurde, die dicht aneinandergedrängt an der Oberfläche des Flusses stromaufwärts zogen und sich dabei stets so nahe und unmittelbar am Ufer hielten, daß sie alle Krümmungen und Ausbuchtungen desselben mitmachten. Die Breite dieses aus Fischen gebildeten Streifens mochte an der Stelle, wo er beobachtet wurde und wo die Elbe eine bedeutende Tiefe hatte, etwa einen Fuß breit sein, wie groß die Mächtigkeit desselben nach unten sei, wurde nicht beobachtet. So dicht gedrängt aber schwammen hier die jungen Aale, daß man bei jedem Zuge, den man mit einem Gefäße durchs Wasser that, eine große Menge der Fische erhielt und diese für die Anwohner der Elbe insoweit lästig wurden, als sie, so lange der Zug der Fische dauerte, kein Wasser aus der Elbe schöpfen konnten, das nicht von den kleinen Fischen gefüllt war. Die Größe der einzelnen jungen Aale betrug durchschnittlich 3-4 Zoll, die Dicke der Körper erreichte ungefähr die eines Gänsekiels. Vereinzelt schwammen Aale von bedeutender Größe dazwischen, doch mochte wohl keiner über 8 Zoll lang sein. Alle Thiere, auch die kleinsten, waren völlig dunkel gefärbt. Dieser wunderbare Zug der Fische dauerte ununterbrochen in gleicher Stärke den ganzen Tag hindurch, an dem er zuerst beobachtet wurde und setzte sich auch noch am folgenden fort. Am Morgen des dritten Tages war aber nirgends mehr einer der jungen Aale zu sehen. Auf meine Nachfragen bei der dortigen Bevölkerung, ob dergleichen Züge häufiger vorkämen, wollte keiner je einen solchen gesehen haben.“

Man hat behauptet, daß der Aal zur Nachtzeit die Erbsenfelder besuche, um Erbsen zu fressen. Das ist jedenfalls irrig, wohl aber ist es begründet, daß derselbe auf einem feuchten

Wiesengrunde sich fortschlingelt, um Frösche, Schnecken und Insekten zu haschen. Da mag es denn vorkommen, daß er in die schattigen Erbsen- und Kleefelder geräth, wenn deren Boden bei Regenwetter sehr schlüpfrig ist. Er kann auf diese Weise auch in Teiche gelangen, welche keinen Zufluß haben, und er zieht in kleinen Gräben hin, drängt sich durch enge Rechen, überhaupt durch Oeffnungen, durch welche er den kleinen aber hartknöchigen Kopf zu bringen vermag.

Über die Zucht des Karpfens

Ein durchaus amüsant zu lesender Abschnitt über die Aufzucht und Pflege der Fische mit einem Überblick über die Zucht des Karpfens sollen die Auszüge aus dem Büchlein von Dr. Adolf Delius „Die Teichwirthschaft“ (1875) beenden. Der Nachdruck der zitierten Passagen erfolgt wieder in Originalschreibweise, um den Zeitgeist prägnanter hervorzuheben.

In der Teichwirthschaft werden die Fische, je nachdem sie Gegenstand der Zucht sind oder nicht, in Besatzfische, Wechselfische und Futterfische eingetheilt. In Bezug auf ihre Lebensweise sind die Ersteren friedliche Fische oder Raubfische, für welche letztere die Futterfische zum Fraß bestimmt sind. Unter Speisefischen versteht man größtentheils geringwerthige Fische, welche im Großhandel keinen Absatz finden, sondern in nächster Umgebung der Fischteiche billig verkauft werden. Unter den friedlichen Fischen sind die Karpfen die vorzüglichsten und wirtschaftlich empfehlenswerthesten, werden daher auch vorzugsweise zur Zucht verwandt. Daneben und zuweilen Gegenstand besonderer Zucht sind die Schleien und Karauschen, sehr selten Schmerlen und als Zierfische die Goldfische. Von den Raubfischen werden nur Forellen, Hechte, Sander besonders gezüchtet. Aalbrut kann nicht gezüchtet werden, doch kommen in manchen Gegenden junge Aale so häufig vor, daß dieselben als Zusatz zu friedlichen Fischen von selbst sich einfinden.

Die Zucht des Karpfens. Die Gestalt und Färbung des Karpfens ist in früheren Abschnitten und in der Tabelle beschrieben. Dazu ist nachträglich zu bemerken, daß die Gestalt je nach den Verhältnissen, unter denen der Karpfen aufwächst, etwas veränderlich ist, auch mag dabei die Auswahl der Zuchtfische etwas beitragen. Man pflegt zur Zucht die gestrecktesten mit kleinem Kopfe auszuwählen und erhielt so mit der Zeit eine gestreckte Race. Diese Form kann unter ungünstigen Verhältnissen wieder verloren gehen, aber auch die Flußkarpfen, welche nicht an Nahrung Mangel leiden, erhalten eine breite, kurze etwas hochrückige Form. Vielleicht sind die Muskelanstrengungen, welche die Flußkarpfen im Gegensatz zu den Teichkarpfen beim Schwimmen aufzuwenden haben, die Ursache der gedrängten Körperform (Anpassung an die Einflüsse). Ueber die Form der unter Nahrungsmangel leidenden Karpfen, sowie über die verschiedenen Färbung ist schon berichtet. Es giebt Karpfen mit Schuppen und solche ohne Schuppen, Lederkarpfen. Zwischen beiden Varietäten steht der Spiegelkarpfen, welcher eine Reihe großer glänzender Schuppen an der Mittellinie entlang hat, und der Sattelkarpfen, bei welchem dieselben auf dem Rücken sitzen. Diese Abarten scheinen nicht so stark in das Gewicht zu wachsen, als die gewöhnlichen Karpfen, sind auch weichlicher und der Fischhändler nimmt sie weniger gern, wo es üblich ist, die Karpfen blau zu kochen. Der Wohlgeschmack des Karpfens ist abhängig theils von der Reinheit des Wassers, theils von der körperlichen Beschaffenheit, ob er fett oder mager ist.

Der Karpfen liebt die sommer wärme, pflegt sich in kalten Monaten von der Sonne bescheinen zu lassen; in der heißern Jahreszeit sucht er aber doch den Schatten von Wasserpflanzen auf. Wie alle friedlichen Fische kommt er bei Süd- und Südostwind an die Oberfläche und sucht bei Ost und Nordostwind die Tiefe auf. Diese Gewohnheit hängt vielleicht nur mit dem Umstande zusammen, daß bei erstgenannten Winden die Insekten gern über dem Wasser schweben, bei den letzteren aber, welche sehr trocken sind, den Schutz der Gebüsche aufsuchen. In kalten Wasser gedeihen die Karpfen nicht, und im Winter, wenn die Gewässer zufrieren, schlagen sich die Karpfen in größeren Haufen in den Schlamm ein, und verfallen daselbst in einen Halbschlummer, den Winterschlaf, der aber

nicht so stark ist, daß sie nicht bei Störung durch Geräusch, Verschlechterung des Wassers etc. aufwachen und an die Oberfläche kommen sollten. In kleinen Teichen, wo die Eisbildung oft sehr rasch vor sich geht, der Zufluß an Wasser plötzlich Unterbrechung erleiden kann, kommt es freilich vor, daß die Fische im Lager absterben, worauf man im Frühjahr die Gräten nebeneinander liegend findet. Es ist stets mißlich, wenn die Fische vom Winterlager aufstehen und die Wuhnen aufsuchen.

Das beste Gedeihen haben die Karpfen in warmem und weichem Wasser. Das Erdreich des Teichgrundes ist von Einfluß auf die Temperatur. Zäher Thon und Torf sind kalt, Lehm und Sand warm, fruchtbarer Lehm besser als unfruchtbarer, weil er mehr Gewürm beherbergt. Gewässer, welche Zufluß aus Städten und Dörfern haben, vorausgesetzt, daß keine schädlichen Stoffe darin enthalten sind, befördern das Gedeihen wegen der in ihnen enthaltenen Nahrungsstoffe, und solche, die an fruchtbaren Abhängen entlang ihren Lauf nehmen und gelegentlich bei Regengüssen fetten Schlamm zugeführt erhalten.

Die Nahrung der Karpfen sind Würmer, Insekten, verwesende Vegetabilien, also auch Excremente; das ist in Bezug auf ihre Zucht wichtig, weil darin ein Mittel der wohlfeilen Ernährung liegt. Es ist behauptet, daß dieselben auch fetten Schlamm fräßen, das ist wohl nur in soweit richtig, als auf der Oberfläche verwesende Stoffe und Gewürm sich finden, denn sonst kann der Schlamm keine Nahrung enthalten. Das Wachstum hängt von der Wärme des Wassers, der Zeitdauer dieses Zustandes und von der Nahrung ab.

Die Karpfenzucht kann in der Weise betrieben werden, daß man in ein und demselben Teiche die Karpfen von dem Auskommen bis zur Ausbildung zur Marktwaare beläßt und alljährlich die letzteren ausfischt; der Femelbetrieb. Das kann nur dann rätlich sein, wenn nur ein Teich vorhanden ist. Bei Besitz mehrerer Teiche scheidet man die Karpfen nach dem Alter und hat für dieselben dreierlei Teiche, nämlich Laich- oder Brutteiche, ferner Streckteiche und zuletzt Wachsteiche. Außerdem sorgt man für Fischhälter zum aufbewahren der Karpfen im Winter.

Zum Schluss der Auszüge sei noch ein besonders köstliches Zitat zum besten, jedoch nicht zur Nachahmung, gegeben.

Es ist auffallend, wie sehr das ruhige Wasser den Fischen zuwider ist. Am besten halten sie sich in einem flachen Gefäß mit großer Oberfläche, über welche die Luft frei streicht. Schleien und Karauschen lassen sich auf diese Weise längere Zeit am Leben erhalten, Karpfen dagegen nicht. Wohl aber ertragen die Karpfen, in feuchtes Moos gewickelt im Keller in einem Netze aufgehängt und gefüttert zu werden; es soll sogar möglich sein, sie auf diese Weise zu mästen.

Über Fischdiebstahl und deren Bestrafung

Die Fischereiaufsicht im Freistaat Sachsen wacht seit 1996 mit ihrer Arbeit über die Einhaltung der Bestimmungen des sächsischen Fischereigesetzes. Vorschriften gegen den Fischdiebstahl gibt es in Deutschland seit über 800 Jahren und wurden erstmals im Sachsenspiegel festgehalten. Man ging mit alttestamentarischer Grausamkeit gegen jegliche Form von Fischdiebstahl vor. Die Bestrafungen reichten von Hängen, Foltern, Geldstrafe bis zur Landesverweisung. Diese Rituale hielten sich bis in die Neuzeit. Interessanterweise wurde seit den Anfängen der schriftlich festgehaltenen deutschen Rechtssprechung schon immer unterschieden, ob der Fischdiebstahl aus geschlossenen Gewässern oder aber aus offenen Gewässern, wie Flüssen, Bächen und Seen, erfolgte. War es im ersten Fall immer ein Diebstahl persönlichen Eigentums, der härtestens geahndet wurde („den Dieb hängt man“), so fielen die Strafen beim illegalen Fischen in offenen Gewässern „milder“ aus. Diese Rechtstradition der Unterscheidung des Fischens in geschlossenen und offenen Gewässern wird in der Praxis auch heute noch begründetermaßen beibehalten.

1735 erschien in Halle/Leipzig der neunte Band von Zedlers Großen Universallexikon, dem folgende Ausführungen über Fischdiebe entnommen sind:

Fisch-Diebe. Die aus Teichen, Weyhern, Hältern und andern beschlossenen Wassern Fische nehmen, sind so wohl als die andern Diebe, nach Beschaffenheit des Verbrechens mit dem

Strange zu bestrafen. Peinliche Hals-Gerichts-Ordnung Art. 169. Welches auch in denen Sächsischen Gerichten stat findet. So viel aber die Teiche und Hälter anlanget, wenn aus denselben Fische gestohlen, lassen wir es bey der Straffe bleiben, so unsere Schöpffenstühle ohne das zu erkennen pflegen, nemlich, dass sie nach Gelegenheit des Diebstahls mit dem Strange, oder sonsten, wie es auf die Diebe geordnet, bestraffet werden. Die aber in flüssenden und gehegten Wassern Fische fangen, werden mit willkürlicher Straffe belegt. Siehe Peinliche Hals-Gerichts-Ordnung, in denen Worten: So aber einer aus einem flüssenden ungefangenen Wasser fische fienge, das einem anderen zustünde, der ist an seinem Leibe oder Gut, nach Gelegenheit oder Gestalt des Fischers, der Person und Sachen, nach Rath derer Rechts-Verständigen zu straffen. Obwohl vor diesem in dem Sächsischen Rechte besonders geordnet war, dass ein Dieb, der aus verschlossenen Fischhältern Fische mausete, durch Bezahlung dreysig Solidorum [Gulden], aus dem unverschlossenen Wasser aber durch Wiedererstattung derer Fische und Erlegung einer Geld-Busse von drey Solidis befreyet wurde; so wird doch in dem Churfürstenthum Sachsen diese Straffe des Sächsischen Rechts nicht beobachtet, sondern gleich wie es beym ersten Fall als ein Diebstahl anzusehen, so wird es auch dem letztern Fall mit einer willkürlichen Straffe, als Landes-Verweisung, Gefängniß-Straffe, Tratto di Corda [weiter Erläuterungen am Ende] nach Grösse des Verbrechens und Beschaffenheit derer Umstände bestrafft.

Nach der achten unpublicirten Churfürstlichen Constitution pfelet auch in diesen Landen so gesprochen werden, wie folget: Haben beyde gefangene in scharffer Frage bekannt und ausgesaget, daß sie nicht allein etlicher Privat-Personen, sondern auch in unserer gnädigsten Herrschafft Teichen und Wassern Fohren [Forellen] zu unterschiedenen mahlen heimlich herausgefischt, und etliche Schock Fohren daraus dieblich entwendet, so werden sie beyde von wegen solcher ihrer begangenen und bekannten Verbrechen, Vermöge dieser Lande bewährten Rechten willkürlichen entweder mit Staupen-Schlägen, oder mit der Tratto di Corda, auf drey Sprünge des Landes ewig verwiesen, und die Wahl dieser beyden Straffen, welche unter denenselben an denen Verbrechen zu erstrecken, dem Churfürstlichen Sächsischen Administratoren etc. unserm gnädigsten Herrn vorbehalten und anheim gestellet.

Zu Tratto di Corda zu deutsch auch Wippbalken:

Tratto di Corda, heist die Ausspannung der Glieder, und ist eine Straffe, mit welcher sonderlich nach Sachsen-Rechte die Fischdiebe belegt werden, so aber heut zu Tage in Deutschland nicht mehr gebrauchet wird; jedoch in Italien wird diese Straffe noch an allerhand Übelthätern ausgeübet.

Bei dieser Methode wurden der Deliquent mit auf dem Rücken zusammengebunden Händen über eine Rolle beträchtlich in die Höhe gezogen. Häufig wurde noch an die Füße ein größeres Gewicht oder ein Stein gehangen, um die Schmerzen in den Armgelenken zu erhöhen. War die vorgesehene Höhe erreicht, wurde schlagartig das Seil gelöst, so dass das Opfer aus einigen Metern Höhe zu Boden fiel. Schwere Verletzungen und Knochenbrüche waren vielfach die Folge. Durch das Hochziehen kam es nicht selten zum Ausrenken der Arme aus den Gelenken. Die Verurteilung erfolgte auf mehrere Sprünge, zumeist drei, so dass man erahnen kann, wie einem dazu verdammten zu Mute gewesen sein muss, wenn er nach dem ersten Fall noch zu weiteren antreten musste.

Die Fischereiaufsicht wendet gegenwärtig diese Methode nicht mehr an.

Beschwerden Dresdner Fischhändler gegen solche aus der Lausitz

Vor fast dreihundert Jahren wandte sich am 26. November 1712 der Rat der Stadt Dresden an den Kurfürsten und König August dem Starken und ließ sich über den Fischhandel aus der Lausitz aus. Grund dürften einmal mehr die Beschwerden der einheimischen Fischer und Fischhändler gewesen sein, die sich gegen die unliebsame Konkurrenz aus der Lausitz zur Wehr setzten. Diese waren das, was wir heute mit Preisdrückern oder Billigimporteuren beschreiben würden. An diesen Auseinandersetzungen zeigt sich jedoch sehr deutlich, dass sich die Probleme von damals in ähnlicher Form auch heute und ganz sicher auch noch in der Zukunft immer wieder erneut auftun. Es folgt eine sprachlich etwas angepasste Fassung des Originales aus dem Stadtarchiv Dresden (2.1.3 Ratsarchiv, C. XXXV Nr. 8, Bl. 18-21a).

Allernädigster Herr!

Unter denen hiesiger Stadt beneficis (Rechten) und bei derselben Gott sei Dank vorhandenen Sufficiencia rerum (Wohlhabenheit) ist zweifelsohne auch mit die Zufuhr allerhand Arten der Fische, wie selbe nach der Jahreszeit zu haben und zu schaffen sind. Weil auch in Fischersdorf (ehemalige Siedlung an der Mündung der Weißeritz in die Elbe) occasione (aufgrund) des durchfließenden Weißeritzer Mühlgrabens viele Hälter gebaut sind, haben die Besitzer dergleichen Häuser gute Bequemlichkeit, allezeit was im Vorrat zu haben. So ward auch vormals in dem Hof-Fisch-Garten ein großer Vorrat von Fischen aufgehoben, und was für die Großstadt nicht nötig, auf dem Markte verkauft.

Anno 1676 brachten die in besagtem Fischersdorf wohnenden Besitzer der Fischhälter an, wie sich unterschiedliche Fischhändler in (aus) Kamenz und anderen Orten aufwürfen, welche von denen Herrschaften die Karpfen zusammen einkauften, selbe hierher führten, und damit täglich auf dem Markte Hakelei trieben, also nicht leicht ein Fisch aus der ersten Hand mehr allhier zu haben, diese Leute zögen das Geld von der Stadt, trügen keine Onera (Abgaben), sie hätten vor Ihnen keinen Abgang mehr, könnten also nichts in Vorrat schaffen, von Karauschen und Barschen brächten sie wenig her, von Forellen und Schmerlen gar nichts, diese würden zwar bei ihnen gesucht, weil es aber teils kostbare, teils dergleichen Fische, davon viel Abgang, könnten sie selbe ohne ihren Schaden allezeit nicht halten, wenn sie nicht auch von Karpfenhandel sollten Vertrieb und Zugang haben. Nachdem es sich nun also befunden, und ihr Anführen nicht unerheblich, ist die in beigegebenen Akten Blatt 3 befindliche Verordnung damals geschehen, dass die, denen die Fische selbst erwachsen (Fischerzeuger), selbe täglich herbringen möchten, die Höcken (von verhökern, ein Auf- und Wiederverkäufer, Zwischenhändler) aber nur Montags, Dienstags und Mittwochs feil haben möchten, welches auch also bisher gehalten worden. Es ist aber nachdem anzumerken gewesen, dass die hiesigen Fischhändler alles was sie von Fischen haben können, an sich gezogen, den Preis auch, andere abzuhalten, im Einkauf erhöht und unter der Hand es selbst dahin gebracht, dass aus der ersten Hand nicht viel mehr bei der Stadt zu haben gewesen, bisweilen ist wohl besagte 3 Tage über, auf dem Markte was zu bekommen. Allein weil die Fremden, wenn der Vorrat binnen diesen Tagen nicht abgegangen, mit den Rest vollends losschlagen, und unter den Wert selbe weggeben müssen, hat die Zufuhr nach und nach ab, hingegen der hiesige Handel desto mehr zugenommen. Den jetzigen Herbst sind zwar mehr Karpfen aus der Lausitz auf den Markt gekommen, weil die Hauswirte, wie man gehört, mit den hiesigen um den Wert nicht einig werden können, allein ob es mehr geschehen wird, steht dahin. Jetzt kommen diese um Blatt 4 besagter Akten ein, und verlangen, man solle denen wendischen Hechthändlern auch ein gewisses Maß setzen, damit sie ihre Vorräte desto besser los werden könnten, sie stellen den Schaden vor, den sie von den Hechten, welche sie aus Eurer Königl. Majestät Teichen erhandelt hätten, sie müssten sehen wie einer nach dem andern abstände (abstürbe), hingegen die Fremden das Ihrige ohne Schaden los würden. Man hält ihnen aber dagegen vor, dass wenn man dergleichen vornehmen wollte, es eben wie mit dem Karpfenhandel ablaufen, und die Zufuhre zur Stadt dadurch würde gehemmt werden. Man wollte lieber besagte Verordnung, weil man den abusum (Missbrauch) desselben gewahr würde, aufheben, wenn man nicht in der Besorgnis, dass weil sie von Eurer Königl. Majestät Kammer die Karpfen kauften, sie

sich über den Mangel des Vertriebs beschweren möchten. Wenn man den Fremden Maße setzen und sie dahin bringen wollte, dass sie nicht ihr ganz Gewerbe mit den Reisen nach der Ware, mit der Hin und Anhero Fuhre und Verlosung, also mit dem Fischhandel allein treiben dürften, würden sie bald ablassen müssen, und die Stadt käme um den bei ihnen selbst allezeit befindlichen Vorrat von Hechten, Aalen und anderen Fischen, wie Krebsen, so sie nach der Jahreszeit in guter Menge zuführten, gestalt auch zu observieren ist, dass wenn dergleichen Fische viel zusammen kommen, oder das Wetter ist ihnen nicht zuträglich, selbe fast ums halbe Geld zu haben sind. Bekannt ist auch, dass, zumal der Hecht, wenn er eine Weile ohne Nahrung stehet, sehr geringe und unschmackhaft wird, welches bei den Wendischen Hechten sich nicht leicht zuträgt, denn sie selbe in keiner so großen Menge, sondern nach und nach, und immer frische Ware anbringen, welches hingegen, wenn man sie bei den Fischhändlern allein suchen sollte, indem sie selbe meistens nur im Herbste aus den Teichen einkaufen, desto mehr zu befangen ist. Sagen sie nun gleich, sie könnten sie auch von den Orten, wo sie die Wenden herbrächten, hohlen, so würde es doch mit ungleich mehren Unkosten, und nur wenn anders nicht zu haben, geschehen, folglich auch die Ware teurer werden.

Es sind dieses unsere bei der Sache habende Gedanken, so wir den hiesigen Fischhändlern bereits zu mehreren Malen, insonderlich Blatt 7b vorgestellt haben, allein sie wollen sich damit nicht weisen lassen. Eurer Königl. Majestät und Kurfürstliche Durchlaucht haben wir es demnach alleruntertänigst berichten, und zu dero ferneren allergnädigsten Ermessen stellen wollen, ob wir es dabei lassen, oder ein anders anzuordnen in Ihren Königl. Gnaden für ratsam befinden. Es sind diese fremden Hecht- und Aal-Händler meistens aus dem Amt Senftenberg, sind der geringen Zehrung gewohnt, ihr Fuhrwerk ist nicht kostbar, haben selbst wenig zu tun, liegen zwischen den Orten wo die Fische in der Menge und den hiesigen, wo man sie bedarf, fast mitten drinn, haben also zu der Zufuhre weit mehr Gelegenheit und Anlaß, als wenn die hiesigen zur Zeit, zumal wenn der Fisch seltsam, danach reisen sollten, inmaßen sie solches nach der Registratur Blatt 10b mit mehreren vorzustellen gewusst. In Erwartung dero allergnädigster Resolution verbleiben in treuestem Gehorsam Eurer Königl. Majestät und Kurfürstliche Durchlaucht.

Dresden, den 26. Nov. 1712 D.R.Z.D. (Der Rat zu Dresden)

Bestallung des Hoffischers Bildt für die Herrschaft Hoyerswerda

In früheren Jahren war es ähnlich wie heute üblich, die benötigten Fachkräfte per Vertrag anzustellen. Damals nannte man dies Bestallung. Im folgenden soll eine solche Bestallung oder Instruktion, die einen Fischer in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts in der Oberlausitz betraf, vorgestellt werden. George Heinrich Lauderbach, der die Güter der Fürstin von Teschen in der Herrschaft Hoyerswerda verwaltete, hatte Mühe einen ordentlichen geeigerten Fischer zu finden. Noch am 27. August 1728 schrieb er seiner Herrin, wie schwer es sei eine geeignete Person zu finden. Den bisherigen Fischer hatte er im vorigen Jahr entlassen, da er versoffen war und sich unlöblich verhalten hatte. Daraufhin wurde Martin Prasser aus Torgau eingestellt. Jedoch hatte auch dieser eine Reihe schwerer Fehler.:

„1. Ist der seitherige Fischer ein alter Mann, dabei einigermaßen lahm und kann also nicht wohl fortkommen. 2. Trägt er Scheu, ist er auch wegen Alters unvernünftig, in die kalten Wässer sich hinein zu machen und nach hiesiger Art darinnen zu hantieren. 3. Hat er sich um die entfernten Teiche in der Herrschaft wenig oder gar nicht bekümmert, noch danach gesehen, sondern zu Hause, wie ein Dachs gelegen, und sich abgewartet. 4. Hat er schlecht sich beflissen den Sommer über aus dem Fließe Fische zu fangen und zum Kauf und Gebrauch anzuschaffen, wenn er aber ja bisweilen gewesen, so hat es auf einem Kahne geschehen müssen, da der vorige solches ohne Kahn verrichtet, auch wer das Wasser nicht scheut, ohne Kahn es verrichten können.... 7. Hat er um die Erziehung des Karpffen-Saamens keine ...bare Wissenschaft, sich auch deshalb wenig dieses Jahr über daran

beflissen und nichts dabei getan, als was man ihm geheißen, so doch ein Fischer nach seiner Instruction vor allen Dingen mit in Obacht nehmen muss, ...“

Lauderbach muss von der Fürstin grünes Licht für einen Wechsel bekommen haben, denn schon 15 Tage später konnte er am 11. September 1728 den neuen Fischer Gottfried Bild einstellen.

Instruktion, wonach sich der Hoffischer, Gottfried Bildt, bei hiesiger Herrschaft zu richten hat

1. Ihr sollt der Durchlauchtigsten Fürstin von Teschen treu, hold und gehorsam sein, deren hohen Nutzen bei der hiesigen Fischerei und was dem anhängig, allenthalben möglicher Maßen befördern, den besorglichen und vorstehenden Schaden hingegen abwenden helfen, hiernächst den vorgestellten Beamten in allem dienstfertig sein und dessen Anordnungen mit behörigen Fleiße nachkommen und vorsätzlich dawider nicht handeln.

2. Zu desto besserer Beobachtung dessen sollet ihr euch eines nüchtern, auch sonst Gottes fürchtigen Lebens befleißigen, nicht weniger die Eurigen zu selbigen und zu gleichmäßig treuer Beobachtung dessen, was euch zukommt und wozu ihr sie mitzuziehen habt, rührig anhalten.

3. Insonderlich sollet ihr das sämtliche Fischereiwesen, was und wie es dazu gehöret, bei hiesiger Herrschaft wohl in acht nehmen, die Teiche dann und wann belaufen und zusehen, ob solche in guten Thämmen und Graben stehen, die Flut-Betten notdürftig brauchbar oder etwa baufällig sein möchten? Auch die Teiche mit genugsamen Wasser bespannt sein, oder daran Mangel leiden, und in Winters Zeit von denen Teich Knechten fleißig genug auffgeeiset, und eröffnet werden? Da ihr aber an einem und dem andern was zu erinnern finden solltet, solches den Teich Knechten, die zur Folge deshalb an euch gewiesen werden, anzeigen, und solchen, wo dem Defekte kürzlich abzuhelpen ist, in der Kürze abhelfen lassen, außerdem aber beim Amte es anmelden und zur zeitigen Remedur [Abhilfe] überlassen.

4. Die Teiche sollet Ihr sämtlich Euch bekannt machen und deren Lage und Güte untersuchen, auch wohl derwegen, was zu Samen- und Streckteichen sich am besten schicke? Hiernächst auf die Erziehung des Fisch-Samens emsige Sorgfalt legen und dahin bedacht sein, dass der Fisch-Samen bei hiesiger Herrschaft alljährlich zu haben sei und nicht erkaufet werden müsste, zu dem Ende ihr die Satz Karpfen sowohl auszusuchen, zuzurichten und zu rechter Zeit in die Teiche zu bringen, auch nachmahlen den erzeugten Samen zum Vorstrecken hauswirtlich zu besorgen habt.

5. Bei der Fischerei der Teiche sollt ihr euch allzeit persönlich finden lassen, mit denen Teichknechten und andern Gehilfen jeden Orts, zu welcher Zeit es sei, selbst die Ausfischung verrichten, zu dem Ende allemal vorher jeden Teich in Augenschein nehmen und ob das Wasser genugsam abgelassen und der Teich zum Auffischen bequem sei? nachsehen, sodann bei der Ausfischung euch fleißig erweisen und die in einem und andern Teiche befindlichen Löcher und Tümpel notdürftig durchziehen, mithin die Fische völlig ausfischen und nichts, was davon zur Nutzung dienlich, vorsätzlich oder nachlässig zurück lassen, auch keinem von Gehilfen oder andern verstaten oder übersehen, dass von denen Fischen was veruntreut werde, viel weniger es selbst thun oder tun lassen.

6. Hierüber habt ihr auch des Jahrs durch die wilde Fischerei fleißig in Acht zu nehmen, die Fließe zu der Zeit, wenn der Fisch am besten zu fangen mit Hamen und Netzen, so weit die herrschaftlichen Reviere gehen, zu Tag und Nacht zu durchziehen nicht minder die Klebenetze, Reusen und Garnsäcke zugleich zu gebrauchen, und bei solcher wilden Fischerei den herrschaftlichen Nutzen pflichtmäßig zu befördern, was ihr aber alltäglich gefangen habt, bei dem Beamten oder in dessen Abwesenheit beim Rentschreiber anzeigen und sodann vom Verkauf allwöchentlich das Geld zum Rentamt zu überliefern und ins Buch einschreiben zu lassen.

7. Das Wohngebäude und das Inventarium an Fischzeuge und Gefäße sollt ihr hinlänglich in Acht nehmen, und alles in Zeiten in Verwahrung bringen, nicht aber Schaden daran geschehen lassen, widrigenfalls selbst dafür stehen, das Fischerzeug in gutem Stande erhalten auch was nötig ist selbst dazu stricken und dazu den von Untertanen gesponnenen Hanf empfangen, den Abgang aber in Zeiten melden, damit zur Nothdurft nichts daran ermangele.

8. Was euch an Fischen in die Hälter oder sonst anvertraut wirdt, habt ihr aufs fleißigste in Acht zu nehmen, und zu aller Zeit das nothdürftige Wasser dazu zu geben, auch in Winterszeit ohne Versäumniß die zugefrorenen Hälter aufzueisen und zu Tag und Nacht darauf Acht zu haben, dass nichts davon entwendet werde, wie ihr denn über den Empfang und die Weglieferung euer Tageregister zu halten und auf Befehl vorzuweisen habet.

9. Für diese Mühe insgesamt habt Ihr das spezifizierte Lohn und Deputat, auch sonst eingeführte Akzidens [Nebeneinnahme] benebst der Auslösung bei vorfallender herrschaftlicher Reise zu empfangen und euch damit zu begnügen. Im übrigen, dass Ihr dieser Instruktion wollt gebührend nachleben, vermittelst körperlichen Eides angeloben.

Dat. Hoyerswerda am 10. September 1728.

Gottfried Bildt ist den 11. Septbr. in Pflicht genommen und auf diese Instruktion gewiesen worden.

Lauderbach

Lohn und Deputat des Fischers:

16 Reichstaler Geld incl. Stiefeln, 8 Scheffel Korn (Dresdner Maß), 3 Viertel Gerste (großes Maß), 2 Viertel Heide-Korn (großes Maß), 2 Metzen Salz (großes Maß), 2 Schock Stroh, 2 Märzschafe [Lämmer],

10 Klafter Holz, 1 Groschen von jedem Zentner Wage Geld, 2 Metzen Lein zu säen, ein Beet Kraut, dazu er den Samen und Pflanzen gibt, 3 Pfund Fleisch und 3 Kannen Bier zu den Feiertagen, ein Beet Rüben dazu er den Samen gibt, ein Fäßchen Gebräude von jedem Gebräude, die 1. und 2. Kuh frei in der Weide, und dazu außer, was er selbst bei den Hältern schon gewinnt, von herrschaftlichen Wiesen ein Fuder Heu, gleich andern Bedienten.

Über den Fischotter aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon

Ein ständiger, wenn auch nicht gerade erwünschter, Begleiter des Fischers war seit alters her der Otter. Heute ist er von vielen ehemals besiedelten Gewässern verschwunden, teils durch Nachstellungen in der Vergangenheit aber auch durch Gewässerausbau, Wasserverschmutzungen und andere Gründe. Wie „die Fisch-Otter“ von unseren Vorfahren gesehen wurde, soll in Auszügen aus dem Großen Universallexikon von Johann Heinrich Zedler aus dem Jahr 1735 in der Originalschreibweise wiedergegeben werden.

Fisch-Otter, Otter. Lateinisch Lutra, Lutra. Ein vierfüßiges Raub-Thier, welches nichts zu Lande, sondern alles im Wasser, als Fische, Krebse und dergleichen raubet, und beydes in dem Wasser und auf dem Lande leben kann. Sein Kopf siehet einem Hunds-Kopfe nicht ungleich, die Ohren sind wie die am Biber, sein Leib ist viel dicker und viel rahner als des Bibers. Sein Schwanz ist lang, rund spitzig und mit Haaren besetzt; die Schenkel sind als wie des Fuschses, jedoch ein wenig dicker. Sein Fell ist nicht so dick als wie des Bibers mit kurtzen Haar bedeckt, dessen Farbe schier auf Castanien-braun herauskommt. Die Zähne sind als wie derer Windspiel ihre Fänge. Es finden sich zwar in Europa auch Fisch-Ottern, allein in Canada giebet es ihrer die grösseste Menge. Dieses Thier nähret sich von Fischen, und trägt deren so viel in seinen Bau, dass zuweilen eine gräuliche Pest entstehet, denn es kann sie ohnmöglich alle verzehren.

Die Fisch-Otter wohnen in hohlen Ufern, Werdern, und alten hohlen Stöcken von Erlen oder Weiden unter denen Fluthbetten, Teich-Ständern und verborgenen Löchern, wo allerhand Reiß verworffen. Wenn die Fisch-Otter nun die Fasten-Zeit in Februario gerantzet, und ihre Jungen zwölf Wochen getragen, setzet sie sodann in Majo gemeinlich drey bis vier Jungen, welche neun Tage blind liegen, ehe sie sehen können, und werden von der Alten fleißig ernähret, bis sie 3 oder 4 Wochen alt, dann schlupfen die Jungen schon mit, und lernen die kleinen Fischgen fangen, darauf sie sehr eifrig werden, und sich stätig hierinnen üben, ob wohl mancher Fehlgang vorgehet. Wenn ohngefehr Hunde zu ihren Bau kommen, können die Alten sich sehr wehren, und dieselben beschädigen, weil sie scharff Gebiß haben; inmittelst wischen die Jungen davon, und die Alte folget nach. Der Balg ist so fest,

dass ihn nicht leicht die Hunde fassen können, wird im Wasser gar nicht naß, ausser, wenn sie verwundet. Wenn die Jungen 2 Jahr alt sind, so sind sie zu ihrer vollkommenen Größe. Sie wohnen lieber bey denen kleinen Wassern, und deren Bälge sind auch weit schöner und besser, als derer, die bey denen großen Wassern sich aufhalten. Sie thun des Nachts nach denen Fisch-Bächen weitläufftige Gänge, und geben genau Acht, so sie den Wind von denen Menschen vernehmen, schiessen sie also bald unter das Wasser, und kommen an einem andern Ort empor Athem zu holen. Wenn sie fischen, sind sie viel geschwinder unter dem Wasser als ein Fisch, und so sie etwas fangen, kommen sie mit dem Raube in die Höhe, und wenn es zu groß, schwimmen sie ans Land oder Ufer des Nachts, wo sie Frieden haben und verzehren es mit dem größten Appetit. Die Fisch-Ottern sind geschwind, haben einen langen, dicken glatthärigen Schweiff. Wenn sie Fische vermerken, schlagen sie mit dem Schwantz ins Wasser, dass die Fische erschrecken, und sich unter die Wurtzeln und Löcher des Ufers verkriechen, da sie solche am meisten fangen.

Gemeiniglich geschiehet ihr Gang vor Tage aus dem Bau, sie fischen unter dem Wasser gegen den Strom weit weg, und wenn sie satt worden, lassen sie sich den Strom allmählich wieder zurück treiben. Ihre angenehmste Speise sind Krebse, wenn sie die in denen Fischreusen vermercken, kriechen sie mit solcher Begierde hinein, dass sie nicht wieder heraus können, und aus Mangel der Luft ersticken müssen, wiewohl sie sonst ein sehr hartes Leben haben. Sie haben breite Gänse-Läuffte, womit sie rudern und im Mangel derer Fische müssen sich die Frösche willig ergeben. Recht wundersam ist es, was sie die Natur gelehret, dass, wenn sie des Frühlings große Wolcken-Brüche und Wasser-Fluthen vermuthen, sie deren Anzeigung an denen Ufern das Lager etwas erheben, damit sie nicht ersticken möchten. Wo sie anders Frieden haben, setzen sie sich gerne auf alte Stämme, oder sonst im Winckel an Wassern, und lassen sich mit ihrer besondern Vergnügung die Sonne bescheinen, und trockenen. Wo sie in die Forellen-Wasser kommen, so thun sie grossen Schaden. Ihre Losung, so meist von Krebs-Schalen und Fisch-Schuppen besteht, werfen sie gemeiniglich auf die Steine.

Wenn des Winters die Ströme oder Teiche mit Eiß befroren, werden sie die aufgehackten Wuhnen, oder offenen Löcher wohl in Acht nehmen, und sich nicht zu weit unters Eiß wagen, sondern bald wieder heraus kommen. Ihr Weg gehet alsdenn auf dem Eisse nach denen offenen Löchern, und spühren sich wie die Marder, setzen die Tritte je 2 und 2 beysammen in der Grösse eines Dachses, aber nicht mit so vollkommenen Ballen, sondern flacher Spuhr, und schleppen den langen Schwantz zuweilen. Sie fressen von grossen Fischen alles, ausser den Kopff, Gräte und Gerippe, so sie liegen lassen. Verhären sich niemahls wie andere Thiere, sondern bleiben am Balg Sommer und winter gut. Ihr Fleisch oder Wildpret ist ungesund und zähe, wird denen Carthäuser-Mönchen zu essen erlaubt. Um die Fasten-Zeit rantzen sie gemeiniglich, da sie sich denn bey ihren Ausgange des Nachts wie die Menschen mit sonderlichen helllauten Pfeifen zusammen ruffen. Die Fisch-Otter ist zwar schwer zu fangen, und hat unter hundert Jägern kaum einer die Wissenschaft recht darum, doch wird sie auf unterschiedene Art gefangen. Wo es deren viele giebet, sind rechte Otte-Fänger, welche absonderlich, beißigte, kleine und beherzte Otter-Hunde haben, etwas grösser als Dachs-Schiesser, und braun von Haaren, mit steiffen Ohren zu beyden Seiten, um ihre Löcher auszustöbern....

Sie werden bisweilen auch gezähmet, und von denen Fischern abgerichtet, dass sie die Fische in die Garn treiben, desgleichen von den Köchen, Fische zu holen, in die Wasser geschickt, jedoch weil sie räuberisch, und gemeiniglich mehr Fische umbringen, als man gerne hat, fast selten zu solcher Arbeit gebrauchet. In allen Theilen seines Leibes führet er viel Saltz und Oel. Sein Haar dienet zu Hüthen und Müffen, weil es seinen Glantz nicht also bald verliehret, und von dem Wasser und Regen nicht allzu leicht beschädigt werden kann. Sein Blut lindert das aufgelauffenen weisse Geäder mit Essig und Wasser vermischet. Sein Fett zertheilet und machet zeitig, wird zu denen Schmerzen deren Gelencke gebraucht und stärcket die Nerven. Seine Leber gedörret und zu Pulver gemacht, ist gut wider die Rothe-Ruhr, und von einem Scrupel bis auf ein gantzes Quentlein eingegeben. Schuh von dieses Thieres Leder gemacht, ingleichen auch der Balg von diesem Thiere werden zu weissen Geäder Schmerzen derer Füsse und Podagra [Gicht] gerühmet. Lutra kommt von, ich wasche, ich bade, dieweil die Otter in denen Flüssen badet, in denen er herum zu

schwimmen pfelet. Canis fluviatilis [Flusshund] heisset er, weil er etwas von des Hundes Wesen an sich hat, und öfters in denen Flüssen wohnet.

Über die Forelle aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon

Mit dieser Folge soll die Wiedergabe der Beschreibung einzelner Tier- oder Fischarten aus dem Großen Universallexikon von Johann Heinrich Zedler fortgeführt werden. Obwohl die Beschreibungen schon über 250 Jahre alt sind, zeigen sie doch in erstaunlicher Weise, wie gut der Kenntnisstand unserer Ahnen war. Die Wiedergabe erfolgt auszugweise und in der Originalschreibweise.

Forelle, Fohre, Fore, Lateinisch Trutta, Trocta, Fario, Variola, ist ein Fluss-Fisch dem Hechte an Gestalt nicht ungleich, ausser daß er am Kopff und Maul kleiner und spitziger ist, hin und her mit rothen gelben und schwarzen Flecken gezieret. Die Forellen sind ein herrlicher und delicateser Fisch, der gerne im hellen und harten Wasser stehet, in welchen Sand und Kiesel-Steine sind. Man hat verschiedene Arten von diesen Fischen, als Schwarz-, Gold-, Bach-, Wald-, Teich-, See-, Grund-, Schweb-, Lachs- und Land-Forellen, unter welchen allen die Bach-Fohren die niedrigsten sind. Daher sie DE SERRES die Rebhühner im Wasser nennet. Die Wald-Fohren sind schwarz, die Teich-Fohren gelbe, die Lachs-Fohren gar gelblicht, manche glänzen mit goldartigen Spiegeln, aurate genennet. Sie fressen was sie bezwingen können, allerley Fischlein, Eydexen, Frösche. Wenn sie in denen Teichen lange aufbehalten werden, bekommen sie eine ziemliche Größe und gelten viel. Es hat sich auch bißweilen zugetragen, dass in alten und verbrochenen Wasser-nothigen Stollen und Strecken, sonderlich vorne am Mund-Loche überaus fette und starcke Forellen erwachsen. Es giebet nicht nur im gantzen Ober- Ertz-Gebürge, sondern auch in dem Mittel-Gebürge um Freyberg herum, ja noch weiter hinunter biß an Dreßden und Waldheim in Bächen und Teichen Forellen.

Durch Lockwitz, so eine Meile von Dreßden, fließet ein Bach, der herrliche Forellen hat. In der Weiseritz, zumahl um das Städtgen Rabenau, werden auch viele Forellen gefangen, aber unter Dreßden, gegen Meissen keine eintzige, vielweniger um Leipzig. Sie sind zwar mittelmäßiger Grösse, jedoch geschiehet es bisweilen, dass sie zu 4 bis 5 Pfund starck werden. Sie haben ein härtliches und gesundes Fleisch. Sie werden meistens trocken gesotten, und mit Essig gespeiset. Um Annaberg und Zwönitz, und der Orten werden sie bisweilen gesotten, mit Petersilge eingelegt, und in eine Schachtel sauber eingelegt, und auf der geschwinden Post an gute Freunde übermacht, und wenn sie ankommen, so sind sie annoch von sehr guten Geschmack.

Wenn die Forellen leichen, kan man sie mit denen Händen haschen. Sie sollen Monatlich ihre Reinigung, wie ein Weibsbild haben, deren die schwärtzlichten ein weit körnigters und wohlgeschmackters Fleisch haben, als die gelblichten oder weißlichten. Es ist wie ein Pfeil wider den Strom schnell schiessender behänder Fisch, welcher sonst mit seinen hellen Augen auch den Schatten des Menschen siehet, jedoch am Rande untern Ufer stehend mit dem Finger untern Bauch berühret, vor Wohlthum sich zur Seite umwendet, dass man ihn behände greiffen und heraus werffen kan, mit welcher Thorheit er öfters gefangen wird. Wenn im Sommer die Sonne um den Mittag heiß scheineth, so sind sie gerne mitten im Strome, wo das Wasser am stärcksten rinnet, und sind alsdenn, wie auch zu der Zeit, wenn es regnet, leicht zu fangen. Sie springen öfters mit sonderbarer Geschwindigkeit über hohe Wasser-Fälle. Einige rathen, wenn man Forellen fangen wollte, so sollte man das Gereder [Gerät] mit Lieb-Stöckel-Saft bestreichen, der Lieb-Stöckel aber müsse erst im Wasser gesotten und der Saft davon ausgedrückt seyn, so würden sie gerne anbeissen. Ob zwar die Forellen gegen dem Herbst zu streichen, so streichen sie doch auch im Frühling, und manchmal gar zeitlich, bald nach Weihnachten. Sie können nicht leichtlich erhalten werden, ausser an den Orten, wo man hell fließende Wasser hinleiten kan. Wenn ein Bach zu Forellen gut ist, und solche doch nicht giebet, weil die grossen Wasser dieselben mit ihren Anlauffen hinweg führen, muß man alsdenn in dergleichen Bächen tieffe Gruben machen, und solche mit Steinen bedecken, dass sie sich dahinter verbergen können, auch hinter die Steine einen starcken Zaun stecken, dass sie nicht durchfahren, wenn das Gewässer

gefallen, so thun sie sich unter denen Steine hervor, in den Bach, und gewöhnen darinnen wie die Gründlinge.

Lehmann gedencket in dem Historischen Schau-Platz seiner Ertz-Gebürgischen Merckwürdigkeiten, dass einst eine Forelle, die 8 Pfund gewogen, in dem Ertz-Gebürge gefangen, und dem Churfürsten Johanni Georgio I. zu Sachsen zu einem Praesent überschicket worden.

Es folgen in großem Umfang Forellenrezepte und Ratschläge sie über längere Zeit haltbar zu machen, wobei in ungewöhnlichem Maße Essig verwendet wurde. Über Forellenteiche und Forellenhälter heißt es weiter unten:

Forellen-Hälter, muß man so anlegen, daß das Wasser oben hinein, und unten wieder heraus lauffe. Denn stillestehende Wasser schaden ihnen mehr, als ihnen der Mooß und sandige Grund hilfft. Auch ist ihnen die Hitze des Sommers gar schädlich, darum pflanzet man gerne Bäume dabey, davon sie Schatten haben. Einige richten solche Hälter an, die sie in drey Theile theilen, in einen Theil setzen sie die gar grossen Fohren, in den andern die mittelmäßigen, und in den dritten die kleinen.

Forellen-Teiche, müssen kiesigte starcke Qvellen, und am Wasser keinen Mangel haben. Man rechnet insgemein auf einen Acker [5534,2 m²] zwey Schock Satz [120 Setzlinge], von gleicher Gattung, und weil die Forellen ein Raub-Fisch, so setzet man entweder Speisefische [damit waren früher Weißfische gemeint] oder Laich-Karpffen zu ihnen, dass sie von der Bruth ihre Nahrung bekommen. Die Forellen-Teiche, die man besetzen muß, werden alle drey Jahre einmahl gefischt, und mit Satz wiederum besetzt. Winters-Zeit eisset man sie auf, wie die andern, und siehet täglich nach dem Ein- und Ausfluß, dass er alle Zeit offen bleibe.

Über den Lachs aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon

Auch in diesem Heft wird die Wiedergabe der Beschreibung einzelner Fischarten aus dem Großen Universallexikon von Johann Heinrich Zedler fortgeführt. Die Wiedergabe erfolgt auszugsweise und in der Originalschreibweise.

Lachs, Salm, Lateinisch Salmo, Esox ist ein Piscis anadromus oder zurück gehender Fisch, welcher aus dem Meere weit in die Ströme hinauf steigt, und wenn er daselbst geleicht, seinen Weg wieder zurück in das Meer nimmt. Er erwächset zu einer ziemlichen Grösse, so dass er bis zu 30 und mehr Pfund schwer wird. Sein Kopf und Maul sind nicht gar groß; in dem letztern hat er viele und scharffe Zähne; er ist starck vom Leibe, auf dem Rücken dunckel-blau, an den Seiten aber lichter und glänzend, am Bauche gantz weiß und mit schwärtlichten Puncten hin und wieder besprenget. Er hat eine weiße und knochenharte Zunge, am Bauche, wie auch auf dem Rücken, etliche starke Floß-Federn, am Kopfe aber auf iedweder Seite vier Bluth-rothe Kiefen [Kiemen] oder Fisch-Ohren; sein Fleisch ist roth-gelblich, oder Fleisch-Farb, feist, wohlschmäckend und nahrhaft, aber etwas hart zu verdauen, dahero es vor schwache und kränckliche Leute nicht dienet, wenn es aber in einen jungen starcken Magen kömmt, und daselbst wohl verdauet wird, so giebet es reichliche Nahrung.

Insonderheit aber werden die jungen Lächslein, so nur etwa einer Spannenn lang, vor sehr niedlich und gesund gehalten; hingegen sollen, der gesaltzene Lachs so wohl, als der geräucherte, desto ungesunder seyn, wenigstens erfordern sie einen guten Magen. Gegen den Winter gehen die Lächse aus dem Meer damit sie leichen können, in die süßen Wasser und Ströme, und zwar vornehmlich in die Weichsel, Oder, Elbe bis über die Saale und Mulde, unter welchen die Elb-Lächse vor die besten und schmackhaftigsten gehalten werden; ingleichen in die Weser, in den Rhein und in die Mosel, welche Ströme insonderheit dem Lachs einen angenehmen und gedeilichen Aufenthalt geben: Massen [maßen, weil] die in solchen Flüssen gefangene an gutem Geschmacke alle andere übertreffen; dahingegen diejenigen, so in der Schelde, Themse, Loire und Garonne gefangen werden, denselben an Güte bey weitem nicht beykommen.

Wenn sie leichen wollen, machen die Weiblein in den Sand, auf dem Grunde des Stromes, kleine tiefe Gruben, die sie mit Steinen wohl verwahren, damit das Wasser ihren Rogen, welchen sie in Erbsen-Grösse in diese Gruben legen, und mit Sand wieder zudecken, nicht zerstreue. Und obgleich die Wasser fallen, auch die Gruben vertrocknen, soll doch derselbige nicht verderben, sondern in dem Frühlinge bey wachsendem Wasser lebendig werden. Die jungen, so daraus erwachsen, gehen, ehe sie jährig werden dem Meere wieder zu, und kommen wenn sie zu einer ziemlichen Grösse gelanget, von neuem dem Strom entgegen wieder zurücke. Durch dieses austreten verliehren sie ihren rohen Meer-Geschmack, und sind im May bis um St. Johannis [24. Juni] am besten zu genüssen. Denn gegen ihre Leich-Zeit werden sie magerer, und bekommen viele braun und gelbe Kupfer-Flecke, welche, von einigen vor eine Kranckheit gehalten, und mit denen Finnen derer Schweine verglichen, und daher das verspeisen dergleichen Kupfer-Lächse zu solcher Zeit unterlassen wird.

Die Lächse sind eines so harten Lebens, dass auch das Hertz etliche Stunden, nachdem es aus dem Fisch genommen worden, sich noch bewegt. Einige machen in Benennung dieser Fische diesen Unterschied, dass sie solche im Frühling und Sommer Salmen, im Herbst und Winter aber Lächse nennen, ja etliche wollen gar aus denen Salmen eine ganz besondere Art Fische machen. Sie werden Theils in denen Reußen und Garnen gefangen, Theils zu Nachtzeit bey angezündeten Fackeln, mit Gerren [Speere], Dristacheln oder Aal-Gabeln gestochen, am besten aber und ohne die geringste Mühe bekömmt man sie in denen, vornehmlich dieser Fische halben, auf denen Flüssen gebauten Wehren oder Fängen. An etlichen Orten haben die Fischer den Gebrauch, dass wenn sie ein Weiblein in dem Netze fangen, sie selbiges an ein Seil binden, da denn das Männlein, welcher wegen seines krummen Schnabels oder Hackens, den er am Unter-Maule hat, eine Hacken-Lachs genennet wird, denselben bald nachfolget, und sich eben Falls fangen lässet.

Der Lachs führet viel flüchtig Saltz und Oel, eröffnet, stärcket, giebt frische Kräfte, ist der Brust gut und zertheilet. Die Lächse, so man im Früh-Jahre fänget und speiset, werden insgemein die Rosen-Lachse genennet, weil man sie zu der Zeit, da die Rosen blühen, fänget. Wenn der Lachs gesotten, und hernach in Petersilgen und in einer saubern Schachtel eingepacket wird, hält er sich lange Zeit frisch und gut. Einige halten den Lachs vor einen Raub-Fisch; andere aber bezeugen das Widerspiel, und meynen, es würde in ihren Mägen nichts, als ein zäher gelber Schleim, und nie Mahls ein Fisch, wie bey andern Raub-Fischen, gefunden. Es ertheilet Balbinus [Bohuslav Balbin, 1621-1688, Jesuit, Historiker, böhmischer Gelehrter] aus besondere Erfahrung eine gar genaue Beschreibung von dem Striche dieses Fisches in der Elbe und Mulde, dass er sich überHaupt in die grossen Flüsse, die Elbe und Mulde halte, die kleinern aber verabscheue, so gar, dass man auch in der Eger selten einen fangen könne, ja, dass die Lächse der Elbe, wenn sie an die Mulde kommen, sich zu theilen, und vornehmlich die Weiblein in die Mulde zu treten, die Männlein aber sich im Haupt-Fluß, oder in der Elbe zu halten pflegten. Es gedencket auch eben dieser Autor aus einem alten Manuscripto, das anno 1432 ein so grosses Heer von Lächsen angekommen, dass sie bey nahe die Elbe nicht beherbergen, und ein Fisch dem andern nicht ausweichen können, daher die Leute Hauffen Weise mit Aexten herzugelauffen, und die Fische erschlagen.

Den Vortheil des Lachs-Fangs genüsset auch Schlesien von der Oder, und es sind von langen Jahren her ansehnliche Fängereyen längst der Oder, z.E. bey Beuthen, Glogau, Steinau und so weiter, gehalten worden. Man hat bisweilen auch noch in denen ersten Jahren dieses Jahrhunderts 3, 4 bis 500 Lächse gefangen. Deßwegen sind auch von dem Stadt-Magistrate zu Breslau besonderer Verordnungen gemacht worden, insonderheit, dass alle Fischer und Müller, so unter die Stadt-Jurisdiktion gehörig, bey Vermeidung grosser Strafe alle Lächse an den Herrn Raths-Präsidenten liefern müssen, vor deren ieden, er sey groß, oder klein, sie 6 [bis] 8 Groschen empfangen. Selbige müssen alsbald an den hierzu absonderlich bestellten Lachs-Voigt geliefert werden, der sie abthut; in welcher Beschaffenheit sie dem Praesidi überbracht werden, der die eine Helffte aber durch den Lachs-Voigt nach einer besondern Consignation [Anweisung] an vornehme und Bürger-Personen vertheilen lässet, gleich wie halbe und gantze Fische an Standes- und regierende Personen, die ersten aber an Kaiserliche Majestät versendet werden.

Es haben einige eine artige Anmerckung von denen Salmen, dass sie nemlich viel schlechter wären, wenn sie Strom hernieder giengen, als wenn sie Strom herauf giengen.... Bey Antwerpen sollen so schlechte Lachse gefangen werden, dass auch die Knechte in Holland mit ihren Herren accordiren [vereinbaren], wie viel Lachse sie alle Wochen bey ihnen verpeisen sollen.

Über Gewässerverschmutzungen im Erzgebirge im 16. Jahrhundert

Das 16. Jahrhundert – der fischereiliche Idealzustand im Erzgebirge? So könnte die Überschrift zum aktuellen Beitrag lauten. Und die Fragestellung lässt schon Zweifel aufkommen, obgleich man landläufig zumeist der Meinung ist, dass vor fünf- bis vierhundert Jahren die Fischerei einfach noch in bester Ordnung gewesen sein muss. Dies war leider nicht der Fall, wie sich beim Studium alter Quellen aus dem fraglichen Jahrhundert herausstellte.

Die Quelle, die uns das ziemlich niederschmetternde Bild der fischereilichen Verhältnisse im Erzgebirge zeichnet, ist das Fischwasserverzeichnis des Kurfürsten Christian I. von 1591, welches im Sächsischen Hauptstaatsarchiv Dresden aufbewahrt wird. Das handschriftliche umfangreiche Buch trägt den Titel: „Auszug was dem Durchlauchtigsten Hochgeborenen Fürsten und Herrn, Herrn Christiano, Herzogen zu Sachsen,...an eigentümlichen Teichen und Fischwassern in allen Seiner Churfürstlichen Gnaden Ämtern durchs ganze Land zuständig“. Bevor auf dessen Inhalt eingegangen werden soll, ist es notwendig eine kurze Darstellung der historischen Verhältnisse abzugeben. Der Vater Christians, Kurfürst August, ist in Sachsen als weiser Herrscher bekannt, der sich große Verdienste um die Modernisierung Sachsens erwarb. Im Erzgebirge ließ er sich über der Zschopau sein Jagdschloss (Augustusburg) erbauen. Im weiten Umfang um dieses Schloss versuchte er nun, sich die Fischerei in den Gewässern anzueignen. Dazu wurden viele Gewässer aufgekauft bzw. die Pachtverträge der vermieteten Gewässer aufgekündigt. Für die nun in der Obhut der Ämter stehenden Gewässer wurden eigens Fischknechte angestellt. Vor allem das nahezu geschlossene Fischereirevier um die Augustusburg gestattete ihm, die Jagdtafel reichlich mit Fischen versehen zu lassen. Eine erste Umfrage der kurfürstlichen Rentkammer lieferte 1558 einen Bericht aus 48 Ämtern seines Herrschaftsbereiches. Dabei hatten die Ämter einen Bericht über die Größe, Lage und Grenzen der Gewässer, die vorkommenden Fischarten, über die Art der Nutzung sowie die Erträge der den Ämtern unterstehenden eigentümlichen Fischwässer anzufertigen.

Der Kurfürst August im Amt folgende Sohn Christian ließ 1591 erneut ein derartiges Verzeichnis aufstellen. Es ist auffallend, dass ehemals ertragreiche Gewässer innerhalb von 33 Jahren eine deutliche Schmälerung bis hin zum Ausfall haben hinnehmen müssen. Im Einzelnen lesen wir folgende Einschätzungen:

Amt Annaberg: An Fischwassern hat dies Amt nichts, denn [außer] alleine in den Mühlgräben zu fischen, von Buchholze an und herunter bis Wolfsstein und auf Schönfeld. Ist aber von den Hütten und Pochwerken von Kies und Kobalt ganz verwüstet, dass auch darinnen in 19 Jahren vom Amt kein Essen Fische gefangen.

Amt Dippoldiswalde: Weißeritz hat wenig Fische wegen der Pochwerke zu Dippoldiswalde, soviel Kies geben...

Amt Grünhain: Bäche bei Cranzahl, aber durch die Annabergischen Hüttenfließe sehr verwüstet.

Amt Lauterstein: Die Große Pockau: ... wird aber itzo durch die Marienberger Bergwerke und derselben Flöße sehr wüste. Die Kleine Pockau: ...darinnen gar keine Fische, ist durchs Kiesewasser und Pochwerke verderbet und verwüstet. Schlettenbach: ...wird durch die Hütten und Pochwerke verderbet.

Amt Nossen: Mulde: Und weil dies Wasser vom Freibergischen Berg- und Stollenwasser sehr verderbet wird, so gibt es allein wenig Elritzen.

Amt Schwarzenberg: Pöhlwasser: ... und werden in solchen Wasser Speiseföhren gefangen, wird aber durch die Pochwerke und Seifen jetzt sehr verdorben. Mulde am Vorwerk Albernau: ...wird aber durch die Pochwerke sehr verdorben. Mulde am Schneeberger Wehr:

...aber durch die Pochwerke und Seifen sehr verderbet, dass sich auch die Fischer den Zins förder zu geben, beschweren. Die Kleine Bockau...hat aber wegen der darin liegenden Bergwerke und Pochwerke keine Fische, darum auch kein Zins davon zu nehmen. Die Große Bockau...nachdem aber mein gnädigster Herr bewilliget, einen Strom dem Pochwerk auf der Grüna im Eibenstock zu gute zu führen, so ist solch Wasser wegen des Pochwerks, der Seifen und Flößen nichts mehr zu genießen, derwegen auch davon kein Zins zu geben.

Amt Crottendorf: Große Mittweida: ...gibt Fohren, wird aber durch die Flöße sehr verderbet. Kleine Mittweida: ...ist aber durch die zugerichte Flöße für die Hammerwerke also verderbet, dass davon kein Zins mehr zu nehmen.

Amt Stollberg: Die Thalheimer Bach gibt Fohren, Weißfische und Krebse, ist bisher gehegt, wird aber wegen neuen angeordneten Flöße nach Chemnitz sehr wüste.

Amt Wolkenstein: Preßnitz: ...gibt Fohren, Aschen und kleine Fische, wird auch von der Flöße sehr verderbet. Heidelberg: wird gleicher Gestalt von Pochwerken sehr verderbet. Die Kleine Pockau, das Weißwässerlein samt zwei einfallenden Bächlein, die Große und Kleine Erdmannsbach, das Schnidelbächlein, die sind vor etzlichen Jahren den Marienbergischen Bergwerken zum Besten abgeführt und zur Fischerei nicht mehr zu gebrauchen.

Amt Voigstberg: Weiße Elster bei Ölsnitz: Weil aber solche Wasser durch die Flößen ziemlich verderbet, werden dieselben um solchen Zins förderhin schwerlich auszubringen sein. Bei Neukirchen vier namentlich genannte Fischwässer, u.a. die Zwota: die vier Bäche durch Flößen sehr verderbet und weil fast gar keine Fische mehr darinnen zu fangen, so wird solcher Zins sonder Zweifel künftig auch aufgekündigt werden. In den Auerbachischen Wäldern fallen auch etliche Bäche zusammen, itzo aber weil dieselben auch gleichergestalt von den Flößen wüste werden.

Grund für diese fischereilich unbefriedigenden Verhältnisse trug also der Bergbau mit seinen Pochwerken, Seifen sowie den dazu nötigen Holzdriften bzw. Flößereinen. Bergbau wurde im Freiburger Revier schon seit dem 13. Jahrhundert betrieben und der ehemalige Reichtum Sachsens beruhte zu einem entscheidenden Stück darauf. Auf die Fischerei wurde daher wenig Rücksicht genommen, da die anderen Felder wesentlich ertragreicher waren. Es muss uns das heutigentags nicht sonderlich verwundern. Dass die Entwicklung mit derart dramatischen Auswirkungen aber schon so zeitig einsetzte, ist jedoch einigermaßen erstaunlich.

Über den Stör aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon

In diesem Heft wird die Wiedergabe der Beschreibung einzelner Fischarten aus dem Großen Universallexikon von Johann Heinrich Zedler fortgeführt. Die Wiedergabe erfolgt in der der Originalschreibweise.

Stör, Stöhr, Lateinisch Sturio, Acipenser, Silurus, Stora, Aquipenser, Französisch Eurgeon, ist einer von denjenigen Fischen, die zwar ordentlich im Meere wohnen, aber aus demselben in die süßen Flüsse und Ströhme, und zwar nicht ohne Unterscheid in alle, sondern nur in die größten, als in die Donau, Elbe, Oder, Weichsel und dergleichen austreten. Sie kommen offtermahls ziemlich ziemlich hoch, auch zahlreich herauf, zumahl, wenn in warmen Monaten, im May oder Jun, grosse Wasser kommen, daß sie die hohen Wehre übergehen können, wie den deren bloß im Jahre 1713 im May auf die Weise, 128 Stück vor Breslau gefangen worden, da der größte sechs völlige Ellen [1 Elle etwa 60 cm] und der kleinste nicht über eine halbe Elle groß gewesen. Dieser Fisch hat einen langen, starcken, spitzigen Schnabel oder Rüssel, auf jeder Seite viere mit einem harten Deckel verwahrte Kiefer, und fast unter den Augen am Untertheile des Rüssels ein so kleines Maul, ohne Zähne, daß er alleine saugen muß, wenn er seine Nahrung suchen will. Vor demselben hängen, gleichsam zur Beschützung vier Zäsern, als ein doppelter Bart. Der Bauch ist flach und weiß, der Rücken aber eckig und dunkelgrün, welche Farbe an den Seiten lichter wird. Die Floßfedern sind weißlich, zweye sitzen neben den Kiefern, zweye am Bauche, eine unterhalb des Bauches an dem Schwantze, und eine auf dem Rücken, nicht weit vom Schwantze. Längst dem Rücken und auf beyden Seiten ist er mit starcken knorrichten Schilden, in fünf Reihen

dermassen verwahret, daß man ihn daselbst mit dem schärfsten Degen nicht leicht verwunden kann. Vom Kopffe läufft durch den Rücken bis an den Schwantz, zu Befestigung des gantzen Fisches, eine fingerdicke Senne, welche insgemein Stärcke genennet, und von den Köchen bey seiner Schlachtung ausgerisen wird. Sein Fleisch ist weiß, gelinde und nahrhaft, dem Munde lieblich und dem Magen angenehm, aber ihm darneben fast schädlich, weil sein Fett etwas beschwerlich, und einige Dickhaftigkeit dabey bemercket wird, welche schwachen und krancken Leuten nicht dienet; jedoch ist ein grosser Unterscheid nach seinem Geschlechte, Orte, Zeit, Alter, und Zubereitung. Daher halten einige die kleinen Störlein, andere die erwachsenen Weiblein, wenn sie voll Eyer, und andere die Männlein für die besten. Der Stör wird entweder stückweise gebraten, oder mit einer Senf- oder Butterbrühe zugerichtet, oder in Pasteten eingeschlagen; man siedet ihn auch ab, und leget ihn trocken auf eine Serviette. Ueber den gesottenen Stör ist auch eine Sosse vo halb Butter und Weine, nebst etwas Weinessig, einem zerschlagenen Eyerdotter, etwa geriebenen Brodte und Corinthen wohl durchkocht, nicht unangenehm, sondern recht piquant. Zu mercken ist, daß bei diesem und allen langen Fischen, wenn man sie gantz sieden will, ein langer kupferner Kessel, wohl verzinnet, erfordert wird. Wie grosses Werck die Römer aus dem Stör gemacht, erhellet daraus: weil sie auf ihren Gastereyen einen großen Stör, durch mit Kräntzen gezierte Diener, und unter Trommel- und Pfeiffen-Schall in den Eß-Saal hineintragen lassen.

Die Störe so in dem Meere wohnen, sollen viel kleiner seyn, als die in die süßen Wasser kommen, daselbst sie merklich zunehmen sollen, wie sie denn zu zwölf, auch sechzehn bis zwanzig Fuß lang gefangen werden. Wegen ihrer besonderen Stärcke, so sie im Ryssel und Schwantze haben, müsen die Fischer starcke Netze, als man zur Hirsch- und wilden Schweins-Jagd gebrauchet, anschaffen, wenn sie auf seinen Fang ausziehen. In Italien wird aus dem Rogen der Störe, welcher aus Moscau in grosser Menge dahin gebracht wird, eine besondere Deelicatesse gemacht. Die Russen, welche bey Astracan in der Wolgau sehr viel Störe fangen, schlagen den Roggen von der daran klebenden Haut ab, saltzen ihn ein, und wenn er acht Tage also gestanden, vermischen sie ihn mit Pfeffer und klein geschnittenen Zwiebeln, und schlagen ihn in Tonnen ab, oder, er wird auch nur an der Sonne getrocknet, und also in fremde Länder verschicket. Die Italiener, welche diesen Roggen Caviar nennen, pflegen ihn mit Essig und Baumöle [Olivenöl], oder auch mit Citronensaffte zuzurichten. Gemeinlich und wenigstens wäget ein grosser Stör hundert Pfund. Erlebet vom Schaume und Unrath in der See; ja einige Fischer berichten auch, daß man bey ihnen Hachte und andere Fische angetroffen habe. In Frankreich ist er seltzam. Es wird eine Gattung Fleischleim von ihm bereitet, den verkauffen die Materialisten nicht in Rollen, sondern in Blättern: er zergehet schwerlicher, denn der gemeine. Wenn er aber zergangen ist, so thut er eben die Dienste. Das Fleisch vom Störe gegessen, macht einen gelinden Leib. Es soll der Stör die Hausen allenthalben auftreiben, so, daß daher ein Sprüchwort entstanden, nach welchen man, wenn ein kleiner einen Großen bemeistert, zusagen pfleget: Das Störlein treibt den Hausen. Es soll dieser Fisch auch einen gar harten Schlaf haben, und im Schlafe oben schwimmen, wie ein Stück Holtz, daß man ihn alsdenn leicht bezwinen, mit einen Stricken binden, und alsdenn nach Gefallen übermeistern kann. Die Zeit der Störe ist der Sommer, wenn die Sonne am heissesten scheineth. Mit den eingepöckelten wird ein starcker Handel getrieben. Die Gräten vom Stör eröffnen, und sind gut zu den Flüssen, zum Reissen in den Lenden, und zum Sande und Griese, wenn sie gestossen und zu einem Scrupel, bis auf ein Quentlein eingenommen werden. Sturio ist dieser Fisch darum genennet worden, weil seine Schnautze spitzig ist, und weil sie, wie man vorgiebet, wie das Eiß sehen soll, so in dem Winter von den Dächern herabhänget, welches auf Lateinisch Stiria, Eiß-Zapfen, heisset. Silurus kommt von σιλυροζ, und dieses von ζειω quatio, moveo, ich wackele, bewege, weil dieser Fisch den Schwantz gar zu sehr zu bewegen pfleget. Der Name Stör, wird à scrutando, von Stören oder Nachsuchen hergeleitet, weil sein Rüssel lang, und zum Nachsuchen bequem ist, daher er auch bey dem Schwenckfeld [Caspar, gest. 1609, Arzt, schlesischer Gelehrter], Piscis Scrutator, genennet wird.

Über den Hecht aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon

In diesem Heft wird die Wiedergabe der Beschreibung einzelner Fischarten aus dem Großen Universallexikon von Johann Heinrich Zedler fortgeführt. Die Wiedergabe erfolgt auszugsweise und in der Originalschreibweise.

Hecht, Lateinisch Lucius, Französisch Borchet, ein Fisch, der sich in süßem Wasser hält, lang und groß ist. Sein Kopf ist groß und voller Bein [Knochen], mager und viereckig, in demselben sind zwey kleine weisse Steine zu befinden. Die Schnautze, insgemein die Nase, auch das Maul genannt ist lang und von einer ziemlichen Oeffnung. Der Unter-Kieffer ist länger, als der obere, und hohl, als wie ein Löffel; die Zähne sind sehr spitzig; die Augen sehen schier wie Gold; der Rücken ist breit, und fast viereckigt; der gantze Leib ist mit kleinen, dünnen Schuppen besetzt; die auf dem Rücken sehen gelblicht; die auf dem Bauche weiß, mit vielen breiten und schieffen Streiffen. Der Schwantz ist kurz. Er findet sich in Seen und in Lachen, auch in denen Flüssen. In der Küche werden die Hechte in Ansehung ihrer Grösse eingetheilet in Lucios maximos, in Grosse oder Haupt-Hechte, ferner in Lucios mediocres, in Mittel- oder Schüssel-Hechte, und drittens in Lucios parvos, in kleine oder Gras-Hechte. Dem Ort nach seynd sie Lucios lacustres, piscinarii & fluviatilis, See-, Teich- und Strom-Hechte. Ihre Leich-Zeit ist im Mertz und April, und zwar nennen die Fischer dieselben Mertz- oder Poggen-Hechte, weil sie alsdenn schon Poggen oder Frösche fangen. Etliche leichen früher, als im Februario, und diese heisset man Hornungs-Hechte [Hornung: Februar], sind aber besser als die andern. Der Hecht ist ein rechter Wasser-Wolff, denn was der Wolff unter denen Thieren auf dem Lande, das ist der Hecht bey denen Fischen, und wird um dessentwillen auch Lupus aquaticus, der Wasser-Wolff und Fisch-Wolff teutsch genennet. Er frisst aber nicht allein kleine Fische ohne Unterschied, sondern auch grosse Karpfen, ja er schonet sein eigen Geschlechte noch Kinder nicht. Die Milchner oder Männlein sind wie bey allen Fischen besser als die Rogner, oder Weiblein. Sonst sind sie insgemein das gantze Jahr gut, ausser in der Leich-Zeit, nach derselben erholen sie sich bald wieder und werden fett.

Die Fischer bemühen sich sehr, ihn zu fangen, nicht nur weil er so viel Schaden an denen Fischen thut, sondern auch weil er vortrefflich gut zu essen ist. Sein Fleisch ist weiß, fest und derb, leicht zu verdauen, führet viel flüchtiges Saltz und Oel. Die alten Haupt-Hechte sind ohne Zweiffel hart vom Fleische und schwer zu verdauen, aber die mittlern und kleinen haben zwar ein härtiliches, doch dabey weisses und verdauliches Fleisch, welches, wo nicht häufige doch gute und dünne Nahrung giebet, daher dieselben bey uns mit unter die gesundesten Strom-Fische gezählet, und sonderlich die Gras-Hechte bisweilen auch denen Krancken zu essen erlaubet werden.

Sie werden so wohl in denen Strömen und Flüssen als Teichen gefangen. Diejenigen, die man in denen Teichen findet, sind bisweilen besser als die Fluss-Hechte, denn sie haben da bessere Nahrung von dem wohlschmeckenden jungen Karpfen Leich, davon werden sie gar fett und groß, und bisweilen so starck, daß sie 10, 12, 14 bis 16 und noch mehr Pfund wägen und ihre Köpfe wie die kleinen Kälber Köpfe sind. In Hornung sind sie am besten, daher man ihnen zu dieser Zeit am stärcksten nachstellet, am schlechtesten aber sind sie im Mertz, wenn sie leichen. Sie lassen ihren Leich auf denen Wiesen. Ihre Leich-Zeit ist nicht ordentlich, sondern sie richtet sich, wie viel andere Fische nach dem einfallenden warmen Wetter, und geschiehet es in einem Teiche manchmal in Februario, manchmal im Mertz, und noch später auch wohl zu Ende des Mertzens. Sie haben bisweilen in ihren Mägen drey bis vier pfündige Karpfen. In denen Köpfen sollen viele Stücke, die zu dem Leiden des Herrn Christi gehörten, zu finden seyn, und ist gewiß, wenn eine starcke Einbildung darzu kömmt, man unterschiedene Stücke haraus bringen kann.

Die Hechte erreichen ein sehr hohes Alter, und meynen etliche, daß sie über hundert Jahr alt werden, welches aber nicht so gar leicht zu beweisen. Lehmann Speier Chronic bezeuget, daß anno 1497 in Schwaben ein grosser Hecht bey Heilbronn in einem stehenden Wasser sey gefangen worden, der einen küpfernen Ring umgehabt, in welchem mit griechischen Buchstaben geschrieben stand: Ich bin der erste Fisch, der in dieses Wasser gesetzt worden von denen Händen Friedrichs II. Römischen Kaysers, im Jahr nach unsers Heylands

Geburt 1230. Ist also dieser Fisch 267 Jahre in diesem Wasser gestanden. Er ist 19 Fuß, oder etwas mehr als drey Männer lang gewesen, man führte ihn nach Heidelberg, woselbst Chur-Fürst Philipp auf seiner Taffel davon gegessen, und erstreckte sich sein Gewicht auf 350 Pfund.

Anno 1625 wurde in Pommern ein besonderer grosser Hecht gefangen aus der Colzanischen See, in dem Amte Wollin, welcher gantz weiß aussahe, und runde rothe Augen und Floß-Federn hatte, der dem Pommer-Lande lauter Unglück als Pest, Krieg und den Ausgang der Herzoglich Pommerischen Familie angedeutet und zuvor verkündigt haben soll. So ist auch derjenige Hecht, der anno 1646 in der Weser gefangen worden, und auf dem Bauche ein weisses Creutz mit rothen Puncten deutlich eingesprengt gehabt, ein besonderes Schauspiel gewesen.

Es hat einstens einer aus Curiosität denen Hechten eine grosse Menge Frösche vorgeworfen, welche sie alsbald mit der größten Begierde hinuntergeschlucket, nachgehends schmeisset er ihnen auch eine grosse Anzahl Kröten vor, die die Hechte zwar auch hintergeschlucket, aber alsobald wieder ausgespyen. ALDROUANDUS hat einen sehr grossen Hecht gesehen, der in seinem Rachen einen andern Hecht gehabt, und dieser wiederum eine Wasser-Mauß. Man hat wohl auch Exempel, daß sich grosse Hechte an junge Gänßgen gemacht, und dieselbe aus dem Wasser verschlungen, auch wohl gar in denen Fisch-Behältern manchmal nach Menschen Beinen geschnapt. Die Frösche sollen gegen die Hechte einen so natürlichen Widerwillen haben, daß sie denenselben, wenn sie Gelegenheit dazu haben, daß sie ihnen von der Seite kommen können, die Augen ausbeissen. Es hat der Hecht ein langes und dauerhaftes Leben, und berichtet Jonston, daß die Engländer den Bauch dieses Fisches zwey Finger lang und darüber aufschneiden, die Käuffer damit anzulocken, wofern sich aber Niemand findet, der ihn kauffen und das Fett des aufgeschnittenen Hechts bewundern will, so nähren sie die Wunde wieder zusammen, und setzen ihn in einen Behälter, wo viel Schleyen sind, da soll er sich durch das Anreiben an die glatten Schleyen die Wunde wieder zuheilen.

Zu verwundern ist, wie sich die Hechte in die Teiche machen, da sie doch niemals hineingesetzt werden; man giebt insgemein vor, daß die Enten in denen Flüssen die Hechtgen mit Rogen verschlucken, und hernach diesen Hecht-Leich wieder ausschlucken, wenn sich nun etwas davon, weil er noch frisch ist, an dem Grase oder Geröhrich in denen Teichen anleget, wird es bey erfolgenden Sonnen-Schein lebend gemacht, und also kommen diese ungebetenen Gäste zu Zeiten in die Teiche.

Man fänget die Hechte mit allerhand Netzen und Garnen wie andere Fische. Im Merzten stehen sie hoch und stille, alsdenn sind sie leicht mit einer Kugel zu schüssen, oder mit einer Schlinge an einer Stange heraus zu rücken. Wenn man eine starcke Angel mit einen rothen Läpplein an einer langen Schnure in das Wasser hängen lässet, und mit dem Brod schnell fortfähret, pflegen die Hechte gern danach zu schnappen, wenn sie im Wasser spielet und hängen zu bleiben, welches der, so die Schur in der Hand oder zwischen denen Zähnen hat, leicht empfindet.

Über Fischfang mit Angeln aus J.H. Zedlers Großem Universal-Lexikon

Eine ausführliche, dem Leser heutigentags jedoch umständlich anmutende Beschreibung über Fischerei findet sich ebenfalls in dem schon viel zitierten Großen Universallexikon von Johann Heinrich Zedler. Diese über 250 Jahre alte Darstellung soll hier nur auszugsweise über das Angeln in der Originalschreibweise wiedergegeben werden.

Fisch-Fang. Der Geist des Menschen hat vielerley Arten ersonnen, die Fische zu fangen und zu berücken....

Einige pflegen auf folgende Art grosse Fische zu fangen, sie fahren auf dem Wasser hin und her mit einem Kahn und schleppen aus dem Schiff hinter sich eine grosse Schnure, die auf ein Holtz gewickelt, und unten mit einem spitzigen Hacken versehen, auch mit Bleyernen Kugeln, daß sie tief zu Grunde gehe: Auf dem Hacken muß ein Köder stecken, daß die Fische dadurch angelockt werden. Wenn sie nun an der Schnure mercken, daß ein Fisch

angebissen, so ziehen sie die Schnure an sich, und den Fisch, der daran gebissen, ins Schiff. Es werden bisweilen auf diese Art schöne grosse Hechte gefangen, als die am liebsten nach dergleichen Köder schnappen. Mit dieser Invention [veraltet für Erfindung] kommt das Angeln überein, welches eine Arbeit für solche Leute ist, die in der Welt nicht gar viel verdienen können, oder nicht wollen.

Angel-Ruthe, also wird diejenige Ruthe genennet, welche von Häseln-Holtz gemacht wird, 12 bis 15 Fuß lang ist, aus einem oder zweyen Stücken bestehet und mit dem dicken Ende bey dem Angeln in der Hand gehalten, am dünnen aber die Angel-Schnure fest gemacht wird.

Man hat vielerley Arten der Angeln. Die ersten werden an einer langen Ruthen mit Pferde-Haaren gemacht, daran ein Feder-Kiel mit etwas Garn, zum Zeichen ob der Fisch angebissen, geheftet. Die andere Art ist, wenn man einen langen Saum viel aneinander geknüpffet, und die Schnur solchergestalt angebunden wird, daß sie nicht unter das Wasser gezogen, und weggeführt werden könne. Die dritten werden von Messing eines Schuhs lang, oben mit einem Wirbel gemacht, daran die Schnur hängt, und an einen Baum oder Pfahl in der Nähe gebunden, damit sie nicht weg kommen, werden aber deswegen so lang gemacht, damit, wenn große Hechte anbeissen, sie nicht los reissen, und das Würblein sich auch nicht verdrehen könne. Auf die Hechte werden wohl doppelte Angeln mit zwey Hacken gebraucht; sie werden mit Zwirn oder Seiden fest an die Schnure gebunden, damit sie die anbeissenden Fische, welche oft in grosser Furie davon schnellen, nicht so leicht abreissen mögen. Oberhalb des Angels etwa eine halbe Elle, wird an die Angelschnur ein Stückgen Bley eingemacht, damit die Angel desto tiefer in Grund reiche, doch muß sie nicht gar auf dem Boden gehen, und nach diesem, wenn das Wasser tief oder seicht ist, muß auch das Bley und die Feder, die oberhalb an der Schnur ist, gerichtet seyn, damit man wissen könne, ob ein Fisch anbeisse, oder nicht, denn wenn sie sich sencket, oder gar unter das Wasser gezogen wird, so ist unmittelbar ein Fisch an der Angel, und muß man zucken, daß ihn die Angel desto tiefer eingreifen möge. Mercket man aber, daß es ein großer Fisch ist, an der Schwere, muß man die Angel nicht schnell heraus rücken, denn die Angel-Ruthe könnte brechen, oder die Schnur abreissen, sondern man muß ihn fein gemacht im Wasser niedrig an des Land ziehen, und erst heraus rücken, wenn er gar nahe am Gestade ist.

Das Angeln ist um den Mittag, kurtz zuvor, und kurtz hernach am allerbesten zu unternehmen. Wo man angelt, muß man judiciren [entscheiden], ob sich in dem Wasser grosse oder kleine Fische aufhalten. Bey grossen Fischen muß man einen grossen starcken Hacken anmachen, bey kleinen aber einen kleinen. Unter dem Angeln muß man nur immer acht auf den Köder geben, denn wenn der vom Hacken weg ist, beissen sie nicht an, drum muß alsobald ein anderer Köder daran gemacht werden. Man muß auch sehen, ob sie etwas davon weggefressen, denn so bald sie unten den Hacken unter den Köder sehen, so wollen sie nicht anbeissen. Man fühlet es balde im Zuge, ob man einen grossen oder kleinen Fisch am Hacken hat. Ist es ein grosser schwerer Fisch, der sich wehret, muß man ihn mit der Angel fein gelinde herum ziehen, und ihn müde machen, bis man ihn herauf zu dem Ufer bringt, und ihn vollends heraus rücken kann.

Man thut wohl, bevor man angelt, wenn man einige Tage vorher an denselbigen Orte sie mit Brote körret. Man muß wissen, was vor Arten derer Fische sich in dem Wasser, darinne man angelt, aufhalten, und was sie essen, denn darnach muß man sich mit demjenigen, was man am die Angel-Hacken machet, richten. Angelt man nach Hechten, muß man Frösche oder kleine Fische daran stecken, denn alle Raub-Thiere schnappen am allerliebsten nach anderen Fischen. Sonst steckt man auch an die Angel-Hacken die Brosamen von Semmel, die mit Haus-Wurtzel-Safft [einheimisches trockenresistentes Dickblattgewächs] durchknetet sind, welches man man auch als ein Köder in die Reusen hängen kann. Ingleichen gekochte Erbsen oder gequellte Gerste, die man an die Spitzen derer Angel-Hacken steckt und vornehmlich Regenwürmer.

Um die Regenwürmer zu überkommen, darf man nur hin und wieder, wenn es geregnet hat, in das Erdreich in einem Garten oder auf einer Wiese, oder anderen Ort, ein wenig eingraben und mit den Füßen starck stampfen und herum trampeln, da wird sich denn durch solche starcke Erschütterung das Gewürme bald wieder hervor begeben. Man darff auch nur einen dicken Stock in die Erde stossen, ihn wieder haraus ziehen und mit solchen hin und

wieder in der Erde herum wühlen, so wird das Erdreich hierdurch locker werden, und man wird genug Gelegenheit haben Regen-Würmer zu überkommen.

Einige pflegen auch bey grossen Fischen, als Hechten u.s.w. lebendige Fischlein an die Angel-Hacken zu stecken. Viele halten auf folgende Köder gar viel, der zu allerley Fischen bequem sein soll: Sie nehmen weissen Campher, Lorbeer-Oel, geläutert Lein-Öl, Bibergeil, Otter-Schmalz, Myrrhe-Oel und Reiger-Schmalz [Reiher-], jedes 1 Loth [etwa 15 g], thun dies alles zusammen in ein Glas, lassen es an der Sonnen destilliren und weichen hernach die Regen-Würmer, die sie an den Angel-Hacken stecken wollen, dahinein.

Zu den Forellen pflaget man folgenden Köder zu nehmen. Man nimmt ein Theil Honig, zwey Theile Reiger-Schmalz, vier Theile faul Weiden-Holtz und machet hieraus Stückergen, die man an die Angel-Schnure macht. Einige stecken auch an die Angel Heuschrecken, Grosse Fliegen, gekümmelt Brodt u.s.w.

Die Teichwirtetage in Bautzen

Über den alten Sächsischen Fischereiverein existieren leider kaum noch Originalpapiere, da diese am 13. Februar 1945 in Dresden mit vernichtet worden sind. Vor 100 Jahren erschien am 15. November 1904 in dem „Correspondenzblatt für Fischzüchter, Teichwirte und Seenbesitzer“ (XI. Jg, Nr. 22, Bautzen) ein aufschlussreicher Beitrag über dessen Vereinsarbeit.

Die Teichwirtetage in Bautzen

Der Fischereiverein für das Königreich Sachsen mit dem Sitz in Dresden steht an der Spitze der wenigen Fischereivereine, welche den einzig richtigen Weg verfolgen, die materiellen Interessen der Fischerei und Teichwirtschaft zu fördern. Die überaus rührigen Leiter dieses Vereins, die Herren Gebrüder Oberst und Major Aster, werden dabei in dankenswerter Weise vom langjährigen Präsidenten des Vereins, Sr. Excellenz dem Grafen Könneritz Lossa hervorragend dadurch unterstützt, daß Sr. Excellenz ebenfalls die Bedürfnisse der Praxis in erste Linie stellt. In Bautzen und der Lausitz wirkt aber als sehr rühriger Helfer Herr Oberst Steindorf in gleichem Sinne, und in Folge dieses Zusammenwirkens konnten schon seit einer Reihe von Jahren nicht nur vielversprechende Fischeausstellungen alljährlich zustande kommen, sondern es konnte auch der Zweck, die Vervollkommnung und Steigerung der Produktion nicht ausbleiben. Der Augenschein und die Zahlen beweisen es, daß seit der Abhaltung der Bautzener Fischeausstellungen und der damit verbundenen Zusammenkünfte der Teichwirte, die Qualität der dort vertretenen Fische und die Quantität der Ernten ganz bedeutende Fortschritte gemacht haben. Das aber ist es, wohin ein jeder Fischereiverein zu streben hat, und der Verein, welcher nicht Gleiches leistet, hat seinen Daseinszweck verfehlt. Was aber die Sachsen unter der Führung ihrer Vereinsvorstände unter den allerschwierigsten Wasser- und Teichverhältnissen Deutschlands erreicht haben, wäre wohl möglich, in allen anderen Teilen des Reiches viel leichter zu erreichen, wenn nicht zu oft die Vereine mehr hinderten als förderten.

Die Versammlung war wiederum so stark besucht, daß kein Apfel zur Erde fallen konnte und daß für nächstes Jahr wahrscheinlich ein größeres Lokal in Aussicht genommen werden muß. Des Gebotenen freuen wir uns, aber als Kritiker haben wir die Pflicht, nach Lücken zu suchen und solche waren noch recht auffällig zu bemerken. Der Deutsche Fischereiverein war z.B. nicht vertreten, ebensowenig der Verein Deutscher Teichwirte, trotz seines Leipziger Beschlusses vom 30. Dezbr. 1903; auch andere nächstliegende Vereine glänzten durch die Abwesenheit ihrer Vorstände oder Vertreter, welche doch hier hätten lernen können. Nur der Brandenburgische Fischereiverein hatte seine rührigsten Vertreter, die Herren Dr. Brühl und Hübner-Thalmühle entsendet. Aber auch viele Mitglieder des Sächs. Fischereivereins scheinen noch nicht die Notwendigkeit solcher alljährlichen Zusammenkünfte erkannt zu haben und sind zu Hause bei Muttern geblieben. Das ist ein Fehler, Bautzen ist und wird immer mehr der Ort des Geschäftes, dahin gehört jeder, der nicht nur im Zimmeraquarium Fische hält! Auch die Herren schlesische Teichwirte und unsere böhmischen Kollegen gehören dahin. Der Sächsische Fischereiverein ist gastfreundlich, das müssen wir

Nichtsachsen wahrnehmen. Ein jeder hört und lernt derart bei solchen Zusammenkünften, in zwangloser Unterhaltung, in seinen Geldbeutel hinein, und das ist die Hauptsache. Der Fischhandel war durch die Chefs der alten treuen Firmen Jank-Dresden und Richter-Dresden ausreichend vertreten, denn da gilt uns die Qualität mehr, als die Quantität.

Die Teichwirteversammlung des Sächsischen Fischerei-Vereins fand am 5. Nov. Mittags statt, der u.a. die Herren Staatsminister a.D. v. Nostitz-Wallwitz auf Mittelsoland a.d. Spree, Excellenz, Kreishauptmann von Schlieben und Oberbürgermeister Kaeubler beiwohnten. Der erste Vorsitzende des Sächsischen Fischerei-Vereins, Excellenz Graf Könneritz-Lossa eröffnete die Sitzung. Der Herr Vorsitzende gab seiner Freude Ausdruck, daß es ihm diesmal vergönnt sei, der Veranstaltung beiwohnen zu können. Wenn es ihm bisher nicht möglich gewesen sei, erscheinen zu können, so sei dies einerseits darin begründet, daß er davon überzeugt sei, in welch vortrefflichen Händen sich hier in Bautzen die Leitung des Vereins befinde. Andererseits entschuldige ihn das Dichterwort: „Der weite Weg, Graf Isolan, entschuldigt euer Säumen!“ Überrascht gewesen sei er, so fuhr der Herr Redner fort, durch die Schönheit der Bautzener Ausstellung, die die Fortschritte zeige, welche die Fischzucht in der Lausitz gemacht habe. Für die zahlreiche Beteiligung an der derselben spreche er hiermit seinen Dank aus. Er begrüße den Herren Minister, die hohen Behörden des Staates und der Stadt Bautzen, welche immer so gastfreundlich die Vertreter des Landesverbandes bei sich aufnehme, und die anwesenden Vertreter der Landwirtschaft. Darauf erteilte Excellenz Graf Könneritz den Vorsitzenden der beiden Abteilungen der Jury das Wort zur Verkündigung der Preise. Nunmehr erhielt Herr Güterdirektor Blume aus Bärsdorf-Trach das Wort zu seinem Vortrage über „Die Beobachtungen und Erfahrungen auf teichwirtschaftlichem Gebiete während des Sommers 1904“. Herr Direktor Blume bezeichnete es als die Hauptaufgabe seiner Ausführungen, die Diskussion und den gegenseitigen Austausch der Erfahrungen anregen zu wollen. Jeder einzelne Fischzüchter habe so viele Misserfolge zu verzeichnen, daß er heute hauptsächlich von diesen sprechen wolle. Einer müsse vom anderen lernen. Je mehr Erfahrung man auf diesem Gebiet bekomme, um so nüchterner werde man in der Beurteilung der einschlägigen Fragen. Es bleiben noch kolossale Rätsel zu lösen, darunter Rätsel, die vielleicht nie gelöst werden. Hier müsse der Gelehrte dem Praktiker zu Hilfe kommen. Redner bezeichneten 1904 als ein trauriges Jahr für die Fischzucht. In Sachsen komme man noch nicht auf eine Mittelernte. Gegen derartige Wasserkalamitäten könne der Fischzüchter nicht einschreiten. Wichtig sei aber folgendes: Die Teiche müssen rechtzeitig und gut besetzt werden. Die Ständer sind gut mit Lehm zu verstreichen. Wo der Boden ein guter, strenger ist, sind schmale, tiefe Drainagegräben zu machen zum Abstellen der Kiesadern. Am meisten hatten die Flüsse von der diesjährigen Kalamität zu leiden, weniger die Teiche. Die Teichwirtschaft wurde darauf in großen Zügen besprochen und die Mittel des Schutzes wurden angegeben. Die Hauptsache ist die Wahl des Materials, wobei Ausstellungen, wie die Bautzener, ein gutes Mittel an die Hand geben. Es empfiehlt sich das Material nur aus einer Züchtereier, nicht aus einer Mästerei, zu entnehmen. Grundbedingung ist: gute Elterntiere. Die Teiche zu behandeln, ist ein Thema für sich. Die Hauptsache bleibt die richtige Zeit des Aussetzens, das Frühjahr. Der Kalender ist dabei aber nicht maßgebend, sondern die Wassertemperatur. Das Wasser darf nur 1 oder 2 Tage vor der Aussetzung in die Laichteiche gelassen werden. Diese müssen gut im Stand gehalten werden. Man muß sich auf eine bestimmte Größe der Teiche einrichten, z.B. 8 Meter breit, 12 Meter lang. Dieser kleine Laichteich hat den Vorzug, daß die Brut sich sehr leicht abfischen lässt. Die Dingerchen sind so zart, daß eine Beschädigung bei dem Versetzen der Brut in die Vorstreckteiche sehr leicht eintreten kann. Oft ist an dem Eingehen der Fische auch die Temperatur des Wassers schuld, sobald dies unter 15° beträgt. Ein Teil der Teiche, für die sich ein besonderer Beobachter empfiehlt, wobei Forstleute sich gut bewähren, möge zum Teil mit ungestreckter Brut besetzt werden. Wichtig ist auch die Abfischung. Um die Tiere nicht unnötig zu quälen, dürfen niemals Körbe verwendet werden, sondern nur Holz- oder Zinkeimer. Das Ausschütten und wiegen der Fische geschieht am besten direkt am Teich. Beim Versand sind die Pedalpumpen als sehr praktisch sehr empfehlenswert. Zum Schluß seines höchst lehrreichen, mit lebhaften Beifall aufgenommenen Vortrags berührte Herr Direktor Blume noch den Fischverkauf, der für den

Großfischfang am besten auf der Fischbörse in Kottbus, für die kleinen Züchter sehr geeignet bei solchen Ausstellungen wie hier zu erfolgen hat.

Dem Vortrag folgte eine lebhafte Diskussion. Teichwirt und Fachschriftsteller Paul Vogel, Flensburg, sprach über die Einwirkung der Humin- und Gerbsäuren bei der Brutauzucht, über Wasserverseuchung und deren strafrechtliche und civilrechtliche Verfolgung, über Windschutz an den Teichen, über Schleienzucht und über die Aufgaben der Wissenschaft bei Lösung teichwirtschaftlicher Rätsel. Herrschaftsbesitzer L. Rössing-Uhyst über Bezug von Laichkarpfen, welche nicht im Frühjahr, sondern stets im Herbst bezogen werden sollten, da der Frühjahrsbezug infolge der dann schon zu weit vorgeschrittenen Entwicklung der Fortpflanzungsprodukte gefährlich sei. Excellenz Graf Könneritz und Major Aster erläuterten dann noch die vom Sächsischen Fischerei-Verein getanen Schritte in der Wasserverunreinigungsfrage und die diesbezüglichen in Sachsen geltenden Bestimmungen. Nachdem noch eine Begrüßungsdepesche des Herrn Generalleutnants v. Stieglitz verlesen worden war, erfolgte Schluß der Sitzung durch den Vorsitzenden mit einem von diesem ausgebrachten, von der Versammlung kräftig aufgenommenen „Petri Heil!“

Ein gemeinschaftliches Mittagmahl vereinigte zahlreiche Teilnehmer, die dann noch im „Fuchsbau“ sich aufs Neue festsetzten zur zwanglosen sachlichen und geschäftlichen Besprechung. Die seßhaftesten der Herren landeten erst am frühen Morgen in ihren Quartieren.

Der Sonntag galt mehr der Besichtigung der hochinteressanten uralten Bauten Bautzens, eines zweiten Nürnbergs! Bis in die höchsten Höhen des alten Wendenschlosses, zwischen Mauern eingezwängt, erstieg ein Häuflein den Burgturm, teilweis auf allen Vieren kriechend, schließlich auf des Turmes Zinne, belohnt durch einen seltenen Rundblick auf die vieltürmige Stadt. – Ein Besuch Bautzens lohnt in vieler Hinsicht, deshalb möge derselbe von Jahr zu Jahr zunehmen, das ist unser Wunsch.

Das Preisgericht der Ausstellung, bestehend für Salmoniden aus den Herren Oberförster Krutzsch, Fischzüchter Linke und Forstmeister Rein aus Frauenstein im Erzgebirge, und für Karpfen aus den Herren Güterdirektor Blume aus Bärtsdorf-Trach und Hoffischhändler Jank-Dresden, hatte um ½1 Uhr mittags seine Arbeit beendet. Es erkannte folgende Preise zu:

A. Karpfen. Ehrenpreis: Herr Kommerzienrat Hermsdorf-Kauppa für hervorragende Leistungen bei Zucht des Galizischen Karpfen. Ehrenpreis: Herrn Rittergutsbesitzer Rössing, Pächter der Herrschaft Königswartha, für sehr gute Leistungen in der Schleienzucht; derselbe hatte nicht nur eine vorzügliche Kollektion von 4 Jahrgängen in Aquarien, sondern auch die Entwicklung der Schleienbrut vom Ei weg bis zum 54. Tag in einer Kollektion von 27 Präparaten in Alkohol gefüllten Gläsern vorgeführt. Ehrendiplom: Fürstl. Schwarzburgsche Herrschaft Großharthau für Lausitzer Zuchtkarpfen.

B. Salmoniden. Ehrenpreis: Frau v. Polenz auf Obercunewalde für sehr beachtenswerte Leistungen in der Salmonidenzucht im Allgemeinen.

In Satzfishen fand ein reger Verkehr statt, es wurden große Umsätze zu etwa 10-20 % besseren Preisen als in den Vorjahren gemacht, und es besteht die begründete Aussicht, daß sich Bautzen zu einer Satzfishbörse ebenso ausgestaltet, wie sich Kottbus zur unentbehrlichen Speisefischbörse ausgestaltet hat.

Eingabe der Fischmeister von Dresden an den Kurfürsten

Das Fischerhandwerk ist auch heute noch ein schwerer Beruf, aber in der Vergangenheit war dieser Broterwerb knochenharte Arbeit und manche Begleitumstände mußten es in den Augen der Betroffenen zu einem schweren Los werden lassen. Eine aus heutiger Sicht kaum nachvollziehbare Bitte richteten die Fischmeister von Dresden an den Kurfürsten. Gegenstand war der Wunsch, sich beim Fischverkauf auch setzen zu dürfen, um nicht den ganzen Markttag im Stehen verbringen zu müssen. Voran gegangen war dieser Eingabe, wie aus dem Schreiben ersichtlich wird, das Bestreben des Rates der Stadt Dresden Fischverkäufern das Hinsetzen auf ihre Fischkannen zu verbieten. Keiner der beschwerdeführenden Fischer konnte sich an eine solche Praxis entsinnen, die Fische nur

im Stehen verkaufen zu dürfen. In den Statuten der Stadt findet sich wohl die Aufforderung, Vögel und auch Fische stehend verkaufen zu müssen, doch hatte sich schon lebenslang niemand von den Fischern mehr daran gehalten. Vermutlich ist wohl einem Stadtbeamten dieser Frevel aufgefallen, weswegen den Fischern eine entsprechende Order zugestellt und bei Nichtbefolgen das Wegnehmen der Fische angedroht wurde. Die Fischer ihrerseits gingen in geschlossener Front zum Gegenangriff über und beschwerten sich nicht an der zuständigen Stelle beim Rat selbst, sondern gleich beim obersten Landesherren, dem Kurfürsten.

Das Dokument folgt in der originalen Schreibweise, allerdings mit einigen eingefügten Kommas und Erklärungen [kursiv in Klammern].

Eingabe sämtlicher Fischmeister an den Kurfürsten gegen das Verbot, sich beim Fischverkauf hinsetzen zu dürfen

(1. Juni 1734)

Allerdurchlauchtigster, Großmächtigster, König und Churfürst, Allergnädigster Herr.

Es ist bey Errichtung der hiesigen Statuten unter andern mit eingefloßen, daß man alle Vogel alten Gebrauch nach stehend feil haben und dergleichen mit denen Fischen welche die frembden und Elb-Fischer täglich anhero zu Marckte bringen, ebenfalls geschehen solle. Ob und in wie weit nun dieses vor alten Zeiten beobachtet worden, können wir nicht wissen, so viel aber ist gewiß, daß solches zu itzigen Zeiten bey uns und unsern Vorfahren und seith 10, 20, 30, 40 und mehr Jahren nicht in Observanz [Gebrauch] gewesen, sondern wir, oder die unsrigen haben bei Feilhabung der Fische uns, wann wir uns zumahl müde gestanden, auf die bey uns habenden Waßer-Kannen nieder gesetzt, als worwieder auch biß hieher niemand das mindeste erinnert. Vorietzo aber will E.E. Rath den rigorem [die Härte] obangeregter Disposition [Anordnung] deren Statuten wiederumb hervor suchen und dergestalt an uns vollstrecken, daß wir oder unser Weiber und Kinder uns auch auf die Waßer-Kannen nicht einen Augenblick niedersetzen sollen, würden gemfalls und da solches ausfündig gemacht wird, uns die Fische genommen werden. Allermaßen aber allergnädigster König und Churfürst, der Status rerum [gegenwärtige Zustand, Zustand der Dinge] gegen vorige Zeiten in allen und jeden sich gar sehr, wie allenthalben, also auch hierinne geändert, dergestalt, daß anietzo alle Fischer aus Fischersdorff ihre Fische mit der größten Beqvemlichkeit sitzend feil haben und also die Ursache warumb diese Disposition zweifelsohne gegeben worden, nemlich daß diejenigen so Fische feil haben, desto eher loßschlagen und nicht theuer damit seyn sollen cessiret [zögern, untätig sein]. Überdies auch wir anietzo nicht alleine eine ordentliche Innung und allergnädigste confirmirte [bestätigte] Innungs-Brieffe haben, sondern auch daher in Ew. Königl. Majt. und Chur-Fürdtl. Durchl. Diensten stehen, weilen wir allsamt bey den Regiments-Gerichten allhier Eyd und Pflicht ablegen müssen, und nach selbigen schuldig und gehalten sind, den Elbstrohm und Stadt Gräben so weit die Vestung gehet, sowohl bey Winters Zeit zu eröffnen, als auch außerdem, und zu jeder Zeit die zur Fortification [Festungsbau] erforderliche Bau Materialien und Weyden anzuführen, ingleichen bey Schlagung der Brücken, Feuerwercken, Wasserjagden, Fischung des Stadt Grabens, ja bey feindlichen Einfällen zu recognosciren [erkunden], so Tages als Nachts uns bereit einfinden laßen, und das nöthige in Obacht nehmen müssen. Und bey so bewandten Umständen nicht absehen können, wie wir als Bürger und Meister bey der Stadt die wir zugleich in Königl. Diensten und Pflichten stehen, deterioris conditionis [schlechtere Bedingungen] als die fremden worunter auch Krantzel- Sträusel- und Kräuter-Weiber, auch die welche Kirschen, Stachelbeer, Pültze, Erdbeer und dergleichen Kleinigkeiten auch öftters nichts würdige Sachen verkauffen, welchen allen ihre Sitze zu haben nicht verbothen ist, seyn sollen. Ja wir können die aus Fischersdorff, so Fische feil haben, melioris conditionis [bessere Bedingungen], als wir seyn, da sie das nicht praestiren [gewähren, leisten], was uns oberzehltet maßen obliegt. Solchem nach und da der Rath allhier aller Vorstellungen ungeachtet bey obiger Disposition [Verfügung] aus denen Statuten schlechterdings behöret ohnerachtet diese in vielen andern Stücken nicht observiret worden, sehen wir uns genöthiget, Ew. Königl. Majt. und ChurFürstl. Durchl. in tieffster Devotion

[Unterwürfigkeit] anzuflehen, Selbte wollen uns die allergnädigste Concession [Erlaubnis] ertheilen, daß uns bey Feilhabung derer Fische nieder zu setzen frey stehen solle. Und dieser allergnädigsten Deferirung [Bewilligung] getrösten wir uns umb so viel desto eher, da niemand dadurch einiger Schade oder Praejudiz [durch Nichtbefolgung einer Verordnung entstehender Schaden] zuwachsen kann, uns aber eine Erleichterung in unserer Nahrung geschiehet, die wir lebenslang verharren

Dreßden am 1. Junij 1734

Ew. Königl. Maj. und Churfürstl. Durchl. Allerunterthänigste Sämtliche Meister derer Fischer in Dreßden

Quelle:

Stadtarchiv Dresden, 2.1.3 Ratsarchiv. C. XXXV Nr. 10

Beschreibung des Angelns aus der Oeconomischen Encyclopädie

Das Wissen unserer Vorväter wurde schon frühzeitig unter der Leitung kluger Gelehrter in sehr umfangreichen Nachschlagewerken zu Papier gebracht. Auch heute noch bereitet es Freude und Gewinn darin zu lesen. Die wichtigste deutsche Enzyklopädie des 18. Jahrhunderts war das von dem Leipziger Verleger Johann Heinrich Zedler zwischen 1732–1754 mit 64 Bänden und 4 Ergänzungsbänden herausgegebene große vollständige Universal-Lexikon, von dem in dieser Rubrik schon einige Auszüge veröffentlicht wurden. Auch in Preußen begann man unter der Leitung von Johann Georg Krünitz eine Enzyklopädie herauszugeben, die ursprünglich nur eine Übersetzung aus dem Französischen sein sollte, dann aber über einen langen Zeitraum (1773–1858) zu einem immensen Werk von 242 Bänden answoll.

In dieser Ausgabe soll aus dem Band 2 die Beschreibung des Angelns erfolgen.

Angeln, heißt die Fische in stehenden und fließenden Wassern mit der Fisch-Angel oder dem Hamen fangen, und hat seinen Nahmen von der Angel, welche man dabei gebraucht, erhalten. Dieser Fischfang geschiehet von Einigen zum Plaisir, von Vielen aber zur Nothdurft, da mancher mit der Angel doch so viel fänget, daß er sich etwas Brod davon erwerben kann. Zu diesem Geschäfte wird allerdings Wissenschaft und Erfahrung erfordert. Vor allen Dingen mus man wissen, was vor Köder oder Lock-Speise für diese oder jene Art Fische, die man mit der Angel gern fangen will, sich am besten schicke, nemlich, was ein jeder Fisch vor Speisen am liebsten isset, ingleichen, woran er, nach Gelegenheit einer jeden Jahrszeit, gern anzubeißen pfliget. Denn also angelt man im Mai mit Regenwürmern, Käfern, kleinen Krebsen etc.; im Junius mit rothen Käferlein; im Julius mit Laubfröschen, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, auch mit gesottene[n] und ausgezogene[n] Krebsschwänzen, dergleichen im August und September ebenfalls gebraucht werden. Ein Hecht beißet gern an, wenn man Frösche, Kaulhäupte, Plötzen oder Rothfedern, und andere kleine Fische an den Angel-Haken steckt; und überhaupt laßen sich alle Raubfische am besten mit andern Fischen fangen. Der Barsch mit einem Stücklein Krebs-Scheere oder Schwanz, oder auch mit lebendigen Plötzen, oder Regenwürmern, gleichwie auch die Aale damit gefangen werden können Zu Alten oder Elten [Döbel], Weiß-Fischen, Forellen, Rothaugen, Barben, und andern Fischen mehr, brauchet man gleichfalls Regenwürmer, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, Käfer, u. d. gl. Ein Mehreres siehe unter dem Artikel Köder.

Hiernächst mus man sich mit den Angeln nach denen Fischen, die man zu fangen gedenket, richten. Denn zu Hechten, Barschen, und andern Raub-Fischen, mus man größere und stärkere Angel-Haken haben, als zu andern geringern; wie man denn insonderheit auf die Hechte gern gedoppelte Angeln mit zweien Haken gebraucht. Es mus auch die Angel-Schnur nicht gar bis an den Angel-Haken gehen, sondern zwischen beiden ein eiserner oder meßingener Drath, oder dergleichen Kette seyn, welches diese Fische mit ihren scharfen

Zähnen nicht so wie die Angel-Schnur entzwei beißen können. Bei andern Fischen aber, von welchen dieses nicht zu besorgen ist, kann der Angel-Haken nur gleich an der Schnur mit starkem weißen Zwirn oder dergleichen Seide bevestiget, und der Köder daran gesteckt werden. Weil aber der Haken mit dem Köder in etlichen tiefen Wassern zu leicht ist, so pfleget man etwa eine halbe Elle über den Haken ein Stücklein Blei an die Angel-Schnur anzumachen, damit der Haken desto tiefer hinab, und schier auf den Grund des Wassers reichen möge, weil etliche Fische sehr tief gehen, jedoch mus er nicht gar auf den Boden reichen. Man mus auch eine Senkfeder oder Pantoffelholz an die Schnur machen, wenn man zuvor mit einem Stabe die Tiefe des Wassers an demjenigen Orte, da man angeln will, erfahren hat; dabei man denn Achtung zu geben hat, das das Gesenke des Bleies unten nicht zu schwer sey, und die Feder unter sich ziehe, sondern daß die Feder fein gerade auf dem Wasser schwimmend bleibe. An derselben Feder kann man bald sehen, wenn ein Fisch an die Angel kommt, und nach dem Köder am Haken schnappet, denn der auf dem Wasser schwimmende Kiel zittert und bewaget sich; beißet aber der Fisch an den Haken, so ziehet er den Federkiel gar unter das Wasser. In diesem Fall mus man zuerst stark zucken und schnallen, damit man dem Fische den Angel-Haken in den Mund haue, daß er desto tiefer eingreife, und ihn halte. Darnach mus man den Fisch fein gemächlich mit der Angel-Ruthe und Schnur aus der Tiefe herausziehen, damit er die Schnur nicht zerreiße, und mit der Angel durchgehe. Ist es ein großer und schwerer Fisch, der sich sehr wehret, so mus man eine Zeitlang mit der Angel nachgeben, und solchen mit der Angel allmählig herumziehen, damit er sich ermüde, und hernach desto gewisser an das Ufer könne gezogen werden, wo man ihn vollens mit Behendigkeit herausrucket. Unter dem Angeln mus man auch immer auf den Köder Achtung geben, und bisweilen nach demselben sehen; denn wenn er vom Hacken hinweg ist, so beißet kein Fisch an, daher sogleich ein anderer wieder angemacht werden mus; man mus auch sehen, ob sie etwas davon weggefressen haben, denn sobald sie unten den Haken unter dem Köder sehen, wollen sie nicht anbeißen. Die Fische gehen im August am allerhöchsten, nach Michaelis aber wieder in die Tiefe; man mus sich also mit der Angel-Schnur darnach richten, und dieselbe etwas verlängern; denn im September gehet der Fisch insgemein eine Elle niedriger im Wasser, als im August; im October noch eine halbe Elle tiefer, die übrige Zeit aber bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde, daß also von Zeit zu Zeit die Angel-Schnur darnach zu bekielen ist.

Die beste Zeit zu angeln, ist zwar zwischen Pfingsten und Margarethen; man fängt aber auch dieses Geschäft bereits bald nach Walpurgis an, und treibet solches bis in den Herbst, jedoch nur an denjenigen Tagen, da die Sonne nicht scheint, sondern trübes und dunkles Wetter ist; denn bei hellem Wetter sehen die Fische den Angler und die Angel-Schnur gar zu klar, und scheuen sich davor. Im Neumond und letzten Viertel, beißen die Fische, sonderlich die Hechte, am meisten an.

Über den Aal aus der Oeconomischen Encyclopädie

Aus der preußischen Enzyklopädie „Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft“ von J. G. Krünitz soll in dieser Ausgabe aus dem ersten Band (1773) die Beschreibung des Aales wiedergegeben werden.

Aal, Lat. Anguilla, Fr. Anguille, ein bekannter Fisch, von glattem, langen und geschlanken Leibe, welcher einer Schlange nicht ungleich siehet, und mehrentheils in süßen Wassern, Flüssen und Seen seinen Aufenthalt hat, bisweilen aber auch in das Meer hinabsteiget. Sein Maul ist mit ganz kleinen Zähnen besetzt. Seine Floßfedern, deren an der Zahl zwey sind, stehen neben den Ohren (Kiemen). Er läßt sich sehr schwer in der Hand halten, weil seine Haut schmierig, schleimig, und mithin sehr schlüpfrig, ist. Das Männchen hat einen kürzern, dickern und breitem Kopf, als das Weibchen.

Der Aal lebet im süßen und klaren Wasser. Das trübe Wasser ist ihm schädlich, und sogar tödtlich. Man bemerket, daß der Aal der einzige unter den Fischen des süßen Wassers ist, welcher in das Meer tritt. Er kann lange ausser dem Wasser leben. Der P. Vaniere, welcher kein anderes, als das reine, leichte und süße Wasser, für ein heilsames erkennt, giebt zum

Kennzeichen eines solchen Wassers an, wenn sich viel Aale darinn finden. Es pflegen auch die Fischer, welche dergleichen fangen wollen, ihre Reusen vor das Schutzbrett an einem Mühlen=Gerinne, oder mitten in Ströhme, zu legen, als Oerter, wo das Wasser fast beständig sehr klar und schnell, und folglich recht durchgearbeitet und sehr süß ist. Wenn man demnach zur Zeit der Ueberschwemmungen, und in trüben Wasser, viel Aale fängt, so kann man gewiß glauben, daß dieser Fisch daselbst auf seinen Raub ausgehet, oder sich vielleicht dessen, wie eines Schleiers, zur Begünstigung seiner Flucht, bedient. Sobald er irgend einen Gegenstand der Furcht gewahr wird, macht er wirklich das klare Wasser trübe, indem er den Schlamm, oder Sand des Bodens, oder Ufers, aufrühret.

Das Fleisch des Aals ist schleimig, und überaus nahrhaft. Der im Meere hat das beste Fleisch. Um diesen Fisch, wenn man ihn auf einmahl häufig fängt, aufzubehalten, oder sein schleimiges und klebriges Wesen zu verbessern, salzet man ihn ein.

Das Fett vom Aal, in die Ohren gethan, wird als eine gute Arznei für die Taubheit angepriesen, auch bedient man sich desselben in der verstopften goldenen Ader, wider die Flecken nach den Pocken, und zur Beförderung des Wachstums der Haare.

Der Aal ist gefräßig; er ernähret sich von kleinen Fischen, Fröschen, Würmern, und läßt sich daher auch leicht mit der Angel fangen. Man hat bemerkt, daß Aale sich aus einem Teiche heraus begeben haben, um entweder in einen andern zu gehen, oder kleine, im Grase verborgene Schnecken aufzusuchen.

Die Aale lassen ihre Jungen lebendig von sich. Man behauptet, daß einige Roßtäuscher den abgetriebenen Pferden Aale in den Mastdarm stecken, damit sie darnach fetter und munterer aussehen mögen; und daß einige Hufschmiede ein hartschlägiges Pferd einen lebendigen Aal verschlingen lassen, damit es, indem derselbe durch dessen Gedärme hindurchgeht, purgire [reinigen, abführen].

In Holland machet man den Unterscheid, daß man diejenigen Aale heißt, die in trüben Wassern leben, deren es daselbst eine Menge giebt; diejenigen aber, die sich in frischen Wassern aufhalten, werden Paaling genennet, und den andern weit vorgezogen. Bei Tage liegt der Aal still; bey Nachte suchet er seine Nahrung, und hält sich gern allein von andern Fischen abgesondert. Wo er Weizen, oder Erbsen nahe am Ufer merket, tritt er, sonderlich, wenn sie in der Blüthe sind, auf das Land hinaus, sich darinnen zu weiden, wiewohl zu seinem Unglück, wenn der Ackersmann solches gewahr wird, und eine Furche vor den Acker ziehet, über welche er nicht zurück nach dem Wasser kommen kann, und sich gefangen geben muß.

Der Aal hat ein hartes und zähes Leben. Wenn man in ein Gefäß etwas Erde thut, Wasser darauf giesset, über dieses breit=blättriges Gras, oder Schilf, leget, und lebendige Aale hineinsetzet, so bleiben sie lebendig, und lassen sich weit und breit verschicken.

Sein Fleisch ist fett und süß, daher es für schleimig und ungesund geachtet wird, wiewohl man hierinn nicht durchgängig einerlei Meynung ist. Soviel ist gewiß, daß er bei den Alten unter die niedrigsten Speisen gezählet, und sehr hoch gehalten worden. Insgemein wird er den Kranken verboten; den Schwindsüchtigen aber, und denen, die mit einer auszehrenden Krankheit, oder auch mit der Milzsucht und Säure des Magens, behaftet sind, wird er als nahrhaft zugelassen, oder angerathen. Wenn er frisch ist, so wird ihm die Haut, vornehmlich, wenn er groß ist, abgestreift, (wiewohl dieses nicht von allen gutgeheißen, sondern vielmehr denselben mit heißer Asche abzureiben, oder mit Wasser abzubrühen, gerathen wird), zerstückt, scharf aus dem Salze abgesotten, und entweder mit gutem Weinessige, oder mit einer Tütsche von Sauerampfer, mit etwas Essige, oder Zitronensaft genossen. Oder, er wird mit Salbeiblättern gespickt, auf einem Roste gebraten, oder auch, wenn er zuvor mit lauterem Wasser übersotten, und solches rein abgegossen, in einem Tiegel in Butter gebacken, mit zerriebenen Salbeiblättern bestreuet, und mit Citronensaft beträufet. Die Franzosen richten ihn auf eine besondere Weise zu, die sie à la Galantine nennen, und welche man in Jo. Sigism. Elsholzen neuen Tischbuche S. 407, beschrieben findet.

Das Blut des Aals soll insbesondere den Augen höchst schädlich seyn; sogar daß ein Mensch, wenn ihm etwas davon in die Augen kommt, wo nicht gar, doch auf etliche Wochen davon blind werden kann; daher derjenige, der ihn aufschneidet, sich dabei wohl vorzusehen hat. Das Fett wird, nachdem es aus dem Eingeweide ausgesotten worden, zum Brennen in den Lampen, statt des Oeles, und wie der Tran, wie auch die Wagen damit zu schmieren,

verbraucht. Das warme Blut, mit Wein vermischt, soll wider die Darmgicht dienen. Die Leber, mit der Galle getrocknet, wird zur Beförderung der schweren Geburt angewendet. Nicht weniger dienet die abgezogene und gedörnte Haut von einem Aale, wenn sie in Wein, Bier oder Kofent [Halbbier, Dünnbier] aufgekocht und erweicht, und hernach so warm, als es nur erleidlich, um verstauchte oder verrückte Glieder gewickelt wird, dieselben wieder zurechte zu bringen. Die Haut, wenn sie ausgereckt ertrocknet, dienet zu Riemlein, oder zu Blättern oben um den Spinnrocken; wenn sie aber zusammenge drehet worden, so ist sie an statt eines Ochsen=Ziemers oder Bensels zu gebrauchen. Wenn man mit dem blutigen Ende eines Aalkopfes, der nur erst abgeschnitten worden, ein Hühnerauge oder Warze berührt, und denselben hernach unter eine Traufe verscharret: so soll die Warze abfallen, sobald der Kopf verweset. Läßet man einen Aal in einem Getränke sterben: so bekommt der, welcher davon trinket, vor solcher Art des Getränks einen Ekel; es ist aber dieses Mittel etwas gefährlich, und bereits gar öfters übel ausgeschlagen.

Über die Barbe aus der Oeconomischen Encyclopädie

Aus der preußischen Enzyklopädie „Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft“ von J. G. Krünitz soll in dieser Ausgabe aus dem Band 3 die Beschreibung der Barbe auszugsweise wiedergegeben werden.

Barbe, Barme, L. Barbo, Barbus mysticatus, Barbulus, Mugil fluviatilis. Fr. Barbeau, Barbet, in Bordeaux Surmuler genannt, ist ein Fisch, der seinen Nahmen daher bekommen, weil er vorn am Maul 2 Floßfedern hat, die wie ein Knebelbart gestalltet sind. Es ist ein dicker und schuppigter Fisch, fast wie ein Karpf, welcher einen kleinen und spitzigen Kopf, dunkelbraunen Rücken, dunkelgelbe Seiten, und einen weißen Bauch hat, auch, nachdem er in guten nahrhaften oder schlechten Wasser stehet, oder zu seinem richtigen Wachstum und Alter gelanget, groß, lang und dick, jedoch nicht leicht über 2 oder 3 Pfund, gemeiniglich aber nur eines Pfundes schwer, gefangen wird. Er hat einen gespaltenen Schwanz, und 6 Floßfedern, nemlich 2 an den Kiefern, 2 am Bauche, eine am Ausgange, und eine auf dem Rücken. Er wird von einigen für einen Raubfisch gehalten, weil man kleine Fische in demselben gefunden, und er alles, was er erlangen und zwingen kann, verschlinget, auch sogar seines eigenen Geschlechts nicht verschonet; doch hat er keine Zähne, und nähret sich vom fetten Boden, Schlamm, Gras und Kräutern, Würmern, Wasserschnacken und Fliegen, wodurch er auch zur Sommerszeit mit der Angel vielfältig gefangen wird. Man hat die Barben zwar auch mit in den Teichen; sie sind aber nur ein Stroh=Fisch, und wachsen auch darinn besser, weil sie nicht nur frisch Wasser lieben, sondern sich auch gern in Tiefen, und unter den hohlen Ufern, auch zwischen den Steinen, aufhalten, da sie auch meist ihre Retirade im Winter haben.

Von ihrer Laichzeit hat man unterschiedene Meinungen. Einige behaupten, daß sie, Zeit ihres Lebens, nur dreimahl, als im 3ten, 4ten und 5ten Jahre, streichen, und fernerhin unfruchtbar bleiben. Andere aber meinen, daß sie, gleich andern alten Fischen, auch alle Jahre fort streichen; welches nun mehrere Untersuchung erfordert, indem man sie um des Streichens willen nicht in den Teich setzet, sondern in Flüssen fängt, und nur zum Wachsen in Teiche setzet. In den Flüssen aber ist nicht zu entscheiden, wie lange und oft sie laichen. Ihre Streich= und Laich=Zeit ist im März und April, da sie jedoch nach der Laichzeit sich bald wieder erholen, und im Junius, Julius und August ziemlich fett und wohlschmeckend werden. Im Herbst aber ist nicht viel daran, indem sie inwendig solchen Zwirn, wie die Krebse, bekommen. Es hat auch die Barbe unter allen Fischen diese besondere Eigenschaft, daß sie im Mai, und also nach ihrer Laichzeit, einen Auswurf von Geblüte hat, als ob sich die Natur von ihrem Laichen reinigen wollte, wie solches öfters also befunden worden; daher auch selbige zu solcher Zeit für ungesund gehalten werden, wie denn auch um diese Zeit ihr Fleisch weichlich, und nicht wie sonst, wohlschmeckend ist. Es wird auch der Barbe zugeschrieben, daß besonders in ihrem Fleisch eine innerliche vermischte Vielheit des Geblüts sich befinde, indem sich die Blutigel an sie machten, und sie ansaugeten, welche sie denn an den Steinen und tiefen kiesichten Gründen abzustreichen suche. Sie pflegt auch

ihren Laich an den Steinen abzustreichen, und ist also ein ordentlicher Strohmfisch, zwar nicht in kleinen Bächen, sondern in großen Flüssen, als der Elbe, Oder, Saale, Weser, Main, Rhein, Neckar, u. d. gl. vielfältig zu finden; wovon die Fischer auch an solchen Strömen mit ihrem Fang vielen Profit machen.

Diejenigen Barben, die in steinigten und reinen Strömen gefangen werden, sind wohlschmeckend. leicht zu verdauen und saftig, und ihr Fleisch ist weiß und zart. Den Kopf hält man für das delicateste Stück; wiewohl sie dabei voller Gräten sind. Man hat von ihnen den alten Reim: Ruppenleber, Karpenzungen, Barbenmäulchen, die brachten mich um mein graues Gäulchen. Die Kälte können sie nicht wohl vertragen; daher sie im Winter allezeit matt, im Sommer aber frisch, rein und gesünder sind. Der Rogen dieser Fische soll stark laxiren [abführend wirken], und wenn er häufig genossen wird, große Gefahr anrichten, daher er auch gemeinlich weggeworfen wird.

In Flüssen, wo man waten kann, werden die Barben unter den großen Steinen, und in den hohlen Ufern mit den Händen erhascht. Sie graben an dem Gestade gern in die Erde, fast wie die Schweine, und bleiben oft so darinnen stecken, das, sie entweder ersticken, oder doch leicht gefangen werden. Mit Angeln werden sie folgendermaßen gefangen. Man nimmt Käse, und solche Würmlein, die sich am Wasser aufhalten, ihre Häuslein auf ihnen selbst tragen, und in dem Holz gefunden werden. Alsdenn nimmt man das Gelbe von drei Eiern, stößt alles dieses unter einander, als einen Teig; nimmt hernach Campher, einer Bohne groß, macht ihn klein, und thut ihn unter alle vorgemeldete Stücke. Wenn man nun angeln will, so stößt man, so groß als eine Erbse, davon an den Angel, in einem reinen Tüchlein. Mit Senkangeln pflegen diese Fische auch also gefangen zu werden. Man mus dererselben etliche auf einmahl legen, und sie müssen jede einen Daumen lang seyn. Diese Angeln werden an Fäden gebunden, ungefähr 2 Fuß lang, und statt des Köders thut man Regenwürmer oder kleine Fische daran. Nach diesem bindet man alle diese Fäden an eine lange Leine, 2 Fuß weit von einander; gehet sodenn an den Ort, wo man viele Barben vermuthet; bindet daselbst das Ende der großen Leine an einen Pfahl, oder Baum, oder großen Stein; nimmt diese Leine in die rechte Hand, und wirft sie, so weit als möglich ist, ins Wasser, da denn die Angeln untersinken. Hierauf läßt man sie so, bis des andern Tages früh, da man sie herausziehet, und die Fische, welche angebissen haben, losmachtet. Der Ort, wo man Angeln eingelegt hat, mus von Baumwurzeln und Gras rein seyn, indem sonst die Fischerei fruchtlos abgehen würde.

Man richtet die Barben auf allerhand Arten in der Küche zu, als: trocken und blau gesotten, mit allerlei Brühen, gebacken, gebraten, oder gedämpft. Ihre Vorbereitung bestehet darinn, daß man sie reißet, und sodenn schuppet; diejenigen ausgenommen, die man trocken und blau sieden will; denn da werden sie nur gerissen, und, wenn sie groß sind, in Stücke zerschnitten; hierauf wäscht man sie rein aus, legt sie in ein Gefäß, gießet Essig darüber, setzet in einem Kessel Wasser über das Feuer, und salzet dasselbe, und zwar so, daß zu 4 Pfund Barben 2 Händevoll Salz kommen. Wenn nun dieses Salzwasser siedet, so wirft man die Barben hinein, und läßt sie bei hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer, aber wohl zu beobachtender Handgriff ist wegen des Blauwerdens zu bemerken, daß man, wenn sie bei hellem Feuer wohl eingekocht, und nun davon gehoben sind, alsbald kaltes Wasser darauf spritzen und rein Papier darüber legen müsse, nur daß der Brodem nicht davon gehe; denn sobald dieses aus Versehen geschehen sollte, werden diese Fische nicht blau, sondern schwarz. Bei dem Anrichten wird eine Serviette gebrochen, darauf sie denn fein zierlich zu legen, auch wohl grüne Petersilie darüber zu streuen.

Über den Krebs aus der Oeconomischen Encyclopädie

Die Enzyklopädie „Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt-Haus- und Landwirthschaft“ von J. G. Krünitz enthält im Band 48 auf sage und schreibe 235 Seiten (!) äußerst weitläufige Ausführungen zur Tiergruppe der Krebse, einschließlich vieler Seiten von Rezepten und Zubereitungsarten. Vieles mutet uns heute kurios an, anderes ist

durchaus wissenswert und kann unserer Kenntnis über diese heimlich lebende Tiergruppe vertiefen.

Krebs. Eigentlich, ein ungeflügeltes, mit einer schwärzlichen Schale bedecktes Wasser=Insect, mit 8 Füßen, 2 Scheren, 2 beweglichen Augen auf einem Stiele, und einem gelenkigen unbewaffneten Schwanze. Das deutsche Wort Krebs heißt im Niedersächs. Kreves, schwed. Kräsweta, oder Krabba; holl. Kreeft, Kreever, Krevisse; engl. Crevice; franz. Ecrevisse. Ob alle diese unter einander ähnliche Benennungen vom Griech. Καρκίνοσ herkommen, überlasse ich Andern zu entscheiden. Einige Etymologen geben dem Worte Krebs einen gleichen Ursprung mit Krabbe, Angelsächsisch Crabba, im Engl. Crabfish, im Franz. Crabe, im Dän. Krabbe, im Schwed. Krabba, im Griech. Καραβοσ, im Dithmarschen zusammen gezogen Kraut, Ital. Gambara, und leiten es her von krabben, und im Diminut. [Verkleinerungsform] krabbeln, um sich greifen, kriechen, entweder wegen ihrer vielen Füße, oder auch wegen ihrer Eigenschaft, alles was sie einmahl angefasst haben, fest zu halten. Diejenigen Krebse, die in Flüssen leben, werden größer, als die, welche sich in steinigen Bächen aufhalten, welche mehr weiß sind, im Kochen nur fahlroth werden, aber von feinerem Geschmack sind.

Die Nahrung der Fluß=Krebse besteht vorzüglich in Fröschen, Schnecken, Muscheln, und allerley Wasser=Thieren; sie fressen auch todte Fische, und das Aaß von andern Thieren. Sie können eine Zeitlang ausser dem Wasser leben, und lassen sich, wie ich weiter unten zeigen werde, füttern und mästen. Die Parungs=Zeit nimmt im Nov. ihren Anfang, und dauert bis in den April; daher sie auch, diese Zeit über, weniger Fleisch haben, und schlechter schmecken, als in dem übrigen Theile des Jahres. Sie werfen alle Jahre ihre Schale ab, und halten sich so lange, bis die neue gewachsen ist, in den am Ufer befindlichen Löchern auf. Um diese Zeit entstehen auch in dem Magen dieser Thiere die runden, harten Steine, welche unter dem Nahmen Krebs Augen bekannt sind.

Bey einem Gewitter bleiben die Fluß=Krebse nicht gern im Wasser, sondern bemühen sich, auf das Land zu kommen, daher sie alsdann oft mit Laternen oder Fackeln am Ufer aufgesuchet werden. Ueberhaupt steigen alle Krebse des Nachts gern aus dem Wasser, und suchen sich Kräuter und Würmer.

Die gemeinste und gewisseste Nahrung der Krebse ist Fleisch. Ich verstehe aber hierunter alle thierische Körper, es sey nun Aaß von Thieren, oder in der See ertrunkener Menschen, oder Fische, Frösche, Insecten, Würmer, Muscheln, Wasser=Schnecken; ja selbst ihre eigene Gattung wird nicht von ihnen verschont, welches von einer ausserordentlichen Gefräßigkeit zeugt, da sonst die Natur, aus gütigen Absichten, den meisten Thieren einen natürlichen Abscheu gegen die Leichname ihrer eigenen Gattung eingepflanzt hat. Ja, die Krebse sind so gar nach dem Fleische lebendiger Menschen lüstern, und nicht selten haben sie eine Zehe des im Wasser watenden Matrosen und Fischers abgezwickt, welches vielleicht aber mehr aus Selbst=Vertheidigung, als aus Gefräßigkeit, geschieht. Daß es zwischen den hebridischen Inseln große Hummer geben soll, die wirkliche Menschen=Fresser sind, und einen Menschen, der sich in seiner Unschuld badet, ergreifen, mit sich in die Tiefe ziehen und erwürgen, das gehört unter die Verleumdungen, wodurch man diese Kreaturen verächtlich zu machen sucht, wenn es gleich Olaus Magnus versichert, und Gesner, in einem saubern Holz=Schnitte fürchterlich genug vorgestellt hat. Indessen ist doch das Fleisch der Thiere nicht ihre einzige Nahrung, sondern sie finden auch eben so viel Wohl=Geschmack an Pflanzen und Früchten. Sie schleichen in die Gärten, und mästen sich mit Erbsen und Tobacks=Pflanzen; sie klettern auf die Bäume, und stehlen Früchte; sie beißen Kokos=Nüsse auf, und laben sich an ihrer Milch. Können sie aber alle diese Leckerbissen nicht haben, so sind sie auch mit Gras, Nesseln und Wurzeln zufrieden; ja selbst die Fettigkeit des Bodens und manche Unreinigkeiten dienen ihnen zur Nahrung. Man kann leicht erachten, daß diese Verschiedenheit der Nahrungs=Mittel auch ihren Geschmack sehr verändern müsse. So hat man in Schlesien Krebse gefunden, die einen sehr bitteren, obgleich nicht unangenehmen, Geschmack haben, und welches daher rührt, weil sie sich von den Kalmus=Wurzeln, womit das Ufer des Wassers besetzt ist, nähren. Ja sie werden oft ein Gift für den Menschen, wenn sie von giftigen Kräutern gefressen haben.

Der gefährlichste Feind der Krebse aber, ist der Mensch. Er braucht sie nicht nur zu seiner Nahrung; denn dies ist recht, und der Zweck ihres Daseyns, sondern er verdirbt auch so

viele Tausende, bloß um der Steine willen [gemeint sind die Krebssteine, erbsengroße Kalkansammlungen], wovon unten Meldung geschehen wird; ja, welches noch unverantwortlicher ist, und wodurch auch die Krebs=Nutzung am meisten geschwächt wird, selbst die Mutter Krebse werden nicht verschont, indem sie noch die Eyer unter dem Schwanze haben (Eyer=Krebse, dadurch gehen jährlich über 100.000 Schock verloren, und daher sollte das Wegfangen derselben ernstlicher von der Obrigkeit verbothen werden, zumahl da hierdurch die leckere Zunge nichts verliert, denn die Krebse sind zu dieser Zeit nicht nur mager, sondern auch von einem schlechten morastigen Geschmacke.

Zu der Ausübung der Kunst des Krebs=Fanges oder des Krebsens, gehört eine Kenntniß der Gegenden, wo sich gewöhnlich Krebse aufzuhalten pflegen, und welche sie vorzüglich lieben. Die stehenden Gewässer sind ihnen nicht so angenehm, als die fließenden, und unter den letztern lieben sie besonders solche, welche reinen Grund und klares Wasser haben. Wo die Tiefe gar groß ist, pflegen sie seltener zu seyn. An Ufern, welche mit Gebüschen bedeckt sind, wo das Erdreich hart ist und kleine Höhlungen macht, wo der Stroh spielend vorbey schleicht, halten sich gewiß Fluß=Krebse auf.

Die erste und gewöhnlichste Art des Krebs=Fanges in den Bächen und Flüssen, ist mit der Hand. Wenn das Wasser nicht mehr zu kalt ist, begibt man sich mit entblößten Beinen, in sehr leichter Kleidung, mit einem um den Hals gehängten Netz=Beutel, und einem Stocke in der Hand, in den Fluß. Man hebt seinen Fang von unten an, gegen den Stroh, und durchsucht mit der Hand das Ufer unter dem Wasser, und unter den Stöcken und Wurzeln der daran stehenden Bäume und Gesträuche, auch unter den Steinen in den lettigen und tiefen Löchern. Trifft man auf einen, so pflegt er sich oft zurück zu ziehen; und wenn seine Höhle tief und enge ist, so entgeht er der Hand, welche ihm nicht so weit folgen kann. Alsdann bringt man den Stecken ganz gemächlich in die Höhle, dessen Ende der Krebs sogleich kneipet, und wodurch er sich also heraus ziehen lässet. Man muß aber auch gleich mit der andern Hand zu Hülfe kommen, um ihn zu greifen; denn oft lassen sie los, wenn sie aus der Höhle in das freye Wasser kommen, und entwischen. Der gefangene Krebs wird in den Beutel gesteckt; und alsdann wird mit dem Fange fortgefahren. Man muß aber, bereits erwähnter Maßen, gegen den Stroh krebzen, weil, wenn man mit dem Strohme geht, theils das Wasser trübe wird, theils durch die gemachte und niederwärts fortgesetzte Bewegung desselben diese Thiere erschrecken und sich zurück ziehen; denn sie liegen jederzeit vorn in ihrem Lager, die Scheren zum Fange ausgestreckt und geöffnet; sobald sie aber einige Gefahr befürchten, ziehen sie sich mit großer Geschwindigkeit zurück. Dieser Fang mit der Hand kann, wenn man es aushalten kann, von Morgen bis gegen Abend fortgesetzt werden. Man bedient sich auch der Reusen und Körbe dazu, worein man einen Köder von abgezogenen Fröschen, oder in Honig geröstete Fisch=Därme, oder gebratenes Schöpsen=Fleisch zu legen pflegt, weil sie dadurch gelockt werden, desto lieber einzugehen.

Die Fischordnungen Sächsischer Kurfürsten in der frühen Neuzeit

Mit der Festigung der Staatlichkeit des Kurfürstentums Sachsen durch eine straffere Verwaltung im 16. Jahrhundert wurde auch der Fischerei mehr Aufmerksamkeit entgegengebracht. Die unter Kurfürst August erlassenen Fischordnungen für viele Gewässer sind deutlicher Beweis dafür. Gleichfalls sind sie aber auch Beleg für eine stets vorhandene Neigung einzelner, sich an den Fischen unberechtigterweise zu bedienen, ebenso aber auch Antwort des Staates, hart und unerbittlich darauf zu reagieren. Dem Frevel sollte mit den Fischordnungen unter Androhung teils drastischer Strafen Einhalt geboten werden. Und so lesen sich diese Dokumente gleich einem Brevier wie der Bericht eines aussichtslosen Feldzuges, die nie erlahmenden Verstöße gegen die Fischereigerechtigkeit eindämmen zu wollen. Sucht man in den Gesetzessammlungen des Kurfürstentums nach Fischereiregelungen, so kann man immer wieder feststellen, dass der Kampf gegen Fischwilderei immer mit harter Hand geführt wurde, ohne jedoch gewonnen werden zu

können. Im Folgenden soll eine Auswahl derartiger Mandate dies über einen größeren Zeitraum illustrieren (Wiedergabe in Originalschreibweise).

Mandat Churfürst Augusti zu Sachsen, die gehegten Fischereyen betreffend, den 1. May Anno 1572

Von Gottes Gnaden, Wir Augustus Hertzog zu Sachsen, des Heiligen Römischen Reichs Ertzmarschall vnd Churfürst, Landgraf in Düringen, Marggraf zu Meissen, vnd Burggraf zu Magdeburgk, Thun kund allen vnd ietzlichen dieses Brieffs ansichtigen, vnd menniglichen zu wissen: Wiewohl Wir vor dieser Zeit ernstlich bey Leib- vnd Lebens-Straf mandiret [erlassen] vnd verboten, dass niemand in vnsern gehegten Fisch-Wassern vnd Bächen, sich einiges Fischens anmaßen, die Fische daraus fangen vnd entfrembden sollte, Wir auch solche hohe vnd ernste Strafe wider etzliche muthwillige Vöbrecher exequiren [ausführen] vnd vollstrecken lassen, So kommen Wir doch in Erfahrung, daß sich solches Laster täglich mehr häuffet vnd vberhand nimmet, vnd vnserne ernste Gebothe bisanhero derwegen wenig angesehen oder denen gehorsamet worden.

Nachdem dann solche vnserne Fisch-Wasser nicht allein von vnsern Vorfahren vnd vns gehegt, sondern Wir auch dieselbigen zum Theil gantz hoch vnd tewer erkauffet, vnd nicht allein vns, sondern auch dem gantzen Lande daran gelegen, daß die Wasser nicht verwüestet vnd oede gemacht werden, wir auch zu Erhaltung derer Gehege vnser vnd vnserer Lande Fisch-Wasser dränglichen verursacht werden, gegen obbemeldte Vöbrecher ernste Strafe fürzunehmen, vnd damit sich menniglichen künfftig für solche Straffen des Fischens zu hüten, vnd sich keiner der Vnwissenheit halben zu entschuldigen.

Als gebieten, mandiren vnd ordnen Wir aus Fürstlicher Macht vnd Obrigkeit, daß sich niemandts, wes Standes oder Wesens der sey, bey Vermeidung ernster Leibs-Straf, vnterstehen soll, in vnsern vnd vnserer Landen gehegten fliessenden Wassern vnd Bächen zu fischen, Fische zu fangen vnd zu entfrembden, Sondern daß sich ein ieder des Fischens darinnen gantzlichen vnd gar enthalte, denn do hierüber einer, wer der auch wehre, betreten vnd befunden würde, daß er in vnsern vnd vnser Landen gehegten fliessenden Wassern vnd Bächen, mit Netzen, Hamen, Reusen vnd Körbe legen, oder in was Wege dasselbige geschehen möchte, öffentlich oder heimlich gefischt, Fisch oder Krebs gefangen vnd entfrembdet, Denselbigen wollen Wir ernstlich, Krafft vnd nach Inhalt vnserer derwegen aufgerichteten Constitutionen vnd Satzungen, die wir vnsern Schöppenstühlen, darauf stracks zu erkennen vnd zu vrtheylen insinuiret [ein Schriftstück bei Gericht einreichen] vnd zugeschicket, andern zu Abschew straffen, vnd solche ernstliche hohe Poenen [Pön: Strafe, Buße] vnnachleslichen exequiren vnd vollstrecken lassen.

Bevehlen darauff allen vnsern Oberheupt-vnd Amptleuten, Schössern, Rethen in Steten, vnd allen andern Vorwaltern, das sie auf solche Vöbrecher mit Fleiß Bestellung thun, denselbigen nachtrachten, und iederzeit gefenglichen einziehen, von abhenden nicht kommen lassen, vnd vns solches berichten, damit Wir gegen denselbigen, die geordneten vnd constituirten [begründeten] Straffen fürzunehmen vnd vollstrecken haben mügen.

Darnach sich ein ieder zu richten, vnd für solcher ernster Straf zuhüten, dis ist vnser gantzlicher Wille vnd ernste Meinung, Zu Vrkund mit Vnserm Secret besiegelt, Vnd geben zu Dresden den 1. Mai, Anno Lxxjj.

Schon 1596 sah man sich aber genötigt eine neue Fischordnung aufzusetzen. Bezugnehmend auf die Fischordnung von 1575 heißt es in dieser nach der Eröffnungsfloskel gleich am Anfang: „So ist uns doch von unterschiedenen Orten glaubwürdig fürkommen, daß derselben Ordnung nicht allein keine gebührliche Folge geschehen, sondern daß auch über vorige, noch viel andere hochschädliche und noch viel Missbräuche eingerissen seyn, dadurch die Fisch-Wasser Unserer geliebten Jungen Vettern, der Hertzogen zu Sachsen, etc. Lande mercklich verödet, und fast an allen Orten in Städten und uf den Dörffern sich liederliche Müßiggänger finden, welche fast ohne Scheu und Unterscheid sich des Fisch-Stehlens und Vertraggens befleißigen.“ Nachfolgend wurden Verfahren gegen die in diesem Punkte nachlässigen Obrigkeiten angedroht.

Nach dem Dreißigjährigen Krieg erließ Johann Georg II. am 29. Juli 1657 eine neue Fischordnung, wo wiederum zu lesen ist, was der Anlass dafür war, da den „eigenthümlichen oder Pacht-Wassern ... grosser Schaden und Verwüstung zugezogen würde“. Um eine bessere Kontrolle zu haben, wurde u.a. verfügt: „Wir ordnen und befehlen hierbey ferner,

allen unsern Aemtern, denen von Adeln so wohl den Räthen in Städten, daß sie Jährlich, ein ieder in seinen befohlen oder habenden Gerichten, und Bothmäßigkeit zum wenigsten zweymal, ohne einige neue Erinnerung, unversehens von Haus zu Haus herum gehen, mit Fleiß Haußsuchung thun lassen, und da bey iemandes, es sey Bürger, Bauer oder Müller, einigerley verbotener Fischzeug befunden wird, dieselben Übertreter sollen die Erbherrn mit Gefängnis, oder der gesetzten Geldbussen, straffen, und die Zeuge zu sich nehmen“.

Der Nachfolger im höchsten sächsischen Amte, sein Sohn Johann Georg III., sah sich ebenso veranlasst, am 6. August 1686 diese Fischordnung zu erneuern, da sie in „vielen Punkten, sonderlich was die Heege- und Fisch-Wasser betrifft, dergestalt übertreten worden, dass fast die meisten dererselben jetzo verwüestet und verderbet seyn“.

Sein zweiter Sohn (August der Starke) Friedrich August, König in Polen und Kurfürst in Sachsen sah sich genötigt, diese Ordnung am 2. November 1711 zu erneuern und zu erweitern, weil „Wir dennoch vielfältig zu Unserm nicht geringen Missfallen berichtet worden, auch selber gespühret und wahrnehmen müssen, wie so mancherley Excesse bey denen Fischereyen und Unsern Geheegen diesen allen zuwieder eine zeithero vorgefallen, auch täglich mehren, und dannenhero zu Verhütung alles daraus erwachsenden fernern Schadens und Verderbs derer Fisch-Wässer Uns gemüßiget sehen, obangeführte heilsame Constitutiones [Erlasse] und Ordnungen zu männigliches Wissenschaft und gebührender Beobachtung öffentlich anhero zu wiederholen“.

Aber auch dieser Fischordnung war keine größere Dauer beschieden. Es dauerte noch bis zum 15. Oktober 1868 ehe das erste moderne sächsische Fischereigesetz erlassen wurde. Fischwilderei und Fangverstöße waren allerdings weder in der Vergangenheit, noch sind sie es in der Zukunft, durch Gesetze nicht gänzlich zu verhindern.

Bestallung des Teichwärters auf dem Rittergut Grünewalde

Auszugsweise soll in diesem Heft die Bestallung eines Teichwärters, die immer nur für ein Jahr erfolgte, im Jahre 1765 wiedergegeben werden (vergleiche dazu auch Fischer & Angler 2002, H. 3). Die Wiedergabe erfolgt in der Originalschreibweise.

Bestallung des Teichwärters und Wiesenvoigts auf dem Rittergute Grünewalde 1765

Quelle: SHSTA Außenstelle Bautzen, Depot Leipzig,

Gutsarchiv Guteborn Nr. 957

Nachdem Ich, Charlotte Sophie, verwittbte Gräfin von Hoym, gebohrene Gräfin von Beichlingen, als Vormünderin meines minderjährigen Sohnes, Herrn Adolph Magnus Gotthelf, Grafen von Hoym, auf Guteborn, Ruhland, Grünewald, Schwarzbach, Spremberg, Neusalza, Dürrenhennersdorff, Schönbach, Lauba, Hermßdorff und Grünberg Hannß Freunden von Nonnendorff, zu einem Teich-Wärter und Wiesen-Voigt auf das Ritterguth Grünewalde auf ein Jahr von Walpurgis 1765 biß dahin gef. Gott 1766 auf und angenommen; Als bestelle ihm Krafft dieses dergestalt, und also, daß

1. derselbe mir treu, hold und dienstgewärttig seyn solle, meinen Befehlen schuldige Folge leisten, den Herrschafftlichen Nuzen in alle Wege befördern, Schaden und Nachtheil aber möglichst abwenden und verhüten helfen, gegen die Herrschafftlichen Beamten, und wem ich die Inspection dieses Ritterguthes auftragen möchte, ingl. gegen den ihm vorgesetzten Verwalter, sich iederzeit bescheidenlich und gebührend bezeigen, derer zum Herrschafftlichen Nuzen gereichende Anordnungen, schuldig und ohnweigerlich nachkommen, sich nebst seiner Frau eines stillen und christlichen Lebens-Wandels befleißigen, alle unnöthige Zänckerey und Klatzscherey ernstlich vermeiden, mit Feuer und Licht in alle Wege behutsam umgehen, besonders sich des Tabackrauchens an gefährlichen Orten gänzlich enthalten, und das ihnen beyderseits anbefohlene, treufleißig zu verrichten. Insonderheit aber soll er

2. Die Herrschafftlichen Teiche so viel möglich täglich umgehen, die Ständer und Rechen fleißig visitiren, und räumen, in Sommers Zeit besonders den Waßer-Eingang, so viel sich nur thun laßen will, durch Räumung der Zufluß-Gräben befördern, vor denen Ständern ordentlich Gegitter halten, und den Raubthieren nach Möglichkeit wehren, und

Abbruch thun, bey großen Waßer-Güßen, und wo das Überschlagen derer Teiche zu befürchten, sich so gleich hinbegeben, und den Wasser Lufft machen, und allenthalben derer Teiche und Fische Schaden abzuwenden trachten, auch so er etwas veränderliches an denen Teichen wahrnehme, solches sofort bey dem Verwalter anzeigen, damit das nöthige ohne Umstand verfüget werden könne.

3. Was die Auswinterung derer Teiche betrifft, hat er hauptsächlich hierauf Acht zu haben und das Waßer im Herbste zu sammeln, damit gegen den Winter, nachdem er einfällt, und der Zugang schwach werden will, zu versezen sey, und die Fische glücklich hindurch gebracht werden mögen. Und weil alles auf eine gleiche Waßerführung ankommt, so ist sich einzig und allein dahin zu befeißigen, daher, sobald die Teiche zufrieren, muß er seine Wuhlen haben und den Ablaß des Waßers halten, so lange das Eiße stehet, damit er den Zugang des Waßers unter dem Eiße genau observiern könne. Bey Hauung derer Wuhlen hat er ins besondere wohl Acht zu haben, daß es nicht über dem Lager geschehe, sonst der Fisch gar leichte aufrührisch gemacht wird. Hiernechst aber bey hellem Wetter das Waßer judiciren ob es helle sey, gegenfalls, und wenn es wolkigt und trübe, daraus abzunehmen, daß der Gang des Waßers ungleich worden, davon sich der Fisch im Lager bewegt, und das Waßer getrübet wird, davon die kleinen Perschke und Waßer-Würmer vor die Wuhlen gar balde kommen. Wenn nun diese Anzeigungen sich mercken lassen, so muß unverzüglich untersucht werden, woher dieser Fehler rühre, ob nemlich des Zugangs zu viel, und daher der Teich sich gespannt, oder ob dessen zu wenig und es gar außen geblieben. Es mag nun eine Ursache seyn, welche es wolle, so muß doch bey dem Ablaße Lufft gemacht werden, damit das Waßer sich wieder läutere, und der Fisch im Lager ruhig werde, maaßen wohl die größte Ursache des Erstickens der Stillstand des Waßers ist, welchen der Fisch durchaus nicht vertragen kann. Im übrigen muß er stricte dieses seine Haupt-Regel seyn lassen, daß ehe weniger Waßer im Teich hinein, als heraus gelaßen werde. Diese Regel muß auch zu der Zeit obseviret werden, wenn Thauwetter einfällt, da er mit Fleiß zu verhütten (wo es möglich) daß das Waßer nicht allzuhäufig hinein dringen möge, weil der Fisch dem neuen Waßer allezeit entgegen gehet, und gar leichte Schaden leidet, und wohl gar oben mit den Floß-Federn, bey hellem Wetter und Froste, am Eiße hängen bleibet, oder sich doch sehr beschädiget.

4. Wenn Teiche gezogen und gefischt werden, muß er sich allemal gegenwärtig finden, und alles, so wohl vor als bey der Fischerey selbst, in Obacht nehmen, damit aller Schaden verhüthet, auch nicht etwan vom Fischen etwas entwendet werde. Insonderheit muß er bey Ziehung derer Teiche sich wohl vorsehen, daß er solche nicht allzujählinge ziehe, und die Fische, besonders die Speise-Fische draußen liegen bleiben, und crepiren müssen, oder die in Gräben befindlichen matt werden. Und damit alles vor und bey der Fischerey eines Teiches, wohl observiret werde, muß er kurz vor der Fischerey des Nachts draußen bey den Teichen verbleiben, und wohl Acht haben, daß nichts vom Fischen entwendet werde, oder in Gräben hinaus gehen, und alsdann entkommen, wie er denn auch sich seines Orts, bei Vermeidung ernstlicher Bestrafung, nicht an den geringsten zu vergreifen hatt. Wenn alsdann

5. der Teich gefischt, muß er Sorge tragen, daß solcher balde und tüchtig hinwieder versezet, und angespannet werde. Wie er denn Insonderheit wohl in Obacht zu nehmen hatt, daß bey denen Teichen, so nicht gewindert werden können, im Frühjahre bey Zeiten wieder angespannet, und so viel nur möglich, Wasser hinein genommen werde.

6. Bey Besezung der Teiche soll er allemal mit zugegen seyn, und sorgen helfen, daß der Satz frisch und gut hinein gebracht, auch so viel nur möglich, guter Satz selbst erzogen werde.

7. Wenn Teich-Baue verfallen, oder Gräben gehoben, und die Teiche geschlämmt werden, soll er dabey gute Aufsicht führen, daß alles gut und tüchtig gemacht werde, auch die Arbeiter zu allem Fleiße anhalten, und was er an dem Fisch-Geräthe selbst machen kann, solches ohne Entgelt machen, und ausrepariren, wie er denn, Wathe, Käscher, Gefäße und dergl. nach iedesmaliger Fischerey wohl auszureinigen, zu trocken und wieder an gehörigen Ort zu bringen hatt.

8. Wenn die Fische in denen Hältern stehen, hatt er sowohl wegen des Waßers, als auch derer Fische selbst, bestmöglichste Sorge zu tragen, daß daran kein Schade

geschehe, oder wohl gar etwas entwendet werde, wie er denn auch bey dem Ausfischen der Hälter, und Verwiegen derer Fische zugegen seyn, und alles getreulich besorgen helfen muß.

Wie nun mehr erwehnter Hannß Freund, und deßen Frau, allen wie obstehet, und was sonst ihnen wegen ihrer Dienste obliegt, ob es gleich hier nicht mit Nahmen benennet, alles getreulich zu thun und zu verrichten, durch abgegebenen Handschlag versprochen und angelobet; Als ist ihnen zusammen zu ihrer Besoldung und Unterhalt jährlich versprochen und ausgesetzt worden: als

Vierzehn Thaler Lohn

1 Vtl. [Viertel] Weizen Dreßdner Maaß, 8 Scheffel gut Korn, 7 Scheffel gut Heydekorn Dreßdner Maaß, 3 Vtl. gute Gerste, 1 Vtl. gestampfte Hierße,

1 Vtl. weißes Salz, 18 Kannen Butter, 3 Fä. Käße,

1 groß Ferckel, welches der Vieh Pächter in Selle giebt.

2 Vtl. geringe Gerste, 2 Vtl. geringe Korn vor das Ferckel zu mästen

1 Merz-Schaaf

Fest-Zeit Fleisch und Bier, wie das Gesinde, Kraut, Erdbirnen, und dergl. die Nothdurfft, so lange es vorhanden, und daß darbey aller Überfluß vermieden, auch zu keinem andern Behuff angewendet werde.

Von Walpurgis bis Michaelis wöchentlich 3 Kannen süße doch abgenommene, und 3 Kannen Schlicker Milch.

1 Vtl. Lein nach ihren Saamen zu säen, und die Bestellung dazu.

Freye Wohnung und Holz, jedoch letzteres mit möglichster Menage, und endlich

Bey Fischung derer großen Teiche, erhält der Teich-Knecht einen Karpfen, oder ein Maaß Speisefische, bey denen Streck- und Bruth-Teichen aber nichts.

Womit sie auch beyderseits wohl zufrieden und einig gewesen, auch nochmahlen versprochen, sich hieran begnügen zu lassen, und ein mehreres nicht anzumaaßen.

Daferne auch nach Verlauf des Jahres von Mir oder ihnen eine Veränderung vorgenommen werden sollte, wird solches Ein Viertel Jahr vorher aufgekündigt, unterbleibenden Falls aber wird diese Bestallung vor prolongirt gehalten.

Zu Uhrkund deßen ist dieselbe von Mir eigenhändig unterschrieben
ausgestelet worden.

So geschehen Hauß Guteborn den 30. April 1765.

Über die Eisfischerei aus der Oeconomischen Encyclopädie

Der Winter wird uns wieder eine Weile begleiten, deshalb soll in diesem Heft passend etwas über die Fischerei im Winter unter dem Eis aus alten Beschreibungen wiedergegeben werden. Die Auswahl erfolgte aus dem 10. Band der Oeconomischen Enzyklopädie von J.G. Krünitz aus dem letzten Viertel des 18. Jahrhunderts.

Eisfischerey, ist eine besondere Art zu fischen, welche im Winter mit Eisnetzen auf dem Eise der gefrorenen Teiche, Seen und Flüsse angestellt wird.

Bey uns geschieht dieselbe meistens auf überfrorenen Seen, wilden Fischlachen oder Fischdümpeln, und dergleichen. Man macht nämlich an demjenigen Orte, wo man die meisten Fische vermuthet, eine große Wuhne, ungefähr 6 Ellen ins Gevierte, in das Eis, wo man das Eisnetz hineinstoßen will, und an dem Ende, wo der Auszug geschehen soll, ein anderes von gleicher Größe und Weite. Zwischen diesen beyden großen Wuhnen werden ungefähr 12 Ellen von einander entfernte kleine Wuhnen oder Löcher, etwa 2 bis 2 1/2 Ellen ins Gevierte, durch das Eis gehauen. Darnach bindet man zwei weiße geschälte Stangen, an jedes Ende des Netzes eine, und steckt also die beyden Stangen an den Stricken zuerst in das Wasser hinein, daß auf jede Seite eine Stange nach der ersten kleinen Wuhne zu gehe, und wirft endlich das ganze Netz fein ordentlich hinten nach, in die große Wuhne hinein. Sodenn treibet man die weißen Stangen, wenn sie zu der kleinen Wuhne kommen, mit einer

hölzernen Gabel immer von einer kleinen Wuhne zu der andern, bis sie auf der andern Seite zur andern großen Wuhne kommen, wo man hin will. Dasselbst werden alsdenn zuerst die Stangen, nachher die Stricke, und endlich das Netz herausgezogen, welches aber mit großer Behutsamkeit geschehen muß, damit von den gefangenen Fischen nichts durchgehe.

Die Netze, die man zu dem Fischfange unter dem Eise, wie er in dem mitternächtlichen America üblich ist, brauchet, haben oft 50 Klafter in der Länge, und etwas weniger als 1 Klafter in der Höhe. Die besten sind von gutem Hanfe, den man aus Europa bringt, gemacht. Sie sind mit einem guten Seile von 2 Faden, welches die Netze zu lenken dienet, eingefast. Man beschwert sie mit Steinen, die an den Fuß des Netzes mit starken Faden von der Rinde eines weißen Holzes angebunden werden. Anstatt des Gorkes [Kork] werden die Floßen [Schwimmer] von Cedernholzstäben gemacht, welche 1½ Fuß in der Länge, und nur 1 Zoll in der Breite haben, und gegen die Enden zu ein wenig schwächer werden. Zuerst bereitet man das Netz zu, hernach macht man die Last und Floßen längs an einem Felsen daran; sodenn stößt man das Eis bis ans Wasser durch, und macht eine Oeffnung von 2 bis 3 Fuß im Durchmesser. Ungefähr 4 Klafter von diesem Loche macht man ein anderes, darauf ein drittes, viertes u. s. w. mehr oder weniger, wie es die Länge des Netzes, welches man aufstellen will, erfordert; alsdenn wird das Netz unter das Eis gezogen. Man bindet nämlich eine Leine von mittlerer Größe, und die länger ist, als das Netz, an das Ende einer langen Stange, welche ein wenig länger seyn muß, als die Entfernung von einem Loche zu dem andern. Diese Stange steckt man durch das erste Loch unter das Eis, und stößt sie in die Richtung des andern Loches. Wenn man sie gewahr wird, ergreift man sie mit einem hölzernen Haken, führet sie von dem andern Loche zu dem dritten; und nachdem dieses so vielmal wiederholt worden ist, als Löcher da sind, so steckt man, vermittelst der Stange, welche die Berrichtung einer Nadel thut, die Leine von dem erstern Loche bis an das letzte. Alsdenn wird ein Ende des Netzes an eines von den Enden dieses Seiles angebunden; und unterdessen daß die Fischer, welche am letzten Loche stehen, das Seil an sich ziehen, bringen diejenigen, die bey dem ersten geblieben sind, das Netz ins Wasser. Das Netz befindet sich also in seiner ganzen Länge aufgestellt; die beyden Enden aber werden mitten an eine Stange gebunden, die durch das erste und letzte Loch geht, und auf dem Eise liegt. Nach Verlauf einer gewissen Zeit wird das Netz heraus gezogen, um die gefangenen Fische heraus zu nehmen. Gleich darauf wird wieder aufgestellt; um aber die Muhe, die Leine unter das Eis zu ziehen, welches die beschwerlichste Sache bey diesem Fischfange ist, zu ersparen, bindet man ein Ende dieser Leine an das Ende des Netzes, welches zuletzt kommt; und also befindet sich die Leine an dem Orte, wo sie seyn muß, wenn das Netz wieder ins Wasser gethan werden soll.

Auf eine besondere Art pflegen die russischen Fischer, welche in dieser Absicht alljährlich nach Preussen kommen, die Fische unter dem Eise herauf zu bringen, daher auch diese Art zu fischen den Namen der russischen Eisfischerey führet. Es haben nämlich allezeit ihrer 10 bis 12 von diesen russischen Fischern ihr eigenes und besonderes Netz, welches zwar nicht so breite und lange Flügel hat, als wie die preussischen Wintergarne, doch aber viel fester und dicker gestrickt ist. Diese treffen hin und wieder sowohl mit den Eigenthümern, als mit den Pächtern der dasigen Landseen einen Accord. Es muß ihnen nämlich, vermöge des geschlossenen Contracts, täglich das benötigte Essen und Trinken, auf ihre Pferde aber, mit welchen sie das Garn fortrücken, 2 Schäffel Haber, und dabey noch genugsames Heu und Häcksel, gegeben werden. Ueberdies nehmen sie auch die Hälfte von allen gefangenen Fischen für sich. Sie bringen aber diese Kosten reichlich wieder ein, indem sie die Fische gleichsam aus dem Wasser herausbannen können. Jedoch visitiren sie die Seen nach ihrer Art auf mancherley Weise. Sie hauen hin und wieder Löcher in das Eis, und legen sich, mit Decken bedeckt, an die Löcher, ja, sie stecken wohl gar den Kopf in das Wasser hinein. Sie machen auch Feuer auf dem Eise; und wenn sie erst einen Brassen oder andern Fisch gefangen haben, würden sie den ersten, der heraus kommt, für vieles Geld nicht verkaufen, sondern segnen ihn mit vielen Worten und Kreuzmachen abergläubischer Weise. Wenn sie nun denselben auf solche Art gezeichnet haben, lassen sie ihn wieder in das Wasser, weil sie meynen, daß dieser Fisch die andern alle zusammen in ihr Netz und Garn treiben solle; wie sie denn auch mehrentheils eine ganz erstaunliche Menge von Fischen fangen, worunter sich bisweilen Karpfen, und andere schöne Fische, von 30 bis 40 Pfund schwer, befinden.

Wenn nun der Winter, und mithin auch diese ihre Fischerey unter dem Eise, zu Ende ist, so gehen diese Fischer wieder durch Litauen in ihr Land, und kommen den folgenden Winter wieder zurück.

In Rußland selbst, insonderheit in Astrachan, ist die Art der Fischerey unter dem Eise, von der bey uns und im mittlern America üblichen, wenig unterschieden. Nur hat das erste und letzte Loch 8 bis 10 Fuß in der Oeffnung, da die andern nur 2 haben, und sie werden in etwas zirkelförmig gemacht. Da die Reisenden und die Straßen über das Eis gehen, so müssen die Fischer um die Oerter herum, wo das Eis offen ist, Arten von Geländern, zu Vermeidung der Gefahr hinein zu fallen, anlegen.

In Schweden, ist die Eisfischerey sehr beträchtlich, und daher verbinden sich die Einwohner vieler Kirchspiele, die an dem Ufer eines Sees liegen, sowohl das Netz anzuschaffen, als die Fischerey gemeinschaftlich vorzunehmen. Diese Netze haben 50 bis 100 Klafter in der Länge. In der Mitte ist ein großer sehr langer Sack, welcher 20 Tonnen Fische halten kann. Die Maschen der Flügel haben 1 Zoll Oeffnung im Quadrat; die an dem Sacke aber sind enger. Der Fuß ist mit Steinen beschwert, und der Kopf mit Floßen von faulem Holze besetzt. Die Löcher an den Enden sind so groß, daß man das Netz und den Sack heraus ziehen kann, wenn er mit Fischen angefüllt ist. Die andern Löcher haben nur 2 Fuß in der Oeffnung, und sind, wie in Rußland, als ein Theil eines Zirkels eingerichtet. Man befestiget die Enden des Netzes, indem man es an die Mitte einer Stange bindet, die durch das erste und letzte Loch gehet. Sie fangen auf solche Art eine große Menge von allen Gattungen von Fischen, welche die Bauern unter sich theilen.

Man fischet auch unter dem Eise, indem man in die hinein gemachten Löcher, kleine den Streichwathen ähnliche Netze steckt, die von Zeit zu Zeit wieder herausgezogen werden.

Es werden auch Fische, z. B. Lachse, unter dem Eise gestochen, und die Seehunde auf ähnliche Art gefangen, wie an seinem Orte umständlicher erzählen werde.

Die Fischdiebe haben noch eine andere Art unter dem Eise zu fischen, die ein Landwirth zu seinem Vergnügen an Orten, wo er Recht zu fischen hat, probieren kann. Sie spazieren nämlich am Ufer auf und ab, und geben genau Achtung, ob sie unter dem Eise keinen Fisch erblicken können. Denn die Hechte gehen, der Luft wegen, gern in die Höhe, so weit, daß sie mit dem Rücken eben das Eis berühren. Wo sie nun dergleichen gewahr werden, schleichen sie hinter ihnen so lange her, bis sie ganz nahe bey ihnen stehen, daß sie den Ort, unter welchem sie sich befinden, mit einem großen Prügel erreichen können. Mit solchem Prügel schlagen sie auf den unter dem Eise stehenden Fisch; und obgleich dieser fort- und durchgeheth, so schleichen sie doch hinten drein, und schlagen vor und hinter ihm aus allen Kräften auf das Eis, bis sie ihn endlich so sehr betäuben, daß er empor schwimmt. Alsdenn öffnen sie das Eis an demselben Orte, und hohlen ihre Beute heraus.

Wenn die unter dem Eise gefangenen Fische gefroren sind, so leget man sie sofort in kalt Wasser, welches alsdenn das Eis aus den Fischen herausziehet, daß man es von den Schuppen abstreichen kann. Sie schmecken darnach weit besser, als wenn man sie in der warmen Stube aufthauen läßt.

Verbotene Fischfangmethoden aus der Oeconomischen Encyclopädie

In diesem Heft sollen alte und heutigentags verbotene Fischfangmethoden vorgestellt werden. Die Auswahl erfolgte aus der Oekonomischen Enzyklopädie von J.G. Krünitz. Wegen des besonderen Liebreizes der alten Sprache werden die Auszüge in Originalschreibweise wiedergegeben.

Der Fischfang mit Stecheisen, Gabeln, Spießen etc. das Fischstechen, Speerstechen, ist, (weil dabey viele Fische nur angestochen werden, in das Wasser zurück fallen, und langsam an ihren Wunden sterben,) in Seen und Flüssen nicht zu dulden, auch in verschiedenen Fischordnungen verbothen, und nur auf gewisse Fische, als: Aale und Barben, zu gewissen Zeiten und in gewissen Wassern, z. E. in den Canälen, Fließgräben, seichten Flüssen etc. nachgelaßen.

Auf dem Sande und Schlamme wird eine Fischerey zu Fuße vorgenommen, und das Fußtreten genannt. In dieser Absicht gehen die Fischer, welche die Orte, wo die Fische, die sich in den Sand eingraben, hinkommen, wissen, mit bloßen Füßen an das Ufer des Meers oder in die Flüsse. Wenn das Meer zurück getreten, und nur ein klein wenig Wasser übrig geblieben ist, so gehen sie auf den Grund. Wenn sie nun unter ihren Füßen Fische, die sich in den Sand gegraben haben, verspüren, so durchstechen sie dieselben mit einem an das Ende eines Rohrs befestigten eisernen Spieße. Es werden auf diese Art Platteissen [Plattfische] gefangen.

Unsere Fischer haben eine ähnliche Art zu fischen im Gebrauche. Es geschieht auf den Furten, wo viel Hechtkraut ist, darunter sich kleine Fische, Schmerlen, Gründlinge u. d. gl. verbergen. Um sie hervor zu treiben, nehmen sie ein beynahe 2 Ellen langes und schmales Bretchen, und machen es in der Mitte mit einem Leder an einem Fuß fest. Alsdenn trampen sie mit diesem Brete das Hechtkraut, darin Fische stecken, aus, und setzen eine Art von einem Bügelhamen mit einer kleinen Gabel, der eben so breit als das Bret lang ist, und ein Zschernsch genannt wird, vor, so, daß die Fische, indem sie auf dieses Treten aus dem Hechtkraute heraus gehen, in diesen Hamen fallen und gefangen werden. In Obersachsen ist eine alte Gewohnheit, daß am Tage Jacobi [25. Juli] gewissen obrigkeitlichen Personen dergleichen kleine Fische, Schmerlen und Gründlinge von den Fischerinnungen zum Geschenk eingeliefert werden. Diese so genannten Jacobsfische werden tretend gefangen.

Oft bedienen sich die Fischer, die mit den Füßen Fische und Schalthiere aufsuchen, keines Werkzeuges die Fische, die sie unter ihren Füßen fühlen, zu fangen, sondern ergreifen sie mit den Händen. Andere gehen auch an die Ufer der Flüsse und Seen, stecken die Arme in die Löcher, und ziehen die Fische und Schalthiere, die sich hinein verkrochen haben, heraus. Gleichwie einige Völker sich, zum Fischfange, der Pfeile und Wurfspieße bedienen, wie an seinem Orte erzählen werde: also lassen sich die Fische auch mit Flintenschüssen tödten. Geübte Jäger können dieselben über 1 Fuß tief unter dem Wasser schießen. Es kommt hierbey hauptsächlich darauf an, daß man mit dem Korne am Gewehr unter den Fisch in der Mitte desselben halte. Langsam gehende Fische sind leicht zu treffen, mit Schrot aber selten gleich so todt zu schießen, daß man ihrer habhaft werden könne. Sie gehen, wenn sie angeschossen werden, gemeinlich auf den Grund nieder, und alsdenn sind sie auch mehrentheils verloren; daher dieses Fischschießen auf Seen und Flüssen nicht zu dulden ist. Mit der Kugel werden sie zwar gleich getödtet; wenn es aber kein großer Fisch ist, so wird er voneinander geschossen und unbrauchbar gemacht. Schießt man die Galle entzwey, so behält das Fleisch davon einen Geschmack, daß es kaum zu genießen ist.

Die Nacht=Fischerey, oder das Fischen bey der Nacht, ist, außer wo eine Herrschaft selbst zuweilen dergleichen zur Lust vornimmt, billig eine in allen Fisch=Ordnungen verbothene Fischerey, durch welche, weil sie gemeinlich nur von eigennütigen Leuten vorgenommen wird, auch das beste Fischwasser in kurzer Zeit völlig ausgeödet werden kann. Es pflegen aber dergleichen Fischdiebe gemeinlich bey der Nacht an den Flüssen auf Kähnen zu fahren, oder bey den Bächen am Gestade mit Strohfackeln und angezündeten Spänen zu gehen, und sowohl die dem Scheine des Lichtes zueilenden Fische mit Prügeln, Stöcken, stumpfen Degen und dergleichen auf die Köpfe zu schlagen und solchergestalt wegzufangen, als auch die Krebse, welche gleichergestalt aus ihren Löchern dem Lichte zueilten, heraus zu langen. Wenn aber eine Herrschaft sich, wie gedacht, mit Nachtfischerey eine Lust machen will, so kann sie solches am besten mit einer Laterne auf folgende Art bewerkstelligen. Die Laterne muß von Kupfer oder Bley, 3 bis 4 Fuß weit, seyn, und in der Mitte spitzig zugehen, damit sie desto besser in die Tiefe gesenket werden kann; von außen aber muß sie überall mit eisernen Ringen beschlagen seyn, um sie, wenn sie hinab gesunken ist, unter dem Wasser fortziehen zu können. Oben von der Laterne geht eine Röhre in die Höhe, welche 15 bis 20 Fuß lang, und 1 Fuß weit seyn muß. Hiernächst muß die Laterne in ihrer Weite verschiedene Fenster, und zwar 5 oder 6, und etliche gläserne Spiegel darin haben; alle Fugen aber müssen mit Pech wohl verschmiert seyn, damit kein Wasser hinein dringen könne. Diese Laterne läßt man, mit Anhängung eines Gewichts, an dem verlangten Orte in das Wasser, daß die Röhre nur etwa ein Par Fuß weit aus dem Wasser heraus reiche; durch diese Röhre wird in die Laterne mit einem Bindfaden eine brennende Lampe hinab gelaßen, welche, wie eine Schiffslampe, also zugerichtet seyn muß,

daß das Licht allezeit gerade stehe, man möge sie bewegen wie man will. Solchergestalt scheint nun das Licht durch die Fenster im Wasser; und weil die Strahlen durch die Spiegel wieder zurück prallen, giebt es unter dem Wasser ein starkes Licht, welches sehr weit zu sehen ist, auf welchen Schein eine große Menge herbey schwimmt, die alsdenn mit Netzen gefangen werden können.

Ferner müssen alle schädliche Arten der Fischerey, und die sogenannten Fischfangskünste, auf das schärfste verbothen werden. Hierher gehört das Nachtfischen, das Tollkeulen, wenn man auf durchsichtigem tragenden Eise die in der Untiefe stehenden Fische durch einen starken Schlag mit einer hölzernen Keule betäubet, und so sinnlos macht, daß man sie nach eingeschlagenem Eise greifen kann; ingleichen das Speerstechen. Zu den verbothenen Fischfangkünsten gehört, wenn man durch allerhand präparirte Lockspeisen die Fische herbey zu ziehen sucht, daß man sie, weil sie gemeiniglich dadurch betaumelt werden, ganz leicht, und öfters mit den Händen wegfangen kann;

Wenn im Frühlinge warme Tage einfallen, der Wind ganz ruhig, das Wasser stille und klar ist, und die Sonne hell scheint, so läßt sich der Hecht sehr leicht vermittelst einer Schlinge fangen. Man bedient sich ihrer entweder vom Ufer aus, oder auf dem Wasser in einem Kahne. In beyden Fällen werden scharfe Augen erfordert, den Fisch, zumahl wenn er etwas tief steht, zu bemerken, und auch die Schlinge unter dem Wasser zu beobachten. Man nimmt hierzu einen, 5 oder 6 Fuß langen, leichten Stock, und heftet oben an das schwächere Ende einen nicht gar zu starken Bindfaden, welcher um etliche Fuß länger seyn kann, als die Stange. Ungefähr einen halben Fuß von da, wo er fest gebunden ist, knüpft man eine Schleife, deren Oeffnung so groß seyn muß, daß ein Finger bequem durchgesteckt werden kann. Man zieht alsdenn einen Teil des Fadens durch diese Oeffnung, aber nicht das ganze Ende, so daß daraus eine Schlinge entsteht, die alles das, was zwischen derselben ist, fest hält, wenn man das Ende der Schnur anzieht. Um es im Wasser gemächlicher niedersinken zu machen, rollet man an die Schleife ein wenig geschlagenes Bley. Mit dieser Zurüstung geht man am Ufer auf oder ab, allemahl aber, wo möglich, daß man die Sonne vor sich, oder doch zur Seite habe. Die Hechte pflegen, bey hellem Sonnenscheine, der Oberfläche sich zu nähern. Wenn man nun einen auf solche Weise stehen sieht, verfügt man sich langsam hinzu, läßt die Schlinge ganz gemächlich, ungefähr 1 Fuß vor dem Fisch, in das Wasser, und bringt sie behutsam unter und über ihm, bis hinter die ersten Floßfedern, dergestalt, daß die Schlinge den Fisch von weitem ganz umgibt. Alsdenn zieht man das Ende des Bindfadens, welches man um die linke Hand gewickelt hat, indem man den Stock mit der rechten hält, ziemlich stark und geschwinde an, und hebt den Fisch in dem Augenblicke, mit der Stange zugleich, aus dem Wasser. Diese Art des Fanges mißlingt niemahls, wenn man ein gutes Gesicht, eine feste Hand und Gelassenheit genug besitzt. Es darf niemand befürchten, daß der Hecht forteilen werde. Denn, wenn er sich einmahl einen Stand, sich zu sonnen, erwählt hat, bleibt er, wenn er nicht verscheucht wird, Stunden lang, wie unbeweglich, stehen. Bey dem Ueberziehen der Schlinge hüte man sich, dieselbe ihm von hinten anzulegen; denn da entwischt er ohne alle Hoffnung ihn wieder zu sehen. Bringt man hingegen die Schlinge von vorn herüber, so hilft er sich selbst hinein vermittelst einer gelinden Bewegung der vordersten Floßfedern, welche, indem sie im Wasser einen kleinen Wirbel machen, der Schnur behülflich sind, sich zu nähern. Wenn auch die Spitzen der ersten Floßfedern den Bindfaden etwas berühren, so scheint er sich nichts daraus zu machen, weil er keine Gefahr sieht; die geringste Empfindung an den hintern Floßfedern aber macht ihn furchtsam.

Die Fortpflanzung der Fische aus der Oeconomischen Encyclopädie

An der Zunahme des Wissens über die Fische sowie der Klärung und Offenlegung heutigentags scheinbar banaler Kenntnisse und Einsichten kann man staunend in alten Büchern die Entwicklung und den Weg der Fischereiforschung verfolgen, die auch heute ebenso wie damals vor einem großen Berg ungelöster Frage und Probleme steht und immer auf der Suche bleiben wird. Die Auswahl erfolgte abermals aus der Oekonomischen Enzyklopädie von J.G. Krünitz, Band 13 (1778).

Die Fortpflanzung der Fische ist uns gewißer maßen noch unbekannt. Sie verbergen sich in ihrem Elemente vor den Augen des Beobachters. Man hat jedoch einige Beobachtungen von den Hechten, deren Fortpflanzung noch am deutlichsten vor unsern Augen bewerkstelliget wird. Dieser Fisch leichet zu Ende des Aprils, und den May hindurch, allemahl an ganz seichten, mit Gras und Sträuchern bewachsenen Ufern. Die kleinen machen den Anfang, die übrigen folgen darauf; und je näher der Sommer kommt, desto häufiger findet man die großen Fische in Bewegung. Die Zeit ihrer Fortpflanzung kann viele Wochen dauern; und doch geschieht zuweilen alles unter dem Eise. Wenn das Weibchen, oder der Fisch mit den Eyern, nach dem Ufer kommt, so wird es schon vom Manne begleitet. Ist das Weibchen groß, so folgen ihr viele Milcher nach; von den kleinen aber geht Mann und Weib nur immer parweise. Der Milcher ist gemeinlich kleiner, als der Rogener, selten gleich groß, aber niemahls größer. Das Weibchen geht alsdenn am niedrigsten Ufer so weit herauf, als möglich, so daß der Rücken und ein Theil des Kopfes bis an die Augen aus dem Wasserhervorragten, vermuthlich um das Ausschießen der Eyer, mittelst des Drucks des Körpers, dadurch zu erleichtern. Das Männchen begleitet sie stets getreu, bald hinter ihr, bald auf der Seite. So bald sie still steht, drängt er sich so dicht, als möglich, an ihre Seite an, so daß die unterste Oeffnung, welche die Fische unter dem Bauche haben, sich mit des Weibchens ihrer in einer Linie befindet. Hierauf fangen sie an, sich wechselseitig mit den Rippen aneinander zu reiben, und die Schwänze links und rechts zu drehen, wobey sie aber immer dicht neben einander liegen bleiben, außer daß es scheinen möchte, daß die Schwänze etwas näher zusammen rückten, als die Köpfe. Wenn sie sich eine Zeitlang gerieben haben, wendet sich das Weibchen mit einem Schwunge gegen das Männchen um, welcher eben das gegen sie thut, so daß sie beyde auf den Seiten liegen, und die Bäuche an einander drängen. Hierbey schlagen sie mit den Schwänzen so heftig, daß das Wasser hoch in die Höhe spritzt. Alles dieses geschieht fast in einem Augenblicke. Hierauf gehen sie etwas fort, und sondern sich zugleich ein wenig von einander ab. So bald das Weibchen still liegt, nimmt das Männchen seinen Platz wieder ein, und fängt eben wieder so an, wie vorher erzählt worden. Dieses kann 10 bis 12 Stunden lang, unter beständigem Auf- und Niederschwimmen am Ufer, dauern. Erfahrene Fischer versichern, daß das Weibchen seine Eyer nicht alle auf einmahl schießt, sondern ans Ufer zurück kommt, und wieder leichet. Die Milch und der Rogener der Fische, die man in der Leichzeit fängt, fließen von selbst aus, und spritzen weit hinweg, wenn man den Bauch mit den Fingern nur ein wenig drückt. Es ist ein Vergnügen, zu sehen, wie sich die Männchen den Vorzug streitig machen, am nächsten bey den Weibchen zu seyn, wenn deren viele ihr nachfolgen. Diejenigen, welche dieses Glück nicht gehabt haben, lagern sich den nähern zur Seite; und so findet man zuweilen deren 4 bis 5 neben einander an jeder Seite des Weibchens. Sie wendet sich bey dieser Gelegenheit bald auf diese bald auf jene Seite; und wenn sie mit dem Schwanz schlägt, so thun es alle Männchen zugleich. Diejenigen, welche sich nicht den übrigen zur Seite legen können, halten sich hinten, und zuweilen unter dem Bauche des Weibchens; und dieses hat vermuthlich die Meinung veranlaßt, daß das Weibchen dem Manne folge, und die Milch verschlinge, um ihre Eyer damit zu befruchten.

Das Leichen der Fische ist von einem Jahre zum andern sehr unterschieden, wovon die Ursache theils in der Witterung liegt; hiernächst kommt aber auch der Grund und Boden in Betrachtung; denn einige verlangen einen steinichten, harten Boden, andere einen weichen schlammichten, andere Gebüsche, Kräuter und Gras. Ich werde hiervon sowohl, als von der Leichzeit eines jeden Fisches, bey ihrer besondern Abhandlung das Nöthige anführen.

Die Betrachtung der Fruchtbarkeit verschiedener Fische, verdient unsere ganze Aufmerksamkeit und Bewunderung. Der Karpfen und der Kabeljau sind bisher für die merkwürdigsten Beyspiele dieser Fruchtbarkeit gehalten worden. In jenem hatte PETIT 342144, und in diesem LEEUWENHOECK 9384000 Eyer gefunden. BRADLEY setzt die Zahl der Eyer im Kabeljau nur auf eine Million, im Karpfen auf 20000, und dem Schley gibt er halb so viel. Noch Andere berechnen die Zahl der Eyer im Karpfen und Barsch, 9 bis 10000, und auch im Kabeljau und Häring nicht höher, und nennen diese verringerte Anzahl schon nicht ohne Grund etwas erstaunliches. Diese Verschiedenheit der Berechnung, und widersprechende Angabe der Zahlen, hat Hr. Tho. HARMER in England, im J. 1767 bewogen, die Sache aufs neue zu untersuchen, und sich durch seine eigene Augen von der

eigentlichen Fruchtbarkeit einiger Fische zu überzeugen. Der Bau seiner Augen, welche nicht gut in die Ferne, aber desto schärfer in der Nähe sehen, und seine nicht weit vom Meere gelegene Wohnung, waren Umstände, durch welche er desto mehr gereizt ward, sein Vorhaben auszuführen. Es schien ihm mühsamer, als nöthig, ja gar unmöglich zu seyn, wenn auch der Aufwand der Zeit nicht in Betrachtung gezogen wird, um die Anzahl der Eyer in einem Fische zu bestimmen, sie einzeln zu überzählen. Er wog den ganzen Klumpen Rogen, nahm darauf ein Stück von 20, 30 oder mehr Gran (deren er $437 \frac{1}{2}$ auf 1 Unze oder 2 Loth rechnet,) und nachdem er auch dieses sehr genau abgewogen, und die Schale an der Seite des Gewichts etwas überschlagen laßen, zählte er die darin enthaltenen Eyer; sodenn dividirte er die Zahl der Eyer mit den Granen, um zu wissen, wie viel Eyer ungefähr auf 1 Gran gingen. Dasjenige Stück Rogen, welches er zählen wollte, ließ er zuweilen abkochen, und die Eyer im Wasser etwas erweichen, damit dieselben desto leichter mit der Spitze eines Federmessers ausgebreitet und desto genauer gezählet werden konnten. In manchen Fischen fand er die Eyer von verschiedener Größe, und zählte nur diejenigen, welche er mit bloßen Augen zählen konnte; daher eine große Menge ungezählt geblieben, und durch diese Berechnungen ganz sicher weniger Eyer angegeben werden, als sich wirklich in den Fischen befanden. Weil man in denen Fischen, welche ausgeleicht haben, gar keine Eyer mehr antrifft, so werden sie alle, kleine und große, in einem Jahre, aber von einigen nicht zugleich, sondern an verschiedenen Tagen, ausgelassen. Durch das Auslassen der großen Eyer wird den kleinen Platz gemacht, sich zu erheben und auszubreiten. Hr. HARMER hat einige Eyer von der Größe gefunden, daß 24 die Schwere eines Granes hatten. In einem Fischchen, welches mit dem Rogen nicht über 14 Gran wog, zählte er 936 Eyer, außer einer Menge, die sich schlechterdings nicht zählen ließen. Unter denselben befanden sich 56 große, die $1 \frac{1}{2}$ Gran wogen, und von welchen das Fischchen außerordentlich ausgedehnt war. In größern Fischen haben sich 100 große Eyer befunden.

Den Anfang seiner Beobachtung hat Hr. HARMER mit dem Häring gemacht, und in keinem unter 20000, in Einem aber 36000 Eyer gezählt. Nach dem Häring betrachtete er den Stint. In einem, der kaum 2 Unzen wog, fand er 38272; in einem andern, welcher nicht über 289 $\frac{1}{2}$ Gran schwer war, 14411. Ueber die Makrele hat noch niemand Beobachtungen angestellt. Hr. HARMER hat in einer, die etwas über $1 \frac{1}{4}$ Pfund wog, 454961; in einer andern von 1 Pfund, 546681 Eyer angetroffen. Die Makrele übertrifft also den Karpfen und Kabeljau, die man für außerordentliche Beyspiele der Fruchtbarkeit hält. In einem Karpfen, der $16 \frac{3}{4}$ Unzen wog, hat er 101200, und in einem andern von $25 \frac{1}{2}$ Unzen, 203109 gefunden. Im Schley, welchem PETIT nur die Hälfte der Eyer des Karpfens beygelegt, traf HARMER, in einem von $2 \frac{1}{2}$ Pfund, 383252; und in einem andern von kaum $1 \frac{3}{4}$ Pfund, 350482 Eyer. Ein Barsch, von 8 Unzen, hatte 281000 Eyer; und ein Kabeljau, der 18 bis 20 Pfund wog, enthielt zwischen 3 und 4 Millionen. Unter den platten Fischen steht die Scholle, in Ansehung der Fruchtbarkeit, oben an; denn in einer, welche nicht völlig 3 Unzen wog, fand er 133407, und in einer andern, von etwa $3 \frac{1}{2}$ Unzen, 225568 Eyer. Er erstaunte, als er in einer größern, welche von der gefleckten Art war, und ungefähr 24 $\frac{1}{2}$ U. wog, deren 1357400 antraf. Eine Zunge, von beynahe 1 Pfund, hatte etwas über 100000, und eine andere, von etwa 5 U., 38772 Eyer. Unter den Schalenfischen endlich übertrifft die kleine Krabbe den großen Hummer. Denn einer von diesen, welcher mit der Schale $14 \frac{1}{2}$, ohne dieselbe aber $10 \frac{1}{4}$ U. wog, hatte 7227; und ein anderer von $2 \frac{1}{4}$ Pf., außer der Schale von ungefähr $1 \frac{3}{4}$ Pf., 21699 Eyer. An etlichen Garnelen zählte er alle Eyer Stück für Stück, und fand an einer von $17 \frac{1}{2}$ Gran, 3057; an einer andern, von 31 Gran, 4090; und an einer dritten von 39 Gran, 6807 Eyer. Diese Fruchtbarkeit übertrifft, in Betrachtung der Kleinheit des Thieres, noch die der Hummer; aber keins von beyden ist mit den Krabben zu vergleichen. Denn der Leich einer großen von etwa $1 \frac{1}{4}$ Pf. wog 687 Gran, die Eyer waren aber so klein, und hingen so fest zusammen, daß er sie nicht wohl zählen konnte; nach dem durch das Gewicht gemachten Ueberschlag aber mußte ihre Anzahl über eine Million gerechnet werden.

Einige Notizen zur Geschichte der Fischerei in und um Königswartha

Königswartha wird mit einer Teichfläche von rund 480 ha innerhalb seiner Gemeindegrenzen auch heute noch sehr stark durch die Karpfenteichwirtschaft geprägt. Obwohl die ältesten Nachrichten über die Anlage von Fischteichen im Heidegebiet der Oberlausitz aus der Mitte des 13. Jahrhunderts stammen, datieren die belegbaren Ersterwähnungen von Teichen aus der Gegend von Königswartha erst aus dem 16. Jahrhundert. 1527 werden erstmals Teiche erwähnt, in einem Lehnbrief von 1593 werden sieben Teiche namentliche sowie einige „Streicheichel“ genannt. Für Holscha erfolgte die Ersterwähnung 1567, für Neschwitz 1543.

Da die Vermehrungsteiche (Streicheiche) besonders erwähnt werden, ist dies ein sicherer Hinweis, dass die Karpfenproduktion schon als geschlossener Wirtschaftsbetrieb mit Jahrgangstrennung ausgeübt wurde. Weil aber überall in der Heide versucht wurde, dem kargen Boden mit Fischzucht eine höhere Bodenrente zu entziehen, wurde die relativ dünn besiedelte Gegend schon bald zu einem Überschussgebiet für Karpfen.

Aus dem Ratsarchiv in Dresden sind Quellen bekannt, die von einem Streit Dresdner Fischhändler gegen solche aus Königswartha und Kamenz berichten. Die Dresdner Fischhändler versuchten, sich gegen die unliebsame Konkurrenz aus der Oberlausitz zur Wehr zu setzen, die mit billigerem Fisch auf den Markt drückten. Mitten im Dreißigjährigen Krieg wurden lebende Karpfen nach Dresden geschafft, wie uns die Akten vom Herbst 1629 zeigen.

Dass die Teichwirtschaft außerordentlich gut floriert haben muss, beweist auch eine Anfrage des Schössers (Amtsman) von Moritzburg, Simon Heymann, an den Kurfürsten, in der er den Unmut der Moritzburger Amtsuntertanen schildert, die im Frühjahr 1638 von Königswartha 26 Fuhren mit 486 Schock Karpfensamen (rund 30.000 K1) nach Moritzburg transportieren mussten.

1655 wurden in einer Beschreibung des Dorfes Königswartha 32 große und kleine Teiche erwähnt, aber ebenso ein Eisenhammer mit einer Schmelze. Das ist ein sicherer Hinweis darauf, dass man den unter der Rasenoberfläche vorhandenen Raseneisenstein abbaute und gleich vor Ort in dem besagten Hammerwerk verhüttete. Die Teichfläche wurde so mit der Zeit immer mehr ausgedehnt, da die durch den Abbau des Raseneisensteins hinterlassenen Flächen relativ einfach zu Teichen umgestaltet werden konnten. Ein sicheres Indiz dafür dürften auch die Aufzeichnungen von Abraham Frentzel über die Teiche, Seen und Luschen der Oberlausitz (um 1706) sein. Über die hiesigen Teiche äußerte er: „Die Königswarthischen Teiche geben den allerschensten Prospect nicht nur weil sie an öffentlichen Straßen angeleget, sondern auch weil ihre Gegend frey und ohne Gebüsche, über dieselbe Groß und in der Nähe beysammen liegen, dahero man solche angespannet, gleichsam ein kleines Meer vorstellen.“ Es muss sich also zu der damaligen Zeit auch um neu angelegte Teiche gehandelt haben.

Die Neuanlage von einzelnen Teichen ist sogar noch für die Zeit um 1870 nachweisbar. Aus dieser Zeit existiert ein Teichbuch für das Dominium Königswartha, welches die kompletten Bewirtschaftungsdaten aus der Zeit von 1870 bis 1874 teichweise enthält. Damit lassen sich sehr interessante Aussagen zur damaligen Karpfenteichwirtschaft gewinnen, die noch nach der alten jahrhunderte lang betriebenen Wirtschaftsweise arbeitete. Dies ist umso bedeutsamer, da neue Methoden auf wissenschaftlicher Grundlage diese althergebrachte Bewirtschaftung in den folgenden drei Jahrzehnten gehörig modernisieren sollten. 1871 zählten zur Herrschaft Königswartha 77 Teiche mit einer Fläche von 841 Hektar. Allerdings gehörten die Teiche bei Koblenz mit einer Fläche von 400 Hektar mit dazu, wogegen die Teichgruppe Commerau hier noch fehlte. Teiche dieser Teichgruppe (etwa 84 Hektar) sind erst 1873 in den Büchern zu finden, müssen also 1872 zum Bestand gekommen sein, der damit abermals anwuchs und somit etwa 925 Hektar umfasste. Größter Teich war der Mittelteich in Koblenz mit 71,5 Hektar. Erstaunlich, weil bislang unbekannt und auch unerwartet für diesen Zeitraum, ist die Neuanlage von fünf Teichen mit einer Gesamtfläche von etwas über 43 Hektar. 1874 werden weitere Teiche bei Kolbitz im Teichbuch erfasst, die Teichfläche dürfte somit um die 1000 Hektar betragen haben

Gezüchtet wurde über Jahrhunderte der voll beschuppte Lausitzer Karpfen. Die Abwachsteiche erhielten zumeist dreijährige Satzische, die bis zum Herbst des darauf

folgenden Jahres im Teich stehen blieben. Die Speisekarpfen waren somit fünfsömrig. Durch die zweijährige Nutzung der Abwachsteiche war zwangsläufig die Teichfläche der Speisekarpfenproduktion gewissen Schwankungen unterworfen, was sich natürlich auch auf die jährliche Produktionshöhe auswirkte. Für die Speisekarpfenerzeugung wurden 32 bis 37 Prozent der Gesamtteichfläche genutzt. Die Produktion konnte von 1871 bis 1874 jährlich gesteigert werden, wozu aber auch der Zugang von Teichflächen bei Commerau beigetragen hat. Wurden 1871 noch 22,4 Tonnen Speisekarpfen in die Hälter eingefahren, so lag diese Menge 1874 schon bei 42,3 Tonnen. Die mittleren Stückmassen der Speisekarpfen betragen in den betrachteten Jahren 1,3 bis 1,4 kg. Daneben wurden noch 200 bis 500 kg Hechte mit mittleren Stückmassen von 0,5 bis 1,0 kg sowie 180 bis 350 kg Schleien mit mittleren Stückmassen von 200 Gramm in die Hälter geführt. Verglichen mit heutigen Abfischmengen war das natürlich sehr wenig. Da bis zu diesem Zeitraum noch nicht gefüttert wurde, lagen die mittleren Hektarerträge bei der Speisekarpfenproduktion nur zwischen 70 bis maximal 112 kg in den Jahren 1871 bis 1874. Als absoluter Spitzenertrag wurden bei einem allerdings sehr kleinen Teich von nur einem Hektar 334 kg erreicht. Es gab aber auch Teiche, die nur 25 kg pro Hektar erbrachten.

Aus heutiger Sicht ist natürlich der Absatz der Fische von hohem Interesse. Und da zeigt sich überraschenderweise, dass die Probleme beim Verkauf der Karpfen vor 135 Jahren den heutigen sehr gleichen. Aus der Ernte des Jahres 1871 gingen sage und schreibe 95,9 Prozent an zwei Fischhändler in Leipzig. Von den Hechten waren es 60,5 Prozent und bei den Schleien waren es 92,6 Prozent die nach Leipzig geliefert wurden. Das heißt, auch damals wurde - bei vergleichsweise niedriger Produktion - nahezu alles außerhalb der Region abgesetzt. Nicht einmal siebenhundert Karpfen der Königswarthaer Ernte blieben in der engeren Region! Allerdings war der Preisunterschied zwischen Abgabe an Großhändler und Direktverkauf fast zu vernachlässigen und betrug 1871 bis 1874 nur 6,25 bis 13,5 Prozent. Lagen die Karpfenpreise 1871 noch bei 11,3 Neugroschen pro kg so stiegen sie trotz höherer Produktion 1873 auf 15 Neugroschen. Erstaunlicherweise galten für Hechte und Schleien die gleichen Preise wie für Karpfen. Aale wurde ebenfalls als Hälterzugang vermerkt, allerdings betrug der höchste Zugang eines Jahres drei Stück (1873).

Die Buchführung des Teichbuchs war überaus gewissenhaft, ja fast penibel. Jeder einzelne Fisch wurde verzeichnet, darüber hinaus jeder Käufer selbst bei Kauf nur eines einzigen Fisches namentlich notiert. Wir finden die Angaben zum Deputat genauso wie den Verbrauch in der Schlossküche. Von Herbst 1871 bis Frühjahr 1872 hat diese beispielsweise 36 Karpfen, 6 Hechte und 49 Schleien verbraucht.

Man fragt sich, wie die nicht unerheblichen Fischmengen zur damaligen Zeit nach Leipzig kamen. Bei den Ausgaben finden sich jährlich Ende Dezember drei Karpfen für den Bodenmeister, den Schirrmeister und den Bahnhofsinspektor des Bahnhofes Bautzen, die als Geschenk verbucht wurden. Wenn auch konkrete Hinweise fehlen, so kann man doch mit sehr großer Sicherheit annehmen, dass schon damals die Fische per Bahnversand den Weg in die Messestadt antraten. Das neue Verkehrsmittel Eisenbahn wurde also schon sehr zeitig für den Fischversand genutzt, weil es ermöglichte, enorme Mengen in kürzester Zeit über große Entfernungen zu befördern.

Mit dem am Ende des neunzehnten Jahrhunderts einsetzenden Aufschwung in der Landwirtschaft setzten sich auch in der Fischerei moderne Zuchtmethoden durch und der raschwüchsige Galizische Spiegelkarpfen fand Eingang in die Teichwirtschaft der Oberlausitz, wo der alte Stamm des Lausitzer Karpfens innerhalb kurzer Zeit von diesem verdrängt wurde. Auch die Fütterung der Fische im Teich wurde eingeführt und hatte eine nicht unerhebliche Ertragssteigerung zur Folge. Für die Bewirtschaftung einer solch riesigen Teichwirtschaft war auch entsprechend erfahrenes Personal erforderlich. 1909 wurde für ein Jahressalär von 2000 Mark neben freier Wohnung und Naturalien ein Fischmeister für die Herrschaft Königswartha per Ausschreibung gesucht.

Um das Jahr 1900 gehörten zur eigentlichen Herrschaft Königswartha insgesamt 560 ha Teiche. Da die Besitzer, die Gebrüder Kluge, gleichfalls noch die Herrschaft Uhyst (Teichfläche 1899: 1438 ha, 115 Teiche) sowie benachbarte Rittergüter inne hatten, entstand so die größte Teichwirtschaft der Lausitz, wenn nicht gar Deutschlands, mit 287 Teichen und einer Fläche von etwa 2500 Hektar. Diesen Zeitraum kann man zumindest für die

flächenmäßige Ausprägung als die Blütezeit der Karpfenteichwirtschaft bezeichnen. Viele Teiche in den nördlicheren Gebieten um Uhyst und Koblenz verschwanden allerdings in den folgenden Jahren durch den immer stärker um sich greifenden Braunkohleabbau von der Landkarte.

Über Karpfenteichwirtschaft, um 1700

„Von nuzbarer Einrichtung und Bestellung der Teich-Fischerey an Seine Excellenz den Herrn General Graff von Zintzendorff unterthänig abgestatteter Bericht von Johann Gottfried Buchern“ lautet die Aufschrift eines handschriftlichen Dokuments aus dem Sächsischen Hauptstaatsarchiv Dresden mit der Signatur Loc. 37 631 (Rep. XLII, Sect. I, Gen. Nr. 13b). Diese umfangreiche Beschreibung der Karpfenteichwirtschaft, der eine Datumsangabe fehlt, stammt aus den Jahren um 1700. Im folgenden sollen einige Auszüge von Abfischung, Hälterung und Verkauf der Fische gebracht werden. Die Schreibweise wurde an die geltende Rechtschreibung angepasst, um die Lesbarkeit zu verbessern.

Von der Ausfischung

Wenn nun der Fisch glücklich durch gebracht, und seine gehörige Zeit gestanden, dass er zusammen 5 Sommer gewachsen, so wird die Fischerei angestellt, welche bei Haupt-Teichen nach Michaelis (29. September) geschieht. Demnach lässt man die Teiche ziehen, und das Wasser sachte abführen, damit nicht, wenn es ihnen zu jählings entginge, die Fische in der Fläche, dem Schilfe, Rohr und denen Dümpeln liegen bleiben und sodann denen Raubtieren zum Teil werden möchten, sondern sich immer allmählich in die Haupt Gräben ziehen können. Ist nun das Wasser ziemlich herunter, und befindet sich der Fisch in denen Hauptgräben und Lagern, so muss des Nachts Wachfeuer gehalten und von den Teichwärter wohl Acht gegeben werden, dass von Leuten und Raubtieren sich nichts heran nahe, weil zu der Zeit denen Fischen am besten beizukommen ist. Doch muss das Wasser, wenn es auf die letzte kommt, denen Fischen nicht gar zu sehr genommen werden, damit sie nicht matt werden, oder sonst Mangel leiden, ehe man die Fischerei anfängt. Diese nun zu bewerkstelligen wird Anstalt gemacht, dass des Tages vorher das nötige Gefäße an 4 oder 5 Stück Butten, genugsam Zuber zum Austragen, ingleichen das bedürfende Fischerzeug an Waten, Verschlagenetzen, Hand-Keschern, Waage und Gewichte, item Abspültisch und Gelten (kleine hölzerne Schöpfgefäße) angeschafft, auch genugsame Fuhren, die Butten mit frischen Wasser anzufüllen, ingleichen die Fische vom Teiche ab und in die Hälter zu führen, neben nötigen und genugsamen Leuten zur Ausfischung bestellet werden, damit folgenden Tages in aller Frühe die Fischerei angefangen werden kann.

Sodann wird der Teich nochmals gezogen und das übrige Wasser so weit abgelassen, dass mit der Wate das Lager bezogen und ausgefischt werden kann. Nachdem ein Zug geschehen, so müssen die Karpfen mit denen Handkeschern aus der Wate in die Zuber getan, diese gleichwohl nicht allzu voll gemacht werden, damit die Karpfen nicht überspringen. Bei Herausnehmung der Fische muss man nicht in die Kinnbacken (Kiemendeckel) greifen und ihnen dieselbe aufreißen, sondern sie beim ganzen Leibe fassen und gemächlich in die Zuber tun.

Diese werden darauf von 2 Personen auf den Damm getragen, die darinnen befindlichen Fische auf den Abspültische ausgeschüttet, mit frischem reinen Wasser (das zu dem Ende auf beiden Seiten des Tisches in 2 Butten in Bereitschaft stehet) begossen und von allem Schlamme abgespült.

Hierauf geschieht die Auslesung, da zu förderst die Speisefische (Weißfische), an starken Hechten, Perschken (Barschen) und Carauschen jede Sorte in aparte (gesonderte) Butten ausgeschossen (aussortiert), die Kleinen aber besonders untereinander gesammelt werden, die, weil sie sich nicht halten, gleich am Teiche, maßweise zu verlassen sind. Die Karpfen aber werden auf die Waage gezählt, zentnerweise in die zuvor mit gutem reinen Wasser voll gefüllten Fischfässer geladen und wenn nicht alsbald auf'm Damme an die Fisch Händler verkauft und von ihnen abgenommen werden, in die Hälter geführt. Wenn eine Ladung abgeht und so viel Speise-Fische (Weißfische) vorhanden, dass eine Fuhre von einer oder zwei Sorten beladen, so sind solche mit fortzuschaffen, weil diese sich nicht lange halten lassen. Um besserer Richtigkeit wegen kann man jeder Fuhre die empfangene Stücke auf einen Zettel spezifizieren (einzeln anführen), welchen bei denen Hältern vorgewiesen werden muss. Bei dem Abführen kann man diese Ordnung halten, dass nach Proportion der Fischerei 8 bis 10 Wagen, von denen die ersten auf die letzten warten müssen, miteinander fortgeschickt, und ihnen unterwegs ein paar Personen zur Aufsicht mitgegeben werden,

damit nichts veruntreut, ingleichen wenn es weit und frisch rein Wasser zu haben, die Fische abgefrischt werden, davon der Moder oder Sand, der noch anhangen blieben, abläuft und sie desto besser gereinigt werden.

Von denen Hältern

Wenn die Fische in denen Hältern ankommen, allwo abermals bedürffendes Gefäße in Bereitschaft sein muss, so werden sie wieder in eine Butte geschüttet, aus der Butte mit Keschern sachte gehoben, in die Zuber gezählt und in die Hälter getragen, da denn die Speisefische in die besten Fächer und unter ihnen die Barsche in das nächste bei dem Einfluss des frischen Wassers getan werden müssen.

Verwahrung des Fischerzeuges

Wenn die Fischerei zum Ende, so müssen die gebrauchten Netze rein ausgespült, und von allen Schlamme und Unflat gesäubert, alsdann an der Luft getrocknet und auf einem wohlverwahrten Gehäuse, so luftig liegt, in der Höhe aufbehalten, auch fleißig Acht gegeben werden, dass weder Mäuse noch Spinnen dazu kommen und ihre Wohnung darinnen aufschlagen mögen.

In denen Hältern aber muss der Fischer Acht haben, dass das Wasser nicht außen bleibt, oder zu schwach gehet, und weil im Herbst das abfallende Laub die Gräben anfüllet und sich vor die Rechen leget, muss solches fleißig aus geräumt werden, damit das Wasser seinen freien Zugang haben kann. Frieren die Hälter zu, so muss er die Ränder aufeisen und sie stets offen halten, dass man bedürffenden Falls mit der Wate darunter wegziehen und der Fische habhaft werden kann, wenn selbige zum Verbrauch oder Verkauf verlangt werden.

Vom Verkauf der Fische

Der beste Verkauf geschiehet gleich auf dem Teiche von Damme weg, wenn schon der Zentner 8 bis 12 Groschen wohlfeiler gegeben werden soll, indem nach 1 Monate sich 2 bis 3 Stücke einwiegen, weil sie nicht nur den anhängenden Schlamm abspülen, sondern auch den aus den Teichen gebrachten Fraß von sich geben, in der Enge und in den Gedrängnis ihnen bange wird, sich endlich gar abzehren und also leichter werden, welches denn desto merklicher geschiehet, wenn man sie bis nach Weihnachten stehen haben muss. Sonderlich ist mit denen Hechten nicht zu säumen, weil diese einander aufreiben und die Größten die Kleineren verzehren, dass sich also überall Abgang ereignet, zu geschweigen, was sonst matt wird und abstehet (abstirbt, verendet).

Frühlings Fischerei

Ob nun wohl ordinär (gewöhnlich) die Fischerei zur Herbst-Zeit vorzunehmen, so trifft sich doch zuweilen, dass man wieder Verhoffen eine reiche Fischerei erhält, und daher die Fische nicht alle zu lassen weiß, zumal da sie sonst überhäufet und nicht viel gelten wollen, alsdann tut man am besten, dass man einige Teiche bis aufs Frühjahr liegen lässt und die Ausfischung um die Fastnacht vornimmt, um welche Zeit der Fisch wieder angenehm wird, zumal wenn man ihn an katholische Orte verführen kann. Sind Güter auf denen die Fischerei einträglich und weitläufig, so ist ratsam, dass eine solche Einteilung gemacht wird, dass man im Jahr soviel als das andere zu fischen habe, maßen sonst wenn ein Jahr zu viel kommt, die Fuhren und Dienste zu beschwerlich fallen und an anderen wirtschaftlichen Verrichtungen hindern, als die allzu weit ausgesetzt werden müssen, zu geschweigen, dass der Gelass in den Hältern nicht darnach und sie sich, wenn sie allzu dicke stehen, bestoßen und abstehen (absterben).

Es muss aber die Einteilung mit denen Teichen also gemacht werden, dass der Ablass des Wassers geführt werden kann, und diejenigen Teiche, die andern den Abfall geben, bis zur letzten Ausfischung behalten werden. Sonst pfelet man auch bei weitläufigen Fischereien die Fische, nachdem sie mager oder fett, in denen Hältern zu sortieren, und richtet nach deren Güte und Geringheit den Kauf darnach ein.

Über Fischereigesetzgebung, aus der Oeconomischen Encyclopädie

Im Jahr 2007 erhielt Sachsen ein neues Fischereigesetz, eine neue Fischereiverordnung folgt im Jahr 2008. Zweck ist die einheitliche Regelung und Ausübung der Fischerei sowie der Schutz der Fische. Auch unserer Vorfahren machten sich Gedanken, wie die Fischerei zu regeln ist, um größtmöglichen Nutzen für Fischer und auch Gesellschaft zu erzielen. Fische aus Binnengewässern als Lebensmittel spielten eine viel größere Rolle als heute. Diese Intentionen zu den Anforderungen der Fischereigesetzgebung sollen auszugsweise aus der Krünitzschen Enzyklopädie, Band 13 aus dem Jahr 1778 in ursprünglicher Schreibweise wiedergegeben werden.

...so ist dem Staate allerdings daran gelegen, daß diese Fischerey dergestalt ausgeübet werde, damit einestheils die Fische nicht vertilget, und das gemeine Wesen dieser Art von Lebensmitteln nicht beraubet, anderntheils aber die landesherrlichen Einkünfte davon, so viel nur möglich ist und mit der allgemeinen Wohlfahrt bestehen kann, vermehret werden.

Soll dieser doppelte Endzweck erreicht werden, so sind zuvörderst Fischereyordnungen und Gesetze nöthig, worin alles und jedes, was zur Benutzung und Ausübung der Fischerey gehört, und was dabey sowohl bey den landesherrlichen als der Vasallen, Städte und Unterthanen Fischereyen, zu beobachten ist, ausführlich und deutlich enthalten seyn muß. Es wird dabey hauptsächlich auf nachfolgende Punkte und gesetzliche Verordnungen ankommen.

Es müssen die Jahreszeiten bestimmt werden, zu welchen diese oder jene Art von Fischen nicht gefangen werden sollen, welches insonderheit kurz vor ihrer Leichzeit, und in derselben, nicht geschehen muß. Mit denjenigen Sorten von Fischen aber, welche zu keiner andern Zeit, als nur allein, wenn sie leichen, aus ihrer Tiefe hervor kommen, und weder von Fischern noch jemanden anders gefangen werden können, hat es wohl eine andere Bewandniß; denn diesen muß billig in der Leichzeit nachgetrachtet werden, weil außer derselben alle Mühe und Arbeit vergeblich ist. Auch gleich nach dem Leichen soll man der Fische noch verschonen, weil sie alsdenn nicht nur zu mager und geringe, sondern auch viel unschmackhafter und ungesunder sind, als zur andern Zeit; die Polizey aber für die Erhaltung der Gesundheit der Einwohner Sorge tragen, und mithin solche Eßwaaren, welche leicht Krankheiten nach sich ziehen können, nicht gestatten muß.

Ueberall sollten die Fische zur Leichzeit, oder wenn sie streichen, mehr geschonet werden, als es geschieht, und es hat der Verf. eines Beytrages zur Abhandl. von der wilden Fischerey vollkommen Recht, wenn er sagt: das Wegfangen der Fische zur Leichzeit wäre den Fischereyen eben so nachtheilig, als es der Jagd seyn würde, wenn man die Vögel zur Brutzeit, oder das Wild, wenn es trächtig oder beschlagen ist und Junge aufzieht, erlegen wollte; gleichwohl geschähe es, entweder weil kein Verboth existirte, oder weil man sich nicht darnach achtete.

Auch muß in der Fischordnung vorgeschrieben seyn, wie die verschiedenen Netze und Garne beschaffen, und wie groß ihre Augen oder Maschen seyn sollen, damit nicht alle junge Brut mit weggefangen werde. In allen Fischereyordnungen werden die engen Netze verbothen. So oft neues Fischzeug gemacht wird, muß solches, ehe es gebraucht werden darf, besichtigt werden.

Und an manchen Orten dürfen die Fischer selbst ihre Fischzeuge nicht bey sich behalten, sondern müssen dieselben, nach dem Gebrauch, allemahl in die Gerichte bringen, wo sie aufbewahret werden.

Imgleichen muß bey allen Sorten der Fische ein gewisses Maß bestimmt werden, wie groß die Fische seyn müssen, wenn sie gefangen, behalten und verkauft werden sollen. Alle Fische, welche unter dem Maße groß sind, müssen wieder in das Wasser geworfen werden. Man pflegt die Modelle der Fische und ihr Maß in den Städten auf den Fischmärkten, wie auch in den Dörfern bey den Gerichten, an gelegenen Orten anzuhängen. Wenn jemand kleinere Fische, als diese Maße ausweisen, zum Kauf bringt, müssen solche confiscirt, und der Verkäufer bestraft werden.

Ferner müssen alle schädliche Arten der Fischerey, und die sogenannten Fischfangkünste, auf das schärfste verbothen werden. Hierher gehört das Nachtfischen, das Tollkeulen, wenn

man auf durchsichtigem tragenden Eise die in der Untiefe stehenden Fische durch einen starken Schlag mit einer hölzernen Keule betäubet, und so sinnlos macht, daß man sie nach eingeschlagenem Eise greifen kann; imgleichen das Speerstechen. Zu den verbotenen Fischfangkünsten gehört, wenn man durch allerhand präparirte Lockspeisen die Fische herbey zu ziehen sucht, daß man sie, weil sie gemeiniglich dadurch betäubelt werden, ganz leicht, und öfters mit den Händen wegfangen kann.

Endlich muß auch alles aus dem Wege geräumt und verboten werden, was den Fischen den Untergang befördert, oder zur Verhinderung der Fischerey gereicht. In dieser Absicht darf in fließenden Bächen und kleinen Wassern, imgleichen in den Mühlgräben, sie mögen dem Erbherrn, Müllern oder andern Leuten gehören, kein Flachs oder Hanf geröstet, keine Sägespäne, Kohlen, Gestäube von gebrannten Kohlen oder Meilern, noch Kalk, und andere schädliche Sachen, wovon die Fische sterben, hinein geschüttet werden. Das Abschlagen und Abdämmen des Wassers ist nicht zu gestatten; wenn die Unterthanen die Wiesen wässern, muß es nur zu solchen Zeiten geschehen, wenn die Fische nicht steigen, und auch alsdenn müssen sie die Wässerung dergestalt einrichten, daß sie dem Steigen der Fische nicht hinderlich sey, und den Bächen durch große Gräben nicht allzuviel Wasser entziehen; und wenn ein kleiner Damm oder Wehr zu legen nöthig, und das Wasser sonst auf die Wiesen nicht zu bringen ist, müssen sie solches vorher an gehörigem Orte anzeigen, und Erlaubniß dazu einholen; denn Strauchwehre, Schleusen und Dämme zu machen, oder die Bäche mit Reisern zu verhauen, oder auf andere Art das Steigen der Fische zu verhindern, pflegt scharf bestraft zu werden. Die zahmen sowohl als wilden Gänse und Aenten sind den Fischen sehr gefährlich, so wie die Reiher, Störche und andere Raubvögel; diese Thiere sind daher auf und bey den Fischwassern nicht zu dulden. Die Fischdieberey aber muß scharf und nachdrücklich bestrafet werden.

Hausgenossen, Gesellen, und anderes müßiges Gesinde aber, sollen sich alles Fischens enthalten.

Allein, diese wenige Maßregeln und Anstalten sind bey weitem nicht hinreichend, um bey den Bauern eine ordentliche und nützliche Fischereywirtschaft zu Stande zu bringen. Denn es werden, solcher Verordnungen ungeachtet, die Bäche und Ströhme durch das allgemeine Fischen gemeiniglich von aller Brut entblößet, und liederliche Wirthe zum Müßiggange verführt, den wenigsten Einwohnern aber bleibt ein wahrer Nutzen dabey übrig.

Ferner trifft man in den Fischarten, so die Gewässer bey sich führen, eine große Mannigfaltigkeit an, indem eine vor der andern nicht allein einen leichtern Absatz findet, sondern auch in dem Preise einen großen Vorzug hat.

Der Ertrag der Fischerey kann überdem deshalb nicht überall gleich geschätzt werden, weil der Absatz und die Verlosung der Fische an einem Orte schwerer, als an dem andern, fällt.

Bey landesherrlichen Fischereyen, zumahl, wenn dieselben groß und von Wichtigkeit sind, ist die Verpachtung derselben allemahl der Administration vorzuziehen. Man macht dadurch die Einkünfte davon nicht nur gewiß, sondern vermehret auch dieselben; da hingegen bey der eigenen Verwaltung nicht alle Fische, welche gefangen werden, der Herrschaft zu Nutzen kommen, wenn auch noch so gute Aufsicht dabey gebraucht wird. Die Verpachtung der herrschaftlichen Landseen, und derjenigen Theile von den Ströhmen und Flüssen, welche nicht bereits an Städte und Vasallen erblich überlaßen sind, geschieht bey der Kammer auf die gewöhnliche Art durch eine öffentliche Licitation an den Meistbiethenden auf 6 oder 9 Jahre. Es ist vortheilhaft, dergleichen Fischereyen an solche Leute zu verpachten, die vom Fisch=Fang Gewerbe machen. Die Pachtbedingungen kommen hauptsächlich auf eine pflegliche, ordentliche und regelmäßige Fischereywirtschaft und genaue Beobachtung der Fischordnungen an, wozu der Pächter ernstlich angewiesen wird.

Der Kalifornische Lachs, Schriftensammlung Max von dem Borne

Im Bibliotheksbestand des Referats Fischerei der Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft befindet sich ein Büchlein mit Aufsätzen aus den Jahren 1890 bis 1892 von dem seinerzeit berühmten und heute als Altmeister der Fischzucht geltenden Max von dem Borne aus Berneuchen in der Neumark (heute Polen). Dieser kleine Band enthält die Beschreibungen von 11 Fischarten, die damals aus Nordamerika nach Europa eingeführt wurden. Veröffentlicht wurden die Aufsätze bei dem renommierten Verlag J. Neumann, Neudamm. Es dürfte sich um die ersten deutschen Monografien dieser Fische handeln. Beschrieben werden sechs Salmoniden, und zwar der Kalifornische Lachs, die Kalifornische Regenbogenforelle, der Bachsaibling, der Amerikanische Binnenlachs, die Amerikanische Seeforelle (Namaycush) sowie die Amerikanische Große Maräne, des Weiteren der Amerikanische Hundsfisch, der Schwarzbarsch und der Forellenbarsch und letztlich der Zwergwels und der Fleckenwels.

Es mag aus heutiger Sicht erstaunlich sein, dass gerade Ausgang des 19. Jahrhunderts so viele nicht heimische Fischarten das Interesse der Fischzucht fanden. Neben den Fortschritten auf diesem Gebiet, die den Import auch von befruchteten Eier möglich machten, gibt uns Max von dem Borne selbst die Antwort: „Die fortschreitende Kultur, welche die Wälder und Sümpfe beseitigt und in den Flüssen Wehre und Schleusen entstehen läßt, macht die Lebens-Bedingungen für unsere edelsten Fischarten, namentlich für Lachse, Forellen und Äschen, mehr und mehr ungünstig. Durch Verunreinigungen des Wassers aus Städten und Fabriken werden viele Flüsse, die sich bisher vortrefflich für Salmoniden eigneten, für dieselben unbewohnbar gemacht. Einen Ersatz hierfür versprechen, wenigstens einigermaßen, zwei edle amerikanische Fische, der Schwarzbarsch und der Forellenbarsch, zu gewähren, weil sie gegen die durch die Kultur herbeigeführten Schädigungen der Gewässer viel weniger empfindlich sind wie die Salmoniden.“

Max von dem Borne (1826-1894) wird in der Literatur ja auch immer als der Pionier bei der Einführung neuer Fischarten beschrieben. In einem kurzen Vorwort schreibt er jedoch selbst, dass die Einführung amerikanischer Salmoniden hauptsächlich zwei Männern zu verdanken wäre, nämlich Professor Dr. Spencer F. Baird, Leiter der Fischerei-Kommission in Washington, und dem Vorsitzenden des Deutschen Fischereivereins, dem königlichen Kammerherrn Herrn Dr. Friedrich Karl Gustav Felix von Behr (1821-1892). Die enge Freundschaft zwischen diesen beiden Männern machte den Import der amerikanischen Fische möglich. Als Gegenleistung erhielt Nordamerika den Karpfen und die Bachforelle aus Deutschland. Max v.d. Borne aber kommt das Verdienst zu, dass er auf seinen Besitzungen in Berneuchen die neuen Fischarten in der Praxis testete und sie einem großen Publikum bekannt machte. Die Beschreibungen der einzelnen Fischarten enthalten neben vielen Informationen auch einige journalistische Kostbarkeiten und sind deshalb sehr amüsant zu lesen. In dieser und den nächsten Ausgaben sollen diese Fischarten auszugsweise ebenso wie die Geschichte ihrer Einführung in die Fischerei Deutschlands respektive Europas vorgestellt und nötigenfalls ergänzt und kommentiert werden.

Kalifornischer Lachs *Salmo Quinnet* (RICHARDS), *Onchorynchus Quinnet* (GÜNTHER). Heute wird die Art im Englischen als King Salmon, Spring Salmon oder Chinook bezeichnet, im Deutschen Königslachs. Die momentan gültige wissenschaftliche Bezeichnung lautet *Onchorynchus tshawytscha* (WALBAUM, 1792).

„Der kalifornische Lachs bewohnt den Stillen Ozean an der Küste von Nord-Amerika, südlich von ST. Francisko vom 36. Breitengrade bis Alaska, und die asiatischen Küsten bis Kamschatka und geht in die dort einmündenden Flüsse in ungeheuren Schwärmen, um zu laichen. Wie groß die Zahl der Fische ist, geht daraus hervor, daß im Jahre 1880 vom April bis Juli im Columbia-Flusse 1½ Millionen Lachse gefangen wurden. Der kalifornische Lachs wird 60 bis 90 Pfund schwer, sein mittleres Gewicht ist im Columbia-Flusse 25 Pfund, im Sacramento 16 Pfund, von 4 Pfund Schwere an ist er fortpflanzungsfähig. ... Er ist an Wohlgeschmack dem atlantischen Lachs vollkommen gleichwertig. Da letzterer in den Flüssen des östlichen Nordamerika um so mehr an Zahl abnahm, je größere Fortschritte dort die Kultur machte, so beschloss die Fischerei-Kommission ... im Jahre 1872, den pacifischen

Lachs zu züchten und eine möglichst große Menge Eier dieses Fisches zur Bevölkerung der atlantischen Flüsse und des Mississippi zu verwenden. Der rühmlichst bekannte Fischzüchter Mr. Livingston Stone erhielt den Auftrag, diesen Beschluß möglichst bald in Kalifornien auszuführen, und begab sich deshalb im August 1872 dorthin, um sich mit den Verhältnissen bekannt zu machen; er ermittelte, daß der Mc. Cloud River, im Flussgebiet des Sacramento, von sehr vielen Lachsen besucht werde, welche dort von den Indianern in großer Menge auf den Laichplätzen gestochen wurden, und fand den Fluß zur Anlage einer Fischzuchtanstalt vortrefflich geeignet. Sowohl der Sacramento wie der Mc. Cloud River entspringen an dem 14440 Fuß hohen Mount Shasta. Der Mc. Cloud River entströmt einer Riesenquelle und fließt in einem wilden, höchst romantischen Gebirgsthal mit den großartigsten Landschaftsbildern. Steile, oft senkrechte, meist unersteigliche Felswände von mehreren tausend Fuß Höhe steigen oft unmittelbar aus dem Wasser auf, und in seinem mittleren Laufe schäumt der Fluß in einem engen, ganz unzugänglichen Kanon dahin. ... Nur ein Indianerpfad gestattet den Zugang; derselbe ist schmal und führt oft so nahe an Abgründen dahin, daß er bei Neigung zu Schwindel nicht ohne Gefahr betreten werden kann. Das Thal war nur von Indianern bewohnt, welche Anfang der siebziger Jahre einen weißen Ansiedler Georg Crooks erschlugen, weil sie behaupteten, daß ihnen das Land gehöre. Wegen der in den Bergen hausenden Bären und Panther und wegen zahlreicher giftiger Skorpione, Taranteln und Klapperschlangen war Vorsicht geboten. ... Die Fischzuchtanstalt wurde nicht weit von der Mündung des Mc. Cloud River erbaut und durch ein Schöpfrad mit Wasser versorgt; der Fluß wurde durch einen hölzernen Rechen so gesperrt, daß die Lachse nicht weiter aufsteigen konnten. Von 1872 bis 1884 wurden 71.890.000 Lachseier gewonnen, bis zum Sichtbarwerden der Augenpunkte angebrütet und dann zum größten Teil versandt, zum kleineren Teil ausgebrütet, um die Lachsbrut im Flußgebiet des Sacramento auszusetzen. Zur Versendung embryonierter Fischeier, lebender Fischbrut und größerer Fische benutzt die Fischerei-Kommission Eisenbahn-Transportwagen von 200 Zentner Tragfähigkeit. Die Eier werden durch Eis kalt gehalten und die Fische werden mit laufendem Wasser versorgt, dem Luft eingeblasen wird. Pumpen und Gebläse werden mittels Friktionsrollen durch die Räder des Wagens bewegt. die Begleiter haben im Wagen bequeme Sitze, Betten, eine Küche und ein Bureau.“

Neben großen Mengen für die Ostküste, Kanada und sogar Neuseeland erhielten in Europa England, Schottland, Frankreich, Holland und Deutschland Augenpunkteier. Von den in diesem Zeitraum nach Deutschland gelieferten 830.000 Eiern, gingen sogar mehrere Tausend in Elbzuflüsse wie die Wesenitz und den Näschtzbach. Die Schlupf-rate in der Fischzuchtanstalt Coßmannsdorf bei Tharandt erreichte im ersten Jahr 1878/79 immerhin rund 54 Prozent, was nach dem langen Transport per Schiff nicht als schlecht anzusehen ist. Im Jahr 1879/80 wurden von 10.000 Eiern sogar 9.500 Eier zum Schlupf gebracht, die Brütlinge gelangten allesamt in die Wesenitz. Auch andere Fischzuchtanstalten erhielten Eier des Kalifornischen Lachses und konnten die Fische mehrer Jahre in Hältern am Leben erhalten, aber nach drei bis vier Jahren gingen die Kalifornischen Lachse ein. Auch in Frankreich wurde kein durchschlagender Erfolg erzielt, so dass die Zucht und Aussatz der Königslachse zum Erliegen kam. Eine erfolgreiche Ansiedlung des Königslachses mit natürlicher Reproduktion gelang zur damaligen Zeit nur in Neuseeland. In jüngerer Vergangenheit gelangen außerhalb seines natürlichen Verbreitungsgebietes Ansiedlungen in Australien und in Chile. Dagegen steigt seit zwanzig Jahren seine Produktion in Aquakulturanlagen steil an und beträgt etwa 25.000 t gegenüber einem Fang von rund 15.000 t.

Regenbogenforelle und Bachsaibling

Fortsetzung der Beschreibung eingeführter nordamerikanischer Fischarten von Max von dem Borne (Einleitung siehe Heft 2/2008).

Die kalifornische Regenbogenforelle, *Salmo Irideus*; Rain-bow Trout; Red-sided Trout; Red-banded Trout, Golden Trout.

Heute wird die Regenbogenforelle den pazifischen Lachsen zugeordnet. Ihr lange Zeit geltender wissenschaftlicher Name *Salmo gairdneri* (Richardson 1836) wurde deshalb durch *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum, 1792) ersetzt.

„Die Regenbogenforelle ist in den Flüssen westlich von der Sierra Nevada vom 33. bis zum 56. Breitengrade zu Hause und besonders häufig im Gebiet des Sacramento. In kurzen Küstenflüssen geht sie in brackisches Wasser, was ihr Wachstum befördert, so daß sie dort bis 14 Pfund schwer wird, während sie im Sacramento selten mehr wie 6 Pfund Gewicht erreicht. Sie frißt animalische Kost, wie Krustaceen, Insekten und deren Larven, Muscheln, Schnecken und andere kleine Wassertiere; sie sucht ihre Nahrung hauptsächlich am Grunde, weniger an der Oberfläche. Im Mc. Cloud River frißt sie viel Lachseier. Kannibalismus ist kaum merklich vorhanden, so daß man Regenbogenforellen von 2 Pfund und $\frac{1}{3}$ Pfund Schwere ohne Gefahr zusammen halten kann. Livingston Stone fütterte in der Fischzuchtanstalt am Mc. Cloud River seine Regenbogenforellen, die er zur Gewinnung von Eiern gefangen hielt, mit sterilen Eiern vom Lachs und gehacktem Fleisch vom Hirsch. Sie fraßen in einem Jahre das Fünffache ihres Körpergewichts an Fleisch und wurden dabei doppelt so schwer, so daß 5 Pfund Fleischfutter 1 Pfund Gewichtszunahme hervorbrachte. Sie fressen sehr gut in der Gefangenschaft, sind nicht scheu und werden leicht zahm. Man kann sie sogar mit Brot füttern, welches sie gern nehmen. Sie sind viel schnellwüchsiger wie unsere Bachforellen. In Ober-Bayern wurden sie im dritten Jahre häufig $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund schwer.

Die Regenbogenforelle hat eine größere Widerstandskraft gegen hohe Temperaturen des Wassers wie unsere Bachforelle und erträgt 25 bis 26 °C Wärme sehr gut; auch die Brut ist gegen warmes Wasser durchaus nicht empfindlich und befindet sich, bald nachdem sie ausgeschlüpft ist, bei + 20 °C vollkommen wohl. Die Regenbogenforelle ist sehr zählebzig und erträgt weite Transporte in wenigem Wasser besser wie andere Forellenarten. Sie ist sehr gesund, widersteht den meisten Krankheiten mit Erfolg und Wunden heilen leicht. Sie ist durch große Lebhaftigkeit und Beweglichkeit ausgezeichnet. Die Region, welche die Regenbogenforelle in Flüssen und Seen bewohnt, deckt sich nicht mit der unserer Bachforelle, sondern reicht bis in die Bleiregion hinein. Sie gedeiht sehr gut in eigentlichen Karpfenteichen, welche zur Zucht unserer Bachforelle nicht mehr geeignet sind.

Wenn auch das Fleisch der Regenbogenforelle vielleicht weniger wohlschmeckend und trockener ist wie das der kleinen Gebirgsforelle, so wird es doch sehr hoch geschätzt. Wegen ihrer Zählebigkeit, Schnellwüchsigkeit und Unempfindlichkeit gegen hohe Temperaturen verdient sie den Vorzug vor allen anderen Forellenarten; sie ist mehr wie jede andere geeignet, ein Volksnahrungsmittel zu werden.

Die Regenbogenforelle laicht in schnellfließendem Wasser auf Steinen, sowohl in großen Flüssen wie in kleinen Bächen. Die Laichzeit hängt wie bei unserer Bachforelle, von der Temperatur des Wassers ab, in dem sie lebt.“

1877 wurden schon Eier der Regenbogenforelle nach Japan geliefert. 1882 gelangte die Art nach Deutschland. Max v.d. Borne schreibt, dass in Deutschland, Österreich, der Schweiz, in Frankreich und Spanien die Regenbogenforelle bald der Liebling der Fischzüchter geworden ist. 1903 schreiben E. Leonhardt und K. Schwarze, dass sie wildlebend zur Fortpflanzung schreitet und in mehreren Flüssen Sachsens heimisch geworden ist. Die Regenbogenforelle ist heute über alle geeigneten Klimate der ganzen Welt verbreitet und eines der wichtigsten Objekte der Aquakultur. Ihre Einführung in andere Gebiete ist als genauso große Kulturtat zu werten, wie die Ansiedlung landwirtschaftlicher Kulturpflanzen zu Ernährungszwecken und kann nicht hoch genug gewürdigt werden.

Der Bachsaibling *Salmo fontinalis*, Günther, Brook Trout, Speckeled Trout.

Die aktuelle wissenschaftliche Bezeichnung lautet *Salvelinus fontinalis* (Mitchell, 1815).

„Der Bachsaibling ist mit dem Saibling näher verwandt wie mit unserer Bachforelle. Er variiert in den Formen des Körpers und der Färbung der Haut und des Fleisches gar sehr. Der Bachsaibling ist in Nord-Amerika zwischen dem 32½ und 55. Breitengrade zu Hause und bewohnt kalte, schnellfließende Bäche und Flüsse mit steinigem Grunde und Seen, soweit dieselben dem Gebiet des Atlantischen Ozeans angehören. ... Er ist in der oberen Forellen-Region zu Hause, und kalte Gebirgsbäche sind für ihn am besten geeignet. Er lebt weniger in Verstecken wie unserer Bachforelle und schwärmt mehr wie diese umher; beide Fischarten haben etwas verschiedene Bedürfnisse, deshalb wird die Produktivität eines Flusses erhöht werden, wenn er neben Bachforellen auch Bachsaiblinge beherbergt. Der Bachsaibling ist empfindlicher gegen hohe Temperaturen des Wassers wie unsere Bachforelle; er kann in starker Strömung höhere Temperaturen ertragen wie in stillem Wasser. Im Freien findet er sich nur da, wo das Wasser nicht wärmer wird wie +19 °C. ... er fühlt sich unbehaglich und hört auf zu fressen, wenn die Wärme bis über 21 °C steigt; je mehr diese Temperatur überschritten wird, um so mehr Gefahren entstehen, bei 24 °C ist die Lage gefährlich und es tritt größere Sterblichkeit ein.

Der Bachsaibling nimmt nur animalische Kost, er lebt von Wasserinsekten, Krustaceen, Muscheln und Schnecken, Fliegen und kleinen Fischen; er verschont auch seinesgleichen nicht, was er davon zu verschlingen vermag. Er kann in zwei Jahren ein Pfund schwer werden und erreicht ein Gewicht von 3-17 Pfund. Er übertrifft unsere Bachforelle an Schnellwüchsigkeit. In Oberbayern wurde er im dritten Jahre ¾ bis 1 Pfund schwer.

Das Fleisch ist teils weiß, teils rötlich oder lachsfarbig, ist fester und trockener wie das unserer Bachforelle, schmeckt dem des Lachses ähnlich, hat aber ein etwas anderes angenehmes Aroma. Der wirtschaftliche Wert des Bachsaibling ist dem der Bachforelle sehr ähnlich, beide sind mehr für die Tafel der Reichen geeignet wie für die der Massen. Unsere Forelle hat ein zäheres Leben, ist weniger empfindlich gegen hohe Temperatur und leichter zu halten wie der Bachsaibling.

Der Bachsaibling laicht von Mitte Oktober bis zum März in flachem, stark strömendem Wasser auf Steinen, und das Weibchen giebt pro 1 Pfund Körpergewicht in Amerika 400 bis 800, in Deutschland 1000 bis 1500 Eier. Die Laichzeit ist von der Temperatur des Wassers abhängig, und ist in Quellwasser mit konstanter Temperatur später wie in Flußwasser mit veränderlicher Temperatur. Die Eier sind kleiner wie die unserer Bachforelle. Der Fisch wird in Nordamerika seit längerer Zeit künstlich gezüchtet.“

Als Jahr der Einführung in Deutschland durch Friedrich von Behr gilt 1878. Der Bachsaibling ist damit vier Jahre vor der Regenbogenforelle eingeführt worden. Neben der baldigen erfolgreichen Nachzucht kamen weiterhin Eier aus den USA nach Europa und Deutschland. Max von dem Borne schreibt 1892, dass der Bachsaibling in Europa mit Erfolg weiter gezüchtet worden ist und als eingebürgert betrachtet werden kann. Von 1884 bis 1890 wurden 390.000 Bachsaiblingeier in Deutschland gewonnen. Zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Aufsatzes gab er die jährliche Menge schon mit ca. 750.000 Eiern an. 1889/90 erhielt Deutschland von 726.000 aus den USA in das Ausland versandten Eiern den Löwenanteil mit 620.000 Eiern. Auch die Kreuzung von Bachsaibling mit dem heimischen Seesaibling der Alpen-seen wurde für die Mästung in Teichen als besonders geeignet gelobt. In Sachsen sind Besatzmaßnahmen aus dem Jahr 1891 in Röder und Nebenbächen von Spree und Mandau beschrieben worden. 1903 wurde er als sehr feiner Speisefisch für verschiedene Bäche in Sachsen neben der Bachforelle erwähnt. Gegenwärtig liegen aus Sachsen Nachweise aus 132 Gewässern vor.

Amerikanischer Binnenlachs, Amerikanische Seeforelle und Große Maräne

Fortsetzung der Beschreibung eingeführter nordamerikanischer Fischarten nach Max von dem Borne (Teil 1 siehe Heft 2/2008).

Der Amerikanische Binnenlachs, *Salmo salar*, Schoodic Salmon, Sebago Salmon, Glover's Salmon.

Anmerkung: Nicht seewärts abwandernde Binnenformen, kommt außer in Nordamerika noch in Russland, Finnland, Schweden und Norwegen vor.

„Der Binnenlachs bewohnt ungefähr zwanzig Seen im Staate Maine der Vereinigten Staaten von Nord-Amerika, ... Er kommt in mehreren Provinzen von Canada vor, namentlich in New-Brunswick und Nova Skotia. Ein ähnlicher Fisch war früher im Ontario und Eriesee sehr häufig; er ist aber vom Binnenlachs dadurch verschieden, daß er zur Laichzeit in Zuflüssen zu den Seen aufsteigt, während er aus den vorher erwähnten Seen im Abflusse stromabwärts schwimmt, um zu laichen. Die Seen im Staate Maine liegen in einer nicht bergigen Gegend, sie sind größtenteils über 30 m tief, indessen kommt der Binnenlachs auch in weniger tiefen Seen vor. Der Binnenlachs ist dem Lachs sehr ähnlich, er ist eine Zwergform desselben und wegen seines wohlschmeckenden Fleisches hoch geschätzt. Während der Lachs im Meere lebt und in den Flüssen stromauf geht, um zu laichen, lebt der Binnenlachs in Seen und schwimmt in dem Abflusse stromaufwärts zu den Laichplätzen; ferner gehen die jungen Lachse stromabwärts zum Meere, die jungen Binnenlachse stromaufwärts in den See.

Im Sebago-See wird der Binnenlachs 8 bis 10 Pfund, selten 15 bis 20 Pfund schwer, im Grand Lake ist er im Durchschnitt 2½ Pfund und wird selten über 6 Pfund schwer. In Teichen wächst der Binnenlachs langsamer wie der Bachsaibling. Der Binnenlachs beißt sehr gut an der Angel und wird viel mit künstlichen Fliegen, Fischchen und mit Schweinsschwarte gefangen. Die Laichzeit ist im November und hat in der Regel am 20. November ihr Ende erreicht. Die Laichfische schwimmen in dem Flusse, welcher aus dem See ausfließt, hinab und laichen in schnell fließendem Wasser auf Steinen. Sie gehen erst in den Fluss, wenn sie fast reif sind, laichen nahe am See, bleiben nur kurze Zeit und gehen schnell in den See zurück.

Professor Spencer F. Baird ließ 1874 am Grande Lake-Fluß eine Fischzucht-Anstalt errichten, welche von Mr. Charles G. Atkin geleitet wurde und die zur Züchtung des Binnenlachs bestimmt ist. Von 1875 bis 1886 wurden in dieser Weise 14.550.000 Eier des Binnenlachs gesammelt;...“

Auch Deutschland erhielt 318.600 Eier. Wie auch in Deutschland konnten in England, Schottland und Frankreich zur Zeit der Drucklegung dieses Aufsatzes nach Kenntnis v.d. Bornes noch keine Eier gewonnen werden, obwohl sich die Fische in mehreren Fischzuchtanstalten gut halten, weshalb die Versuche fortgesetzt werden sollten. In Amerika selbst führten die Brutaussetzungen zu einer nachweislichen Steigerung der Fangmenge. Die Einführung dieser Lachsrasse in Europa ist allerdings gescheitert.

Die Amerikanische Seeforelle, *Namaycush*, *Salvelinus Namaycush*, Br. Goode; *Salmo Namaycush*, Günther; Lake Trout

Anmerkung: Der gegenwärtig gültige wissenschaftliche Name lautet *Salvelinus namaycush* (Walbaum, 1792). Sie ist zwar bei uns auch unter Amerikanische Seeforelle bekannt, sollte aber zur klareren und eindeutigen Abgrenzung als Amerikanischer Seesaibling oder aber auch als *Namaycush* bezeichnet werden.

„Die Amerikanische Seeforelle gehört nach Günther zu den lachsartigen Fischen, nach B. Goode zum Geschlecht der Saiblinge, hat starke Zähne, variiert sehr in Gestalt und Farbe von einem See zum anderen, ist bald lang und schlank, bald kurz und dick. Farbe braun oder grau mit gleichfarbigen Flecken oder schwarz mit roten Flecken. Fleisch weiß bis lachsfarbig. Der *Namaycush* bewohnt die großen Seen, den Lake Chaplan und viele kleine Seen in Nord-Amerika. Erhält sich in sehr tiefem Wasser auf, von 15 bis 50 m und größerer Tiefe; im flachem Wasser findet er sich nur verirrt, Flüsse besucht er nicht, auch nicht in der Laichzeit. Die Seeforellen folgen den Coregonenschwärmen und leben hauptsächlich von diesen

Fischen; ... sie sind sehr gefräßig, fressen Fische, welche fast so groß sind wie sie selbst, und da sie stets nahrhafte Speise im Überfluß haben, so wachsen sie schnell und werden sehr groß; sie sind außer den Stören die größten Fische der großen Seen. Seeforellen von 15 Pfund Schwere sind häufig, von 35 bis 50 Pfund nicht selten, und sie werden bisweilen 80 bis 90 Pfund schwer. Der Namaycush ist nach dem White-Fisch der wichtigste Fisch der großen Seen, er ist aber nicht überall gleich häufig;...Er wird hauptsächlich mit Kiemennetzen gefangen ... Ein Gegenstand für den Sport ist die Seeforelle nicht, weil sie in zu großer Tiefe lebt. Seit 1881 läßt die Fischerei-Kommission der Vereinigten Staaten auf den Fischzucht-Anstalten zu Northville und Alpena Eier des Fisches sammeln und versendet sie in alle Welt. ... Ob es gelingen wird, die Amerikanische Seeforelle in Europa heimisch zu machen, wird die Zukunft entscheiden. Die meiste Aussicht auf Erfolg bieten meines Erachtens tiefe Seen mit steinigem Grunde, z.B. die der Voralpen.“

Heute muss man konstatieren, dass es nicht gelang, den Amerikanischen Seesaibling in Deutschland zu etablieren, dagegen ist er in einigen Kantonen der Schweiz erfolgreich eingeführt worden, ebenso in Argentinien und Chile.

Die amerikanische große Maräne, *Coregonus Albus*, Günther; *Coregonus Clupeiformis*, Br. Goode; White Fish

Anmerkung: Im Amerikanischen wird die Art heute als Lake Whitefish bezeichnet. Sie trägt den wissenschaftlichen Namen *Coregonus clupeaformis* (Mitchill, 1818)

Der White-Fisch ist in den großen und mehreren kleinen Seen Nord-Amerikas zu Hause. Seine Nahrung besteht in kleinen Crustaceen und Mollusken; er ist gewöhnlich unter 6 Pfund schwer, bei Grand Island ist er im Mittel 14 Pfund, selten unter 10 Pfund, er erreicht 23 bis 25 Pfund Körpergewicht. Der White-Fisch lebt in sehr tiefem Wasser und macht von dort zweimal im Jahr regelmäßige Wanderungen in flaches Wasser, wobei er in großer Menge gefangen wird; zuerst im Juni und Juli und dann zum Laichen im Oktober und November.

Der White-Fisch ist sehr häufig, er hat ein vorzügliches, wohlschmeckendes Fleisch von weißer Farbe und ist der wichtigste Speisefisch der großen Seen. Auf seinen Wanderungen wird er in flachem Wasser in großer Menge in Bundgarnen und Kiemennetzen gefangen. Die Zahl der Fische hat sich durch Sägespon (?), Schiffahrt und zu starken Fang merklich vermindert. Er wird sowohl frisch, wie gesalzen und geräuchert verkauft.

Den ersten Versuch, den White-Fisch zu züchten, machten 1857 Mr. Carl Müller in New-York und Mr. Henry Brown in New-Haven. Seit 1876 wurde im Auftrag der Fischerei-Kommission der Vereinigten Staaten von Mr. Frank N. Clark die Zucht des Fisches in großem Maßstabe zu Northville in Michigan und seit 1882 auch zu Alpena am Huron-See betrieben. Von 1880 bis 1886 wurden 643.280.000 Eier befruchtet, zum Teil embryoniert versandt und zum Teil benutzt, um Brut zur Besetzung der Seen zu gewinnen.

Ins Ausland wurden folgende Mengen embryonierter White-Fisch-Eier versandt: von 1881 bis 1889 nach Deutschland 6.620.000 Eier ... Im Ammersee Ober-Bayerns wurden 1885 ungefähr 25 White-Fische von 25 cm Länge mit deutlich entwickelten Fortpflanzungsprodukten gefangen. Zu Wittingau (heute Třeboň, Südböhmen) haben sich die amerikanischen Maränen in Karpfenteichen sehr gut entwickelt; da der Güterdirektor Herr Susta es unternommen hat; ihren wirtschaftlichen Wert mit dem verschiedener europäischer *Coregonen*arten vergleichend zu prüfen, so können wir sicher sein, nach einigen Jahren zu wissen, ob und welche Vorzüge die amerikanische vor den einheimischen Maränenarten besitzt.“

Kenntnisse von erfolgreichen Einführungen liegen nur von einigen hoch gelegenen Andenseen in Südamerika vor. Die Bemühungen waren somit in Deutschland und auch in anderen Ländern Europas gescheitert.

Hundsfisch, Zwergwels und Gabelschwanz

Fortsetzung der Beschreibung eingeführter nordamerikanischer Fischarten nach Max von dem Borne (Teil 1 siehe Heft 2/2008).

Der amerikanische Hundsfisch oder Schlammfisch. *Amia calva* L., Bowfin, Dogfish, Mudfish, Sawyer, Johnny Grinder.)

Anmerkung: Die Bezeichnung Hundsfisch ist irreführend, da er mit dieser Familie nicht verwandt ist. Der fälschliche Name beruht sicherlich auf den großen Fangzähnen (Hundszähne) dieser Fische. Im Deutschen wird er heute treffender Kahlhecht oder Schlammfisch genannt. Die wissenschaftliche Bezeichnung *Amia calva* Linne 1766 ist nach wie vor aktuell. Der Kahlhecht gehört einer stammesgeschichtlich sehr alten Ordnung an und ist ein Zeitgenosse der Störe. Er ist der einzige noch lebende Vertreter seiner Ordnung. Kahlhechte sind Raubfische, die noch einige primitive Merkmale aufweisen und durch eine besonderer Gestaltung der Schwimmblase in der Lage sind, Luft zu atmen, um Sauerstoffmangel im Gewässer überleben zu können.

„Die Farbe ist oben dunkel olivengrün und schwärzlich, unten blasser; auf den Seiten sind Spuren netzförmiger Maschen. Die untere Kinnlade und die Halsplatte oft mit runden schwarzen Flecken, Flossen meist dunkel gefärbt, bisweilen gefleckt. WILDE beobachtete die Atmung des Fisches: er erhebt sich an die Oberfläche, öffnet, ohne eine Luftblase auszustoßen, die Kiemen weit und verschluckt offenbar eine große Menge Luft. Die Atmung wird häufiger ausgeführt, wenn das Wasser faul ist und nicht gewechselt wurde, und man kaum zweifeln kann, daß so ein Austausch von Sauerstoff und Kohlensäure bewirkt wird wie in den Lungen von Luft atmenden Wirbeltieren.

Der Hundsfisch ist in vielen der süßen Gewässer der Vereinigten Staaten nicht selten. Er ist heimisch in den großen Seen, in den Flüssen des westlichen Vermont, in den atlantischen Küstenflüssen von Neuse südlich im Mississippi-Thal überall und in den kleinen Zufüssen des Mexikanischen Meerbusens. Der Hundsfisch frißt kleine Fische, Frösche und Wassertiere aller Art; er ist sehr gefräßig und wächst schnell; er wird 2 Fuß lang und bis 25 Pfund schwer. Sein Fleisch wird in den nördlichen Staaten wenig geschätzt, dagegen im Süden von den Negern für eine große Delikatesse gehalten. In den großen Seen springen die Hundsfische sehr viel aus dem Wasser. An manchen Tagen sieht man überall ihre Luftsprünge; er wird deshalb Jumper (Springer) genannt.

Der Hundsfisch hat ein außerordentlich zähes Leben. 100 junge Fische leben ohne Wasserwechsel in einer Regentonne einen ganzen Sommer. Sie ertragen weite Reise sehr gut und sind ausgezeichnete Aquarienfische. Die Hundsfische laichen im Mai und Juni zwischen Wasserpflanzen. Die Brut schlüpft nach 8 bis 10 Tagen aus den Eiern und bleibt 2 bis 3 Wochen bei den Eltern. Dr. Estes teilte mit, daß in der Zeit, wo die Eltern ihre Jungen bewachen, bei herannahender Gefahr der große Fisch den Rachen öffnet, daß die Jungen hineinschlüpfen und von dem Alten in Sicherheit gebracht werden.

Einführung in Deutschland. Im November 1891 brachte meine Sohn zwei große Hundsfische von New York nach Berneuchen, die er zu diesem Zwecke von Mr. Mc. Donald, dem U.S. Comissioner of Fisheries und Mr. Fred Mather erhalten hatte. Die Fische haben den Winter gut überstanden und mir im Frühjahr 1892 zahlreiche Nachkommenschaft gebracht. Leider ist im Sommer der männliche Fisch gestorben.“

Damit dürften im Wesentlichen auch die Bemühungen zur Ansiedlung dieser Art gescheitert sein, denn spätere Nachrichten lassen sich nicht finden. Gelegentliche Nachrichten über Amerikanische Hundsfische beziehen sich auf andere Arten, die zu den Hechten zählen und als nicht übermäßig große Aquarienfische gehalten werden. Durch Aussatz gibt es einige wenige Gewässer in Deutschland, in den sie nachgewiesen werden, ohne dass eine Tendenz der Ausbreitung zu beobachtet wäre.

Der Zwergwels, Small Cat-Fish, *Amiurus Nebulosus*,

„ist ursprünglich zu Hause in den Gebieten der Großen Seen und des Mississippi bis zum amerikanischen Meerbusen und kommt dort fast in jedem See und Fluß vor. Er lebt in

fließendem und stehendem Wasser, auf Schlammgrund, zwischen Wasserpflanzen und bevorzugt ruhiges Wasser und schattige Plätze, im Bereich des Frosches, der Sumpfschildkröte, der Mokassinschlange und des Alligators. Er ist überall friedfertig und anderen Fischarten nicht gefährlich. In Forellengewässern kommt er nicht vor. Der Zwergwels ist der zählebigste Fisch, den es in den Vereinigten Staaten gibt. Seine Nahrung besteht in Pflanzen und Tieren. Er wird selten schwerer wie 3 bis 4 Pfund, ist gewöhnlich kleiner, in der Regel nur 1½ Pfund schwer, wird bis 30 cm lang. Er beißt sehr gut an der Angel, besonders bei Nacht, und ist ein beliebter Sportfisch der Damen und Kinder.

Sein Fleisch ist orangefarbig, süß, sehr wohlschmeckend und nahrhaft. Die Haut ist mit einem dunkelfarbigem Schleim bedeckt, der vor dem Kochen entfernt werden muß, weil der Fisch sonst ungenießbar ist. Er ist sowohl gekocht wie gebacken sehr geschätzt.

Die Laichzeit ist im Frühjahr. Nach Garlick gräbt das Weibchen ein Nest an alten Wurzeln oder unter dem Ufer, bewacht die Eier und behütet und verteidigt die Brut, indem es dieselbe bei herannahender Gefahr in tiefes Wasser treibt. Die Züchtung in Teichen wird dadurch erschwert, daß die Fische beim Trockenlegen nicht gut dem abfließenden Wasser folgen, sondern im Schlamm liegen bleiben und dort schwer aufzufinden sind. Ferner ist die Brut in der ersten Zeit nach dem Ausschlüpfen schwer zu beobachten, noch schwerer zu fangen und deshalb nicht leicht in andere, größere fischleere Streckteich zu versetzen. Trotzdem wird es gelingen, den Zwergwels in geeigneten Gewässern heimisch zu machen, weil dies dadurch erreicht werden kann, daß man eine Anzahl laichfähiger Fische einsetzt.

Im Sommer 1885 erhielt der Ausschuß des Deutschen Fischerei-Vereins von dem Professor Spicer F. Baird in Washington 50 junge Cat-Fische, die mir zur Pflege übergeben wurden. Dieselben haben sich bei mir in einem Teiche mit schlammigem Grunde, in dem viel Wasserpest wächst, in ca. 2 m tiefem Wasser gut gehalten und auch vermehrt. Da sowohl von den aus Amerika eingeführten wie von den hier gezüchteten Fischen an andere Fischzüchter abgegeben worden ist, so glaube ich, daß wir den Zwergwels jetzt als einen in Deutschland eingebürgerten Fisch betrachten können.

Von 1887 bis 1890 habe ich 2225 einsömrige Zwergwelse gezüchtet, 300 in einen See gesetzt, 10 laichfähige und 665 einsömrige Fische an andere Fischzüchter und an Aquarien gegeben, und besitze jetzt 325 Zwergwelse, die größtenteils laichfähig sind.“

Heutiger wissenschaftl. Name: Ameiurus nebulosus (Lesueur, 1819). In der Oberlausitz dürften die ersten Fische in die Jahmener Teiche bei Klitten noch vor 1900 ausgesetzt worden sein. Von dort wurden sie mit Fischbesatz weiter verbreitet. In der Elbe und in weiteren Flüssen ist er gegenwärtig in teilweise starken Beständen nachzuweisen. Der Zwergwels ist heute ein fest etabliertes Faunenelement, das flächendeckend nicht mehr ausgelöscht werden kann.

Der Fleckenwels oder Gabelschwanz, Spotted Cat-Fish, Amiurus Caudafurcatus „ist in den den südlichen und westlichen Staaten der Amerikanischen Union, namentlich in Ohio, Missouri, Arkansas und im St. Johns River in Florida, wo er in der Regel häufig in der Stromrinne großer Flüsse vorkommt. Er ist gewöhnlich 5 bis 10 Pfund, bisweilen 20 bis 25 Pfund schwer. Wegen seines sehr wohlschmeckenden Fleisches ist er hoch geschätzt. Mr. Fred Mather sandte mir im Auftrage der Fischerei-Kommission im Dezember 1888 eine Anzahl Fleckenwelse aus dem Ohioflusse, von denen 18 wohlbehalten in Berneuchen anlangten und im Frühjahr 1891 noch 16 Fische lebten. Sie haben noch nicht gelaicht, obgleich sie schon 1890 fortpflanzungsfähig waren.“

Die Einführung dieser Art ist nicht gelungen. Der wissenschaftliche Name lautet heute Ictalurus furcatus (Valenciennes, 1840), umgangssprachlich wird er Blue Catfish genannt.

Der Schwarzbarsch und der Forellenbarsch

In diesem Heft soll die Beschreibung eingeführter nordamerikanischer Fischarten nach Max von dem Borne (Teil 1 siehe Heft 2/2008) abgeschlossen werden. Bei den vorgestellten elf Arten handelt es sich keinesfalls um alle zur damaligen Zeit eingeführten Fischarten. Es gab darüber hinaus Bemühungen noch andere Vertreter aus der Familie der Sonnenbarsche wie den Silberbarsch (Calicobarsch), den Steinbarsch, den Sonnenfisch und den Mondfisch in Europa bzw. Deutschland heimisch zu machen. Ökologische Überlegungen wurden damals kaum angestellt. Auf eine Kommentierung in diesem Sinne soll hier ausdrücklich verzichtet werden. Erst in letzter Zeit sind weltweite oder EU-weite Regelungen verabschiedet worden, die den Umgang mit gebietsfremden Tierarten regeln.

Der Schwarzbarsch und der Forellenbarsch

Heutige wissenschaftliche Benennung: Schwarzbarsch *Micropterus dolomieu* Lacepède, 1802, Forellenbarsch *Micropterus salmoides* Lacepède, 1802

Insgesamt 44 Seiten widmet Max v.d. Borne diesen zwei Arten, die er sehr ausführlich beschreibt. Gleich am Anfang weist er auf die Namensvielfalt hin, mit der die beiden Fischarten in Nordamerika bedacht werden. Dies gilt auch für die wissenschaftliche Bezeichnung.

„Der Name *Micropterus* ist dadurch entstanden, daß ein verstümmelter Fisch untersucht und beschrieben wurde, deshalb will ich hier die von Günther gewählten Namen annehmen. Wir unterscheiden demnach:

1. den Schwarzbarsch, Small Mouthed Black Bass, *Grystes Nigricans*;
2. den Forellenbarsch, Big Mouthed Black Bass, *Grystes Salmoides*

In Nordamerika gilt der Black Bass ganz allgemein für einen der wertvollsten Fische. In den Vereinigten Staaten Michigan und Ohio ist er neben dem White Fish für die Volksernährung der wichtigste Süßwasserfisch. Über den relativen Wert von Schwarzbarsch und Forellenbarsch sind die Urteile in Amerika geteilt, indem manche den Schwarzbarsch höher schätzen und andere beide Fischarten für gleich wertvoll halten. Das Fleisch ist blätterig, weiß, zart, wenig grätig und sehr wohlschmeckend. Um das Urteil eines hervorragenden Sachverständigen zu erhalten, sandte ich einige Fische, teils lebend, teils geschlachtet, an den Hoflieferanten Kommerzienrat Herrn Borchardt in Berlin und erhielt folgende Auskunft: Das Fleisch ist vorzüglich und dem der Bachforelle an Wohlgeschmack gleich, es ist bei dem Schwarzbarsche zarter und bei dem Forellenbarsche derber wie bei der Bachforelle. Der Forellenbarsch ist so widerstandsfähig, daß er geschlachtet weithin verschickt werden kann, während der Schwarzbarsch lebend in die Küche kommen muß, wenn sein Fleisch volle Würdigung finden soll. Herr Borchardt hat die Fische gebacken und blau gekocht, gekostet und giebt ihnen in letzterer Form zubereitet den Vorzug. Er empfiehlt, den Fisch blau zu kochen wie die Gebirgsforelle und ihn mit frischer Butter oder Sauce Vinaigrette oder Sauce Béarnaise anzurichten.

Die Nahrung besteht in Tieren aller Art, namentlich Infusorien, Würmern, Muscheln, Schnecken, Krebstieren, Insekten, Wasserkäfern und Larven, Fröschen, Froschlarven und Fischen. Der Forellenbarsch wird im kalten Norden 6 bis 8 Pfund und im warmen Süden 20 bis 25 Pfund schwer. In großen, tiefen Gewässern wachsen die Black Bass schneller und werden größer wie in kleinen, flachem Wasser. Bei mir werden diese Fische in Teichen in 6 Monaten 5 bis 14 cm und in 18 Monaten 20 bis 30 cm lang und erreichen in 5 bis 6 Jahren ein Gewicht von 1½ bis 2½ Pfund.

Der Black Bass hat ein zähes Leben und kann leicht weithin versandt werden, er hält sich im Fischkasten sehr gut, und zwar der Schwarzbarsch besser wie der Forellenbarsch. Beide sind härter wie Barsch und Zander, aber nicht so ausdauernd wie der Karpfen. Gegen Verunreinigungen des Wassers durch Fabriken und Spüljauche der Städte ist der Black Bass auffallend wenig empfindlich. Er gedeiht vortrefflich in dickem, schlammigem Wasser, in flachen torfigen Teichen und bei üppiger Vegetation grüner Algen. Wenn im

Überwinterungsteich die Fische durch Schimmelpilze leiden, so sterben mehr Forellenbarsche wie Schwarzbarsche.

Der Schwarzbarsch und der Forellenbarsch kommen an vielen Orten zusammen vor, sie bewohnen sowohl Seen, wie Flüsse. Der Forellenbarsch liebt ruhige Strömungen und das brackige Wasser der Flussmündungen; der Schwarzbarsch liebt schnelle Strömungen und klares Wasser.

Einführung in Deutschland. Im Jahre 1883 sandte mir Prof. Spencer F. Baird in Washington durch Vermittelung von Mr. Fred Mather in New York 7 Schwarzbarsche und 45 Forellenbarsche aus dem Greenwoodlake bei New York. Sie kamen zwar alle lebend hier an, infolge der langen Reise starben aber in kurzer Zeit die meisten, so daß ich nur 3 Schwarzbarsche und 10 Forellenbarsche übrig behielt. Die Forellenbarsche waren 2-3 cm lang, als ich sie erhielt, wurden im Jahre 1885 geschlechtsreif und laichten. Ich erhielt von 1885 bis 1890 von diesen Fischen 140.651 einsömmrige Forellenbarsche und versandte davon 1483 laichfähige, 884 zweisömmrige und 7430 einsömmrige Fische an zahlreiche Fischzüchter in Deutschland, Österreich-Ungarn, der Schweiz, Belgien, Holland, Frankreich, England, Schweden, Norwegen, Rußland und Italien. Die von den Empfängern gemachten Erfahrungen sind zum Teil günstig, zum Teil ungünstig gewesen.

Der Güterdirektor Herr Susta; Leiter der großen Karpfenteichwirtschaft des Fürsten Schwarzenberg zu Wittingau in Böhmen, schreibt mir: »Die von Berneuchen bezogenen Forellenbarsche lieferten 1889 sehr zahlreiche und sehr kräftige Nachkommenschaft; ihr Wachstum ist sehr befriedigend. Der Besitz dieses Fisches ist für die Teichwirtschaft zu Wittingau dauernd gesichert; er ist auf der Tafel des Fürsten Schwarzenberg erschienen, sein Geschmack ist vorzüglich und sein qualitativer Wert außerordentlich groß. Der Fisch wird in einigen Jahren die Reinerträge der Teichwirtschaft von Wittingau wesentlich erhöhen, und es dürfte 1891 eine größere Menge Forellenbarsche zu Markte gebracht werden können.«

Die Schwarzbarsche waren fingerlang, als ich sie erhielt, und die drei Fische welche am Leben blieben, laichten 1884 zum ersten male. Ich habe von 1884 bis 1890 von diesen drei Fischen 40.789 einsömmrige Schwarzbarsche und davon nach den Ländern, die oben erwähnt sind, versandt: 666 laichfähige, 832 zweisömmrige und 3790 einsömmrige Schwarzbarsche. Es hat sich gezeigt, daß der Fisch leicht in Teichen vermehrt werden kann, wenn er Steinbetten vorfindet, um zu laichen, daß er aber in Karpfenteichen nicht so leicht gezüchtet werden kann wie der Forellenbarsch.

Kein anderer Fisch übertrifft den Black Bass an Kühnheit beim Anbeißen und an Energie, mit der er sich wehrt, wenn er gehakt ist. Er hat die pfeilschnelle Bewegung der Forelle, die Unermüdlichkeit und die kühnen Luftsprünge des Lachses und außerdem eine ihm ganz eigentümliche Fechtweise. Er nimmt die künstliche Fliege ausgezeichnet und kann mit allen möglichen Arten von natürlichen und künstlichen Ködern gefangen werden. Für den Sport sind 2 bis 3 Pfund schwere Fische am besten, die schwereren sind weniger lebhaft und kämpfen nicht so energisch.“

Soweit der verdienstvolle Max von dem Borne. In kurzer Zeit war beiden Fischarten trotz einer hoffnungslos niedrigen Zahl von importierten Fischen eine deutschland- und europaweite Ausbreitung beschieden. Die Euphorie war entsprechend groß. 1903 (LEONHARDT und SCHWARZE) werden beide Arten in Sachsen als eingebürgert betrachtet. Davon kann heute keine Rede mehr sein, in Deutschland gibt es keine aktuellen Nachweise. Beide Arten kommen südlich der Alpen vor und sind zudem kosmopolitisch verbreitet, wobei durchaus von ökologischen Effekten und Einflüssen berichtet wird. Die nächstliegenden Vorkommen befinden sich in Tschechien und Österreich.

Ein Krebsessen in der Oberlausitz in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts

Die Monate ohne „R“ im Namen gelten traditionell als Monate, in den man Krebse essen kann. Allerdings ist es heutigentags nicht mehr üblich, den gepanzerten Stachel- und Scherenrittern nachzustellen und diese „krebssrot“ gekocht als Delikatesse auf die Tafel zu bringen. Das rührt daher, weil die ursprünglich vorhandenen Edelkrebse mittlerweile vom Aussterben bedroht sind und deshalb eine ganzjährige Schonzeit genießen. Wie es aber noch vor dem zweiten Weltkrieg in einigen Flüssen mit diesen Leckerbissen bestellt war, soll der folgende Bericht zeigen. Verfasser ist Klaus-Manfred Stempel Teichwirt, Fischzüchter und Krebsspezialist aus Ritterhude bei Bremen, der aber vor dem Krieg in der östlichen Oberlausitz lebte. Klaus-Manfred Stempel (27. März 1925 – 16. April 2000) war langjähriger Vorsitzender des Binnenfischereiverbandes im Landesfischereiverband Weser Ems e.V. und besuchte die Fischereischule in Königswartha 1996 zu einer Fortbildungstagung. Dort hielt er einen Vortrag über „Die Zucht der Flusskrebse in der Intensiv- und Teichhaltung“ und referierte daneben recht unterhaltsam über seine persönlichen Begegnungen mit Krebsen in den dreißiger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts. Diese Ausführungen, die er uns schriftlich hinterlassen hat, seien hier nun wiedergegeben.

Ein Krebsessen in der Oberlausitz in den 30er Jahren

An der Kleinen Tschirne in meinem Geburts- und Kindheitsort Neuhammer O/L, Kreis Görlitz, hat sich das Erleben von Krebsessen etwa dreimal jährlich zugetragen.

Wo liegt oder besser, wo fließt die Kleine Tschirne? An unserer heutigen Ostgrenze, der Lausitzer Neiße liegt die alte kleine Kreisstadt Rothenburg. Südöstlich am anderen hohen Neißeufer, bei den Kosakengräbern beginnt die „Neue Gatschlinie“ [*vermutlich eine schurgerade Forststraße*] und diese gingen wir oder fuhren sie mit dem Fahrrad acht Kilometer nach Osten durch die Görlitzer Heide. Und da waren wir schon an der Kleinen Tschirne.

Unterhalb des Schönberger Mühlteiches hatte mein Vater etwa zwei Kilometer der Tschirne, ein natürlich fließendes Flüsschen mit Kurven, Windungen und Kolklöchern zur Fischerei gepachtet.

Etwa Ende Mai, meist an einem Donnerstag sprach unsere Mutter Stempel's Söhne an: "Jungs, am Freitag müsst Ihr wieder Krebse fangen. Am Sonnabend hat Vater seine Freunde eingeladen und da wollen wir ein Krebsessen machen." Es folgten dann zehn bis zwölf Namen, die ich nur zum Teil aufgenommen habe. Meine Gegenfrage lautete fast immer: "Wie viele sollen es denn sein, eine Badewanne voll oder eine Waschbalje [*norddeutsch für Waschzuber*] dazu?" Wir haben uns in diesem Fall auf beide Behältnisse geeinigt.

Die ganze Verantwortung lag nun bei mir, denn ich bin ja vier Jahre älter als der Bruder. Aber stolz war ich doch schon damals ob dieser Verantwortung. Köderfische mussten noch gefangen und die Kresteller nach dem Winter gesucht und repariert werden. Holzwolle musste besorgt und auch gleich in Wasser eingeweicht werden. Die große Badewanne und die Waschbalje mussten in der kühlen Waschküche bereitgestellt werden.

Gegen drei Uhr am Freitagnachmittag wurden die Köderfische geschlachtet und auf den Krestellern befestigt. Wir hatten meist acht davon. Fünf hatte ich auszulegen, drei der jüngere Bruder.

Eine Warnung der Mutter folgte noch! Zerlatscht oder zertrampelt den Bauern nicht so das Gras - und dann gings los! Die Kresteller wurden in den bekannten Kolklöchern ausgelegt, meist aus Bequemlichkeit nur hundert Meter oberhalb und hunert Meter unterhalb vom Haus. Ein Spankorb und ein Weidenkorb waren vergessen worden und als diese da waren, wurde der erste Kresteller eingeholt. Drei bis vier Krebse waren am Anfang meist drauf und am frühen Abend waren es mitunter acht bis zehn Stück. Kleine, d.h. solche unter zehn Zentimeter und frisch gehäutete, sogenannte Butterkrebse wurden gleich wieder ausgesetzt. Wenn die Körbe gefüllt waren, wurden sie in die kühle Waschküche in Wannen gebracht. Darüber kam eine dünne Schicht feuchter Holzwolle. Ich kann mich nicht erinnern, dass auch je nur ein Krebs beim Hältern gestorben war.

Um sieben, spätestens um acht am Abend war der Fang erledigt und unsere Arbeit getan. Nach meiner heutigen Erfahrung möchte ich sagen, waren es mindestens fünfzig Kilogramm, eher mehr als sechzig Kilogramm.

Nun war unsere Mutter dran. Im Waschkessel kochte bereits das Wasser mit Möhren und anderen Gewürzen drin und wir mussten verschwinden, denn sie hat nie geduldet, dass wir beim Töten der Krebse zugegen waren. Am Abend kamen noch die beiden Schwestern der Mutter und meist eine Oma und haben beim Auspulen des Krebsfleisches geholfen. Eine fürchterliche Arbeit, wie ich heute aus eigener Erfahrung festgestellt habe.

Am Sonnabendvormittag wurden Rückenpanzer, Scheren- und Schwanzpanzer in einem Mörser zerstampft und mit dem Scherenfleisch zu Krebsuppe gekocht. Innereien und Beine der Krebse bekamen die Schweine, Hühner und Hunde, die sich alle darauf stürzten und so war unser ganzer Fang verwertet.

Vater's Gäste kamen dann am Sonnabend ab sechs Uhr abends und wurden mit einem Krebscocktail begrüßt, dem wir Jungs nur mit neidischen Blicken folgten. Was wirklich alles drin war, ist Mutters Rezeptur und großes Geheimnis geblieben.

Waren alle Gäste da, gab es, wenn das Wetter es erlaubte in der Gartenlaube, sonst im Esszimmer eine Krebsuppe. Das war aber eine Krebsuppe, rot von den gestampften Panzern wie eine Tomatensuppe und Krebscherenfleisch drin wie Nudeln in einer Nudelsuppe. Darauf schwamm auf der Herdplatte geröstetes Weißbrot. Wer einen zweiten Teller wollte - und das geschah oft - konnte ihn gern haben. Auf die „schlanke Linie“ brauchte man damals noch nicht zu achten. Der Rest der Krebsuppe wurde dann auch gern nach Mitternacht als Nachtspeise gegessen.

Nach der Suppe folgte das Hauptgericht in Butter gebackene Krebschwänze mit Krokette und frischem Blattsalat aus dem Frühbeet. Dass die Männer nach solcher Unterlage auch manchen guten Umtrunk vertragen konnten, spricht für sich.

Und wenn wir Strepel's-Jungen am Sonntag bei Sonnenaufgang im noch unruhigen Haus aufwachten, fanden wir mindestens zwei Kartenrunden im lustigen, fröhlichen Beisammensein. Vater Strepel's Krebsessen waren beliebt und waren Gesprächsthema bis zum Krebsessen im kommenden Jahr. Von meiner Mutter habe ich nach Jahrzehnten auch erfahren, dass nicht einer je beim Krebsessen abgesagt hatte. Das zweite und dritte Krebsessen folgte dann in den Sommerferien, wenn die Verwandten aus Liegnitz, Magdeburg, Großenhain und Berlin in Urlaub zu uns kamen.

Werden unsere Nachkommen je wieder solch heile Natur mit dem Gradmesser "Krebs" in diesen Mengen erleben können? Ich glaube es leider nicht. Und diese Kleine Tschirne floss und fließt nach gut dreißig Kilometern nördlich von Sagan in den Bober, wo schon 1870 Krebssterben wüteten, weil am Bober neue Industriestädte, unter anderem Bunzlau und Sagan entstanden, die die Abwässer in den Bober leiteten. Später in den 30er Jahren wurde die Todesursache der Krebse als Krebspest bestimmt.

Für mich sind die Krebse ein Gradmesser für eine gesunde oder kranke Natur. Ich kann an meinem Lebensabend abschließend sagen; diese Kleine Tschirne in der Oberlausitz hat mit ihrem sauberen, stets geliebten Wasser, mit ihren Fischen und Krebsen, mein Leben geprägt zunächst zur Seefahrt, später zur Fisch- und Krebszucht.

Über Fischdiebe

In dieser Ausgabe soll ein amüsantes Kapitel über Fischdiebe wiedergegeben werden. Es stammt aus dem Buch Karpfenzucht und Teichbau von Gotthold Kinze aus dem Jahr 1888. Johann Christian Gotthald Kinze (1826 – 1894) war gräflicher Güterinspektor in Kreba und brachte mit seinem Werk eine der ersten Abhandlung über die Karpfenfütterung heraus. Wiedergabe geringfügig gekürzt und in Originalschreibweise.

Feinde der Fische – Der Mensch

Der schlimmste Feind der Fische ist der Mensch, der Fischdieb. Gegen die Fischfeinde aus dem Thierreiche schützen wir uns mit Fangeisen und Gewehr, den Fischdieben gegenüber ist dies nicht erlaubt und doch ist dieser Feind der am schwersten zu fangende, seiner größeren Schlaueit wegen. Während die Thiere regelmäßigen Wechsel halten oder fast immer zu derselben Zeit auf den Fang gehen, kommt der Fischdieb absichtlich unregelmäßig. Wohnt derselbe gar noch in der Nähe des Fischers und kann er diesen beobachten, so geht er gewiß zu einer Zeit auf den Raub, wo er sicher ist, daß der Fischer anderswo beschäftigt ist und nicht die Teiche begehen kann.

Ich will im Nachstehenden die Erfahrungen niederlegen, die ich mit diesen Räufern gemacht habe. Der Fischdieb fängt die Karpfen meist mit dem Tauchhamen. Dies ist ein im Spiegel gestricktes Nezt von ungefähr 1,30 m im Quadrat. Mittels der Stange wird nun das Netz an einer Stelle, wo Karpfen gern stehen, vom Ufer aus in den Teich auf den Grund gesetzt. Der Dieb wartet 5 bis 10 Minuten, während welcher Zeit er das Netz recht ruhig stehend erhält und hebt dann mit der Stange dasselbe plötzlich hoch. Sind Fische darauf, so geben die biegsamen Bügel etwas nach und das Netz bildet in Folge des Gewichts der darauf liegenden Fische in der Mitte eine Vertiefung, aus der die Fische nicht entweichen können, die außerhalb bei dem schnellen Emporheben vom Wasser gegen das Netz gedrückt werden. Das Netz wird auf den Damm gelegt und die Fische wandern in einen zu diesem Zwecke mitgenommen Sack.

Diese Art des Raubes üben die Diebe nur des Nachts aus und meist in den Stunden von 11 Uhr Abends bis 2 Uhr früh. Mitunter, aber seltener, kommen sie auch zwei Stunden vor Sonnenaufgang. In mond hellen Nächten fischen diese Räuber fast nie, meist in dunkeln oder noch lieber regnerischen Nächten, wo sie sicherer vor Entdeckung sind, weil sie erstens nicht weit zu sehen sind und zweitens in Regennächten die Wächter nicht erwartet werden. Am meisten kommen diese Räuber in der Zeit vom August bis Ende Oktober. Gewöhnlich fischt der Dieb am Einfluß des Teiches. Geübte Fischdiebe ziehen, wenn es irgend angeht, ein Schutzbrett am Einflußwehre, um die Fische durch das frische Wasser heraufzulocken, sind aber stets vorsichtig, setzen vor den fortgehen den Spund wieder ein und bringen alles in Ordnung, peinlich jede Spur verwischend.

Der geübte Fischdieb ist ungemein vorsichtig und beseitigt jede Spur, die ihn verrathen kann. Der geübte Fischer entdeckt seine Spur aber trotz alledem. In der Zeit, wo Fischdiebe zu fürchten sind, und dies ist hauptsächlich vom August bis Ende Oktober, muß der Fischer die Teiche so begehen, daß er abwechselnd früh dort ist, ehe die Sonne den Thau vom Grase aufgeleckt hat. Wie der gewandte Jäger die Wildfährte, so muß der Fischer das Gras pp. auf den Teichdämmen beobachten. Sind Diebe in der Nacht am Teiche gewesen, so wird das geübte Auge des Teichwärters auch ihre Spur in niedergetretenen Grase bemerken: Der Fuß des Diebes hat den Thau vom Grase abgestreift. An der Art dieser Spur erkennt der Teichwärther auch, ob sie mit dem Netzte gefischt oder geangelt haben. Ist das erstere der Fall, so findet er auch, die Stangenlänge berechnend, die Stelle, wo der Tauchhamen auf das Land gelegt wurde, und meist, wenn die Diebe Glück hatten, auch Fischschuppen oder Fischschleim, allerdings wenig, da die Diebe sehr vorsichtig sind. Verfolgt der Teichwärter vorsichtig die Spur, so wird er auch ermitteln, woher und wer die Diebe sind. Der Dieb geht, weil er das verrathende Netz trägt, selten auf dem Wege, sondern nimmt seinen Kurs durch Wiese und Feld. Hier zeigt das Gras, der abgestreifte Thau und dergl. dem Teichwart die Fährte. Er muß jedoch bei dem Verfolgen der Fährte sehr vorsichtig sein, damit Niemand aus seinem Gehen merken kann, daß er einer Spur folgt. Denn führt auch die Spur bis vor

die Hausthür des Diebes, so wird man doch fast nie die gestohlenen Fische finden, der Dieb ist zu schlau und hat sie bereits fortgeschafft und verkauft oder da eingesetzt, wo Niemand sucht. Weiß der Teichwärter jedoch, wer oder woher die Diebe sind, so erleichtert ihm dies ihre spätere Ergreifung sehr, zumal er jetzt auch den Weg kennt, den sie gehen. Der oder die Tage, an denen die Diebe da waren, sind gleichfalls von Bedeutung und müssen gemerkt werden. Sind es Diebe, die ein Geschäft daraus machen und die Fische verkaufen, so kommen sie meist ein oder zwei Nächte vor den Markttag der nächsten Stadt, in der sie die Fische gewöhnlich absetzen. Es ist daher im gegebenen Falle gut, heimlich durch die Polizei der betreffenden Stadt recherchieren zu lassen, ob und wann Fische daselbst verkauft werden. Unter Berücksichtigung des Vorhergesagten muß dann anhaltend und mit größter Verschwiegenheit gewacht werden. Ich rathe aber, wenn Diebe kommen, dieselben ruhig fischen zu lassen und erst zu greifen, wenn sie Fische haben. Ist mir doch der Fall vorgekommen, daß ein Nachts 12 Uhr im Teiche erwischter Fischdieb, der bereits Karpfen hatte, nur 3 Tage Gefängnis erhielt.

Eine andere Art Karpfen zu stehlen ist folgende. Wenn zwei Teiche nur durch einen flachen Damm von einander getrennt sind und das Wasser in dem einen, oberen Teiche etwas höher steht als in dem unteren Teiche, so macht der Fischdieb, und ich weiß, daß dies sogar ein angestellter Teichwärter fertig bekam, quer durch den Damm durch seichtes Abstechen des Rasens eine kleine Rinne, so daß nur ein Wasserstrahl von vielleicht 3 cm Tiefe und 5 cm Breite aus dem oberen Teich in den unteren fließt. An der Stelle, wo die Rinne in den unteren Teiche mündet, steckt der Räuber Weidenruthen im Halbkreis um die Mündung herum, die nur ungefähr 5 cm über dem Wasser hervorragen und so eine Horde von ungefähr $\frac{1}{2}$ m Durchmesser in der Mitte bilden. Sobald das frische Wasser in den unteren Teich tritt, kommen die Karpfen aus dem unteren Teich und überspringen viele die flachen, eingesteckten Ruthen. Sind genug Karpfen darin, so hohlt der Räuber die Fische mit leichter Mühe aus dem Halbkreise heraus, beseitigt die Weidenruthen, legt die abgestochenen Rasen wieder in die Rinne, sie mit dem Fuße festtretend, und kann meist sicher sein, daß der Durchstich und Diebstahl unentdeckt bleibt.

Werden die Teiche im Herbst gezogen, um gefischt zu werden, so wird meist nur in den letzten Nächten vor der Fischerei, wenn die Karpfen bereits im Hauptgraben stehen, gewacht. Dies ist falsch. Wenn ein Teich, angenommen vier Wochen läuft, so werden die Fische bereits acht bis vierzehn Tage vor der Fischerei unruhig und kommen in großen Schaaren im Hauptgraben bis an das Abflußfluthbett. Ist nun auch der Hauptgraben in der Nähe des Wehres geschützt, so sind doch häufiger weiter im Teich hinein ungeschützte Stellen, wo nur noch Wasser im Hauptgraben selbst steht. Treten zwei Fischdiebe an einer solchen Stelle, jeder mit einem fast die Breite des Grabens deckenden Hamen auf 50 bis 100 Schritte von einander entfernt in den Graben und führen die Hamen, gegeneinander gehend, vor sich her, so erhalten sie auf einen Zug 30 und mehr Fische. Es ist daher nöthig, die ablaufenden Teiche acht bis vierzehn Tage vor der Fischerei regelmäßig durch einen sicheren Wächter Tag und Nacht bewachen zu lassen.

Eine andere, weniger gefährliche Art des Fischstehlens ist das Angeln. Geschieht dasselbe von ungeübten Dieben, die nur in den Morgen- und Abendstunden angeln, so sind sie durch den Teichwärter leicht zu fangen oder zuverscheuchen. Gefährlicher ist es, wenn ein geübter Dieb Nachthaken legt. Gewöhnlich werden diese Angeln mit Thauwürmern oder Kartoffeln beködert auf den Grund gelegt, wie Aalangeln, und unter dem Wasser an Pflöcken oder Wurzeln befestigt. Auch hier kann der Teichwärter den oder die betreffenden Teiche eine Stunde vor Sonnenaufgang bewachen und er wird sicher den Dieb beim Einziehen der Angeln erwischen.

Trotzdem bin ich fest überzeugt, daß da, wo recht dreiste, gewandte Fischdiebe sind und die Aufsicht schlaff ist, diese sich die Fütterung zu Nutze machen und, wenn sie ungestört sind, fleißig angeln werden.

Ich schütze die Teiche dadurch, daß ich an den Stellen, wo ich weiß, daß mit Erfolg geangelt oder mit dem Tauchnetze gefischt werden kann, kleine, ästige Pfähle einschlagen lasse. Es wird eine schwache, 3 bis 4 Zoll im Durchschnitt haltende Kiefer oder auch anderer Baum

mit Aesten genommen. Davon lasse ich circa 2 Fuß lange Stücke schneiden, daß stets am Schopfende ein Quirl Aeste ist. Diese Aeste werden soweit verschnitten, daß jeder noch ungefähr einen bis zwei Fuß auch darüber lang bleibt, die übrigen, unterhalb des Quirls befindlichen Aeste werden abgeschnitten, der Pfahl spitz gemacht und so eingeschlagen, daß er ungefähr nur noch einhalb bis einen Fuß über den Boden heraus steht, also tief unter dem Wasserspiegel ist. So werden in sich selbst bestimmenden Entfernungen, das heißt, je nachdem die Aeste auseinander stehen und decken, diese Pfähle eingeschlagen, also in Entfernungen von 4 bis 6 Fuß. Angel und Netz bleiben stets daran hängen und zerreißen.

Gründung des Sächsischen Fischereivereins 1884

Vor zwanzig Jahren wurde 1990 der Sächsische Landesfischereiverband gegründet. Sein Vorläufer, der Sächsische Fischereiverein, wurde 1884 „unter dem hohen Protectorate seiner königlichen Hoheit des Prinzen Georg“ ins Leben gerufen. Er beging somit im Jahr 2009 sein 125-jähriges Gründungsjubiläum. Aus der ersten Schrift dieses Vereins erfahren wir etwas über die Zwecke des Sächsischen Fischereivereins, seinen Vorstand und seine Vertrauensmänner. Diese erste Schrift enthielt ebenso eine „gemeinfaßliche Belehrung über die Süßwasserfische des Elbegebietes“ sowie eine Ausführung über die Fischereigesetzgebung für das Königreich Sachsen. Nachfolgend sollen davon einige Auszüge in Originalschreibweise wiedergegeben werden.

Zwecke des Sächsischen Fischereivereins

Der Verein bezweckt im Anschluß an die Bestrebungen des Deutschen Fischereivereins in Berlin die Hebung der Fischzucht im Königreiche Sachsen. Namentlich wird er bemüht sein, Maßregeln zu ergreifen, welche geeignet sind, der sächsischen Fischerei aufzuhelfen, ihre Ausbeute zu sichern und den Fischbestand zu vermehren, soweit dies mit den berechtigten Interessen der Industrie vereinbar ist. Zur Erreichung dieses Zweckes strebt er an:

1. Die Verbreitung von Belehrungsschriften.
2. Die Einrichtung und Abhaltung von Vorträgen über Fischerei und Fischzucht. Es ist zu bemerken, daß auf Ver-anlassung der Kgl. Ministerien bereits seit einigen Jahren regelmäßig im Anfang des November ein dreitägiger Lehrcursus über künstliche Fischzucht an der Forstakademie Tharand abgehalten wird, welcher Jedermann unentgeltlich ohne weiteres zugänglich ist. Der Beginn wird alljährlich im October in den Zeitungen bekannt gemacht.
3. Die Errichtung einer Auskunftsstelle, welche den Bezug und die Abgabe von Fisch-Eiern, - Brut und -Satz vermittelt.

Angebote, sowie Gesuche um Nachweis von Bezugsquellen sind zu richten an das Bureau des Vereins per Adresse Herrn Hauptmann v.d.A. Aster, Dresden, Carolastraße 1 B.

4. Die Gewährung von Prämien für Erlegung von

Fischottern – Sechs Mark - und von

Reihern – Drei Mark.

Gesuche um die Gewährung dieser Prämien sind unter Beifügung der Fischotterschnauze bezw. des Reiherkopfes, sowie einer glaubhaften Bescheinigung über die rechtmäßige Erlegung des betreffenden Thieres innerhalb des Königreiches Sachsen zu richten an Herrn Professor Dr. Nitsche zu Tharand.

5. Der Verein wird es sich ferner zur Aufgabe machen, Geldmittel zur Disposition zu stellen, um Personen, welche sich Verdienste um die Bestrafung von Fischfreveln erworben haben, besonders staatlichen und privaten Aufsichtsbeamten, Gratificationen zu gewähren. Gesuche um solche sind an die betreffenden Amtshauptmannschaften zu richten.

6. Auch wird der Verein es sich angelegen sein lassen, besonders durch seine Vertrauensmänner auf die passende Zusammenlegung von Fischgewässern zu größeren

Fischereibezirken, sowie auf die Bildung von Fischereigenossenschaften hinzuwirken, und auch die Verbesserung der bestehenden Fischereigesetzgebung durch Anträge an maßgebender Stelle im Auge zu behalten.

7. Alljährlich wird eine Generalversammlung abgehalten.

8. Der Verein besteht aus a) persönlichen Mitgliedern,

b) corporativen Mitgliedern, welche sich durch einen Deputirten bei allen Abstimmungen vertreten lassen können.

Persönliches Mitglied kann jede dispositonsfähige Privatperson werden, welche einen unbescholtenen Ruf genießt.

Corporatives Mitglied können andere Vereine, Corporationen und Gemeinden werden.

Der Jahresbeitrag wird für die persönlichen Mitglieder auf mindestens drei Mark, für die corporativen Mitglieder auf neun Mark festgesetzt. Dagegen beträgt für gewerbsmäßige Fischer die Beitragspflicht nur eine Mark. Am einfachsten geschieht der Eintritt in den Verein, wenn die betreffende Person ohne weiteres den Beitrag für das laufende Kalenderjahr an den Schatzmeister des Vereins, Herrn Consul Harlan, Dresden, Neumarkt 6, per Postanweisung einsendet. Hierauf erfolgt sofort Zusendung der als Quittung dienenden Mitgliedskarte und der Statuten.

Jedes Mitglied erhält ein Exemplar der während seiner Mitgliedschaft von dem Verein herausgegebenen Schriften unentgeltlich.

Vorstand des Sächsischen Fischereivereins

für die Jahre 1884 – 1886

Graf von Könneritz auf Lossa, Vorsitzender.

Prof. Dr. H. Nitsche, Tharand, Stellvertreter

Hauptmann v.d.A. Aster, Dresden, Schriftführer.

Consul Harlan, Dresden, Schatzmeister.

Rittergutsbesitzer von Herder auf Rauenstein.

Legationsrath Graf von Hohenthal und Bergen auf Knauthen.

Oberfischmeister Krüger, Dresden.

Oekonomierath von Langsdorff, Dresden.

Rittergutsbesitzer v. Oelschlägel, Oberlangenau

Bei den Ausführungen über die Fischereigesetzgebung für das Königreich Sachsen wurden die geltenden Unterlagen, wie Gesetze und Ausführungsverordnungen benannt und ihre wesentlichen Inhalte in Kurzform dargestellt. Es ist erstaunlich wieviele Gemeinsamkeiten durchaus zu entdecken sind, die andererseits aber auch eine gewisse juristische Kontinuität und Beständigkeit erkennen lassen. Ebenso sind in den Gesetzen Reste der rechtlichen Sonderstellung der Oberlausitz noch erkennbar. Interessant für uns heutige Fischer und Angler sind die Strafen, die für Übertretungen anzuwenden waren. So wurden Verstöße gegen bestimmte Fang- und Fischereiverbote mit bis zu 150 Mark bzw. bis zu einer Woche Haft bestraft. Für unberechtigtes Fischen und Krebsen wurde eine Polizeistrafe bis zu 150 Mark und gar sechs Wochen Haft in Aussicht gestellt. Fischen ohne Berechtigung oder Erlaubnis wurde mit zwei Wochen Haft geahndet, unbeschadet weiterer strafgesetzlicher Sanktionen. Ganz hart traf es die nachts mit Fackellicht oder unter Anwendung schädlicher oder explodierender Stoffe unberechtigt auf Fisch- oder Krebsfang Gehenden. Sie erwartete eine Geldstrafe bis zu 600 Mark oder Gefängnis bis zu sechs Monaten. Es versteht sich fast von selbst, dass die von einem nicht Berechtigten zum Fischfang genutzten Gerätschaften vollständig der „Confiskation“ unterlagen.

Über Natur und Eigenschaften der Fische

Den Höhepunkt der sogenannten Hausväterliteratur, einer Literaturgattung der Barockzeit, welche das Wissen über Haushaltsführung und alle Landnutzungsformen umfasst und sich vornehmlich an die Landgutbesitzer wendete, stellt das 1682 erstmals verlegte enzyklopädische Werk von Freiherr Wolf Helmhardt von Hohberg (1612-1688) dar, die GEORGICA CURIOSA oder Umständlicher Bericht und klarer Unterricht von dem Adelichen Land- und Feld-Leben/ Auf alle in Teutschland übliche Land- und Haus-Wirthschafften gerichtet/ Im Heft 1/2000 von Fischer und Angler in Sachsen wurde in dieser Reihe schon einmal Bezug auf dieses Werk genommen (über das Angeln). In dieser Ausgabe soll nun das Capitel VI des „Nutzliches Supplementum, oder curieuse Zusatz Von der Fischerey“ mit dem Titel: „Was vor eine Natur und Eigenschaft die Fische an sich haben/ und welchen Leuten sie gesund sind.“ wiedergegeben werden. Die Schreibweise ist der Ausgabe von 1715 entnommen, nicht mehr gebräuchliche Begriffe und Namen wurden in eckigen Klammern erklärt.

Die Fische sind einander ungleich/ dann einer ist immer kälter- und feuchterer Natur dann der ander.

Wann einer Blut-Egel von seinen Beinen nicht bringen kann/ so bestreue er sie mit Saltz.

Obwohlen alle Fische kalter und feuchter Natur seyn/ ist gleichwohl ein grosser Unterscheid zwischen ihnen/ dann es ist einer gesunder als der andere.

Hechte/ Barsche/ Schmerlen und andere harte Fische/ mag ein jeder wohl essen/ wann er gleich krank ist/ dann es sind harte Fische.

Einer/ so mit Fieber behaftet/ soll sich zwar aller Fische enthalten/ wann er sich aber gleichwohl hart danach sehnete/ so möchte er Fohren [Forellen]/ Schmerlein/ Parsche und Hechte/ wol essen.

Darnach sind auch gebratene Fische allzeit gesünder/ als gekochte/ dann das Feuer benimmt ihnen ihre Feuchtigkeit.

So ist auch ein Unterschied der Fische/ wegen des Wassers/ darin sie wohnen.

Dann Meer-Fische sind viel gesünder/ als die man in süssen Wassern fäheth [fängt]/ und solches wegen des Saltzes/ welches die übrige Kälte und Feuchtigkeit in den Fischen verzehret/ ein hart Fleisch machet/ und sie vor dem Faulen bewahret.

Darum siehet man/ daß ein gesaltzener Hering/ rohe aus der Tonnen genommen/ und auch [ge]gessen dem Menschen nichts schadet. Unter den Meer-Fischen sind auch die am besten/ die in den grossen Tiefen des Meeres wohnen/ und allda heraus gefangen werden/ welche die grossen Sturm-Winde wohl herum getrieben/ und gejagt haben.

So sind Flöß-Fische/ die in den tieffen rinnenden Flöß-Wassern gefangen werden/ so gegen Mitternacht [Norden] fließen/ darinnen viel Stein und Sand lieget/ und wo das Wasser schnell laufft/ viel gesünder/ dann die man in den Seen/ Pfülen/ unstätigen Mist-pfützigten Wassern fäheth/ oder auch in den stinckenden/ schlammigen Pfützen und Morast/ die gar mosicht oder modericht schmecken/ dann sie sind sonderlich ungesund.

Unter den Fischen/ die ein weiches Fleisch haben/ sind die Größten die besten: Aber unter denen/ die hart Fleisch haben/ sind die Kleinen am besten.

Es seyn auch die schuppichten Fische besser/ dann die schleimichten/ die keine Schuppen haben/ und je grösser schuppicht sie sind/ je gesünder sie auch seyn.

Auch sind die frischen Fische gesünder/ dann die krankten/ die gar matt oder todt sind.

Nach grosser und schwehrrer Arbeit soll man keine Fische essen/ dann also faulen sie desto eher in dem Magen.

Fische die hart/ weiß und suptiles [fein strukturiertes] Fleisch haben/ sind viel besser und gesünder/ dann die ein zähe und schleimicht Fleisch haben.

Auch ist viel an den Kräutern gelegen/ die an den Ufern der Wasser wachsen. Dann wo böse Kräuter sind/ da seyn auch ungesunde Fische.

Es sind auch etliche Fische/ die sich sehr vor dem Donner fürchten; Dann die Fohren oder Forellen erschrecken so sehr vor dem Donner/ daß sie erstarren/ und unbeweglich im Wasser liegen bleiben/ daß man sie leichtlich mit den Händen ergreifen und bekommen kan.

Ingleichen die Karpffen/ auch die Alsen oder Läuse-Fische/ derer Forerus [Conrad Forer, arbeitete mit Conrad Gesner zusammen] gedencket. Ferner die Aalen/ die erschrecken so sehr/ daß sie sich auch aus der Tieffe/ oder aus dem Grund/ (darinnen sie sich sonst zum meisten halten) zu oberst auf das Wasser herauf begeben/ und demnach gar leichtlich mit dem Hammen [Hamen: großer Kescher] gefangen werden können.

Darum werden ihr auch zur selben Zeit in den Aal-Kasten/ Reusen und Säcken/ die man ihnen allenthalben in grossen stillen Wassern gestellet hat/ mächtig viel gefangen.

Es tretten auch dieselbigen Fische alle im Frühling aus dem Meer und grossen Tieffen heraus in die Flüsse der süssen Wasser/ aber sobald der Sommer und die heissen Zeiten einfallen/ da machen sie sich wieder hinein in die Tieffen/ und ins Meer.

Es sind vier Complexiones [Einteilung nach dem Typ des Temperaments] der Menschen/ wer nun wissen will/ ob ihm die Fisch gesund oder ungesund seyn/ der muß seine Complexion wissen/ ob er ein Sanguineus, Phlegmaticus, Cholericus, oder Melancholicus ist.

Die Phlegmatici sind kalter und feuchter Natur/ weil nun die Fische auch dieser Natur/ so können sie den Phlegmaticis nicht gesund seyn/ dann also würden sie vielmehr kalt und feucht werden/ dadurch sie dann böse Mägen/ schädliche Fieber/ die Wassersucht/ und allerley Kranckheiten bekommen.

Den Sanguines, die warmer und feuchter Natur seyn/ und den Melancholicis, die kalter und trockener Natur/ können die Fische nicht leichtlich schaden/ dann der Fische ihre Kälte haben eine Gemeinschaft mit dem Sanguine, denen Cholericis, welche hitzig und trocken sind/ denen sind sie gar gesund.

Jedoch/ weil ein guter Trunck Wein auf die Fische gehöret/ sonderlich/ wanns weichlichte Fische sind/ so möchten sie auch denen Phlegmaticis nicht viel schaden/ wann sie Wein darauf trincken/ und Nüsse darauf essen möchten. Dann weil die Nüsse trockener Natur seyn/ so können sie es hindern/ daß sie nicht mehr Phlegma von den Fischen bekommen.

Doch sollen auch die Leute/ so der andern dreyen Complexionen sind/ gleich sowol Wein auf die Fische trincken/ und Nüsse essen/ dann die Fische haben bißweilen ein klein Gifflein bey sich/ sind übel zu verdauen/ und faulen einem leichtlich im Magen. Aber die Nüsse dienen wider den Giff/ und helfen zu der Dauung/ weil sie warmer Natur seyn. Wer aber einen schwachen Magen hat/ der voller böser Feuchtigkeit ist/ der soll sich der Fische gar enthalten/ und sie nicht essen/ damit er nicht Übel ärger mache.

Über die Lebensweise der Fische

Auch in dieser Ausgabe sollen einige Auszüge aus dem fischereilichen Teil der GEORGICA CURIOSA wiedergegeben werden. Es handelt sich um Ausführungen zur Lebensweise von Fischen im Kapitel VIII, die einerseits exakte Naturbeobachtungen andererseits aber auch umständliche Fabulierungen enthalten, deren Erklärungen teilweise auf die alten Griechen oder Römer zurückgehen und die uns heute wegen ihren amüsanten Schilderungen nicht weniger willkommen zum Lesen sind. Die Schreibweise ist dem Original entnommen, nicht mehr gebräuchliche Begriffe und Namen wurden in eckigen Klammern erklärt.

Von andern Arten Fischen/ auch was die Fische im Wasser essen/ ob sie Athem holen/ sehen/ hören und schreyen.

Als 1.) die Heringe/ welche/ wo man sie frisch hat/ und wohl gewässert worden/ so gar ungesund nicht seynd; Äusserlich wird er nützlich im hitzigen Fieber auf die Fuß-Sohlen gebunden. Die weisse Herings-Seele gepülvert eingenommen/ neun an der Zahl/ befördern unfehlbar den verstandenen Harn.

2.) Plateißlein [Plattfische] gedörret/ seynd hart zu verdäuen/ und geben eine schlechte Nahrung.

3.) Die Stockfische sollen frisch wohlgeschmackt seyn; Gedörret seynd sie hart zu verdäuen. Wer einen blöden Magen hat/ und zum Gries geneigt ist/ der hüte sich vor solcher Speise.

4.) die Austurien [Austern] oder Osteren-Safft und Fleisch/ seynd geschmackter/ als gesund.

5.) Bischerschweiff [Biberschwanz] ist zwar für Schleck-Mäuler/ aber nicht für die blöden Mägen.

6.) Die hintern Füsse von den Fröschen werden von vielen zu einer Speise gebraucht/ sonderlich sollen sie den Schwind- und Lungensüchtigen gut seyn. Zur Frühlings-Zeit gebähren sie viel Eyer (so man Froschlaich oder Fröschmalter nennet) in dem Wasser/ in welchem alsdann die Frösch in Mitten verborgen liegen/ so die Eyer sich zertheilen/ werden die Roß-Nägel oder Roß-Köpfe daraus; Dann es erwächset erstlich aus dem Laich ein rund schwarzes Fleisch/ darnach der Kopff und der Schwantz/ endlich die Füsse. Herr Cysat in Beschreibung des Lucerner-See pag. [Seite] 113 meldet/ wie es ihme Frösche auf den Hut vor der Stadt Lucern geregnet. Den Nutzen der Frösche ist: so ein Frosch im Saltz-Wasser und Honig gesotten wird/ biß ein Sälblein daraus werde/ und damit die Flecken und Mähler [Muttermal] der Haut bestrichen/ werden sie dadurch vertrieben. Frösche zerstoßen/ oder in der Mitte voneinander geschnitten/ und ausgelegt/ lindern die Glieder-Schmerzen/ stillen ingleichem/ im Wasser und Essig gesotten/ und im Mund gehalten/ das Zahn-Wehe. Die Leber gedörret und gestossen/ und solche gleich ante paroxysmum [vor einem Anfall] einem Febricitanten [Fieberkranker] eingegeben in Aq. Centaur. mix. soll das Fieber vertreiben.

Die Leber von Laub-Fröschen eingenommen/ dienet wider Epilepsiam [Krampfleiden]. Die Gall verdörret/ und pulverisirt eingenommen ein Quintlein-schwehr/ machet das viertägige Fieber weichend. Aeusserlich ists für die Augen gut. Das Fett in die Ohren warmlecht getröpfelt/ vertreibt die Schmerzen. Was das Froschleich anbelangt/ wird solches starck in der Artzney gebraucht; Es kühlet/ ziehet zusammen/ verdicket/ und lindert äusserliche Schmerzen/ ist gut; Zumal/ wann etliche Gran [historische Maßeinheit des Gewichts, etwa ein Zwanzigstel Gramm] Campffer darzu kommen; Wider das Rothlauff/ Entzündungen/ hitzige Geschwülste und Flüsse/ wider allerley Glieder- als Chiragra- und Podagra-Schmerzen [Gicht in Finger- und Zehengelenken] / mit doppelten leinenen darein gedunckten Tüchern umgeschlagen/ es ziehet/ aufgelget/ die übrige Röthe am Gesicht heraus/ machet die Hände glatt und sauber/ vertreibt die Raud [Räude]/ zumal im Mertzen/ stillt das übrige Bluten/ wo es auch seye/ sonderlich/ wanns mit Rosen-Essig auf einem Schwamm applicirt wird; Es lindert/ äusserlich gebraucht/ das Kopf-Wehe/ die Schmerzen an den Fingern/ der Wurm genannt/ welchen er gänzlich tödtet/ kühlet äusserlich die erhitzte Leber ab/ und umgeschlagen/ ists auch fürtrefflich/ wann man sich/ womit es seye/ verbrant [hat].

7.) Muschelen klein (Musculus aquæ dulcis) und lang (Concha longa) werden an Seen hin und wieder gefunden/ haben in sich ein lebendiges Fleisch/ so dem Schnecken-Fleisch ähnlich/ und derowegen auch undäulich/ und leichtlich ein Fieber erwecket. Die Schaaln dienen zum Gebrauch der Mahler/ und zerstoßen/ seynd sie ein Præcipitans antifibrile [vorzügliches Mittel gegen Fieber].

Was ein jeder Fisch isset/ das kann man in ihren Därmen gewahr werden/ wann man sie reisset/ und ihnen die Bäuche aufschneidet. Dann da findet man in etlichen Würmer/ in etlichen Fliegen und Mücken/ in etlichen Mist oder Lette/ in etlichen Kröten/ in etlichen Fische/ in etlichen Kräuter und andere Sachen/ die sie an den Ufern finden.

Man hat auch sonsten andere Sachen/ damit man sie nicht allein speiset/ wanns die Noth erfordert/ sondern auch mäset und fett machet/ ja reizet und locket/ daß sie in die Reusen kriechen/ wie sonderlich das Weitzene Maltz ist: Dann wann man dasselbige nur auf einen Stein zerklopfet/ und darnach den Stein ins Wasser leget/ so kommen die Fische/ und bleiben alle häufig darüber stehen/ und lecken mit den Mäulern an dem Stein.

Etliche sagen/ die Fische haben keinen Athem/ weil sie keine Lunge haben/ und ohne das unter dem Wasser niemand Athem holen kan. Etliche sagen/ sie ziehen das Wasser zu sich/

und speyens wieder weg/ oder stossens wiederum heraus/ das soll ihr Athemholen und Zusichziehen seyn.

So gibts gleichwohl die Erfahrung/ wann in den Winter die Teiche oder Wasser hart zufrieren/ und man keine Löcher oder Luhen in das Eis hauet/ daß die Fische ersticken/ und im lüfftigen Sommer häufig todt an den Ufern liegen/ oder in dem Wasser schwimmen. Item/ wann grosser Schnee gefallen/ und lange auf dem Eis lieget/ so werden die Fische der Vögel und Katzen ihre Speise: Darum müssen ja die Fische Athem holen/ und wiederum von sich lassen.

So sehen sie gar scharff/ und hören auch/ dann man gehe über einen Steeg oder Brücken/ und rege die Arme sehr/ oder scheuche mit einem Hut/ oder schlage auf den Steg/ oder auf die Brücke/ so wird man bald sehen/ wie die Fische voneinander lauffen werden.

Es ist ein kunstreich Ding/ daß sie auf den Seiten solche Federn oder Flügel [Flossen] haben/ die sie zum Schwimmen artig brauchen/ und die Schwäntze/ damit sie den gantzen Leib ihres Gefallens lencken können: Dann sie können sich mit den Federn schnell fortjagen/ übersich und untersich schiessen/ wie die Flincken/ Lachs/ Fohren [Forellen]/ und andere pflegen zu thun.

Die Karpffen springen oft über das Netz hinüber/ daß sie nicht gefangen werden/ doch muß man auch das sagen/ es ist wol ein Sprichwort/ du bist stummer/ als ein Fisch/ und die Gelehrten sind der Meynung/ daß sie keine Stimme noch Instrumenta zur Stimme haben.

Es ist aber gleichwol auch wahr/ daß die grossen Wallfische also schreyen können/ daß man sie über eine Meilwegs auf dem stillen Meer hören kann.

Der Delphinus seufftzt traun [wahrhaftig, fürwahr] im Wasser/ wie ein Mensch/ wie Salinus meldet.

Über Köder zum Fischfang

Die Abschnitte über Fischerei in der GEORGICA CURIOSA füllen 24 Seiten. Ein Großteil der Darstellungen beruht auf aufmerksamen Beobachtungen und entspricht auch heutigen Ansprüchen an die Wiedergabe und Beschreibung der Realität in der Natur. Völlig abenteuerlich ist jedoch das Kapitel über Köder zum Fischfang. Man mache sich die Mühe und unterziehe die frühe Literatur über Fischerei einer speziellen Suche nach Angaben und Rezepten für Köder und nahezu überall wird man finden, dass die Altvorderen gerade diesen Gegenstand mit einer überdurchschnittlichen Aufmerksamkeit be-dachten. In großer Ausführlichkeit, mit dem Schleier eines Geheim-nisses umwoben, erfolgt die umständliche Beschreibung, wie in alchemistischer Manier die abenteuerlichsten und kuriosesten Köder gemischt werden, die in uns heute Fragen und Entsetzen hervorrufen. Fast noch wie Hexenrezepte anmutend, sollen sie in dieser Ausgabe dem Leser zum Vergnügen und Schmunzeln auszugsweise wieder-gegeben werden. Die Schreibweise ist dem Original entnommen, nicht mehr gebräuchliche Begriffe und Namen wurden in eckigen Klammern erklärt.

Cap. IX Von den Fischen in den fliessenden Wassern/ und vielerley Arten Ködern

Man sagt/ wer viel Fische fangen will/ der soll Baldrian-Kraut zu unterst in den Haamen [Netzsack] (oder Netz) thun; Dann wann die Fische den starcken Geruch darvon riechen/ so sollen sie häufig darzu schwimmen. Andere nehmen Kalbs-Blut/ wohl gestossen/ oder Kalb-Fleisch/ thun es in ein Geschirr/ und lassen es bey 16 Tagen stehen/ bindens hernach unten in den Hamen oder Netz; Man machet auch Köder daraus/ wann man angeln will. Etliche sieden Schwalben-Wurtz [kalkliebende giftige Pflanze] im Wasser/ und stossen den Hamen darein; Oder sieden Liebstöckel im Schmaltz oder Oel/ und bindens in den Hamen oder Netz.

Hierher gehöret auch noch das Fischen mit denen Reussen/ die an solchen Oertern in den Flüssen eingesencket werden/ wo man weiß, daß die Fische gerne hinstreichen pflegen.

Damit aber die Fische leichter darein gehen mögen/ so leget man Aas oder Köder darein/ welches man in ein Tüchlein einbinden kann/ und solches ist unterschiedlich; etliche nehmen Hauß-Wurtz/ und Thun solche hinein; Oder Bocks-Blut/ Back-Ofen-Leimen [Lehm] und Honig/ zu einer Kugel gemacht/ in ein Tüchlein gethan/ und in die Reußen gebunden.

Wann man in ein kleines Gläslein Queck-Silber thut/ und hengers mitten in den Reußen/ doch daß es mit Hartz und Wax wohl verwahret sey; Oder firnen Schmeer und wilden Deumenten [Krauseminze]/ röstets miteinander in einer Pfannen/ binds in ein dünnes Tüchlein/ und thuts in die Reußen/ da Moos ist/ und lasset sie über Nachts liegen/ so fänget man viel Aal und andere Fische.

Item/ stinckende Ziegen-Milch/ oder Unschlitt [Eingeweidefett] von einem Ziegen-Bock/ gestossene Bohnen und Baldrian/ Küchlein [Kügelchen, die ersten Boilies?] daraus gemacht/ und in die Reussen gethan.

Oder Bären-Schmaltz/ Honig/ Küh-Koth/ eine Hand-voll Korn/ solches zerlassen/ untereinander gemenet/ Küchlein daraus gemacht/ lasse dürr werden/ und solche in die Reußen gethan.

Du magst auch Fleisch von einem Widder wohl in Honig sieden/ darnach dasselbe mit alten stinckenden Menschen-Harn vermischen/ und dann das Fleisch in kleine Stücklein zerschneiden/ an die Angel machen.

Wann man einen Fuß von einem Schweine/ mit Haut und Haar/ sammt den Klauen nimmt/ und den zu Pulver brennet/ in einem Tüchlein in eine Reuße oder Fisch-Hamen bindet/ so fähēt [fängt] man viel Fische damit. Bestreich geröst Brod mit Kampffer oder Rayger-Schmaltz [Reiherschmalz]/ und stecks in die Reußen. Oder nimm wohlgemahlen Gersten-Mehl/ mische Menschen-Blut darunter/ und mache ein Teiglein daraus/ darnach laß es dürr werden/ und thue es in die Reußen.

So man eine Hunds-Leber in eine Blase thut/ die voller Löcher ge-stochen ist/ und henget sie in eine Reuße/ so lauffen die Fische ge-waltig darnach.

Nimm Senff-Körner/ einen Fuß von einer Wiesel/ und gelben Saamen aus den Rosen/ und henges ins Netz-Garn/ Hamen oder Reußen.

Item nimm Bohnen-Mehl/ menge Unschlitt [festes Kadaverfett] oder Schmeer von einem Bocke/ Igel oder Ochsen/ darunter/ und binde es in Netze. Du magst auch das Miltz von einem Boch darzu nehmen.

Man mag auch rothe Schnecken nehmen/ dieselbige braten/ und also gebraten in die Netze/ Hamen oder Garn-Säcke thun/ so fähēt man viel Fische.

Es sagen etliche: Wann man Kutteln oder Flecke/ so die Fleischer in Fleisch-Bänken feil haben/ in die Schuh undter die blossen Füße leget/ und einen Tag darauf gehet/ daß sie nach dem Schweiß der Füße riechen/ und stecket sie darnach an den Angel/ oder leget sie in die Fisch-Reußen/ so soll man viel Fische fangen.

Oder nimm einen Rayger (Raub-Vogel) und zwar wanns seyn kann/ das Männlein/ rupffe solchen/ zerhacke und zerstosse ihn. Diesen zerstossenen Vogel thut man in ein Glas/ und setzet es 20 biß 24 Tag in warmen Mist/ da dann das Fleisch binnen solcher Zeit gantz verweset/ und ein öhlichtes Wesen hinterlässt. Wann man nun dieses in dem Glas findet/ so bindet man solches auf das genaueste zu/ und verwahret dasselbe an einem nicht allzuwarmen Ort. Will man nun fischen/ so kann man weiche Brosamen von weissen Brod/ gestossene Hanff-Samen/ und dieses Rayger-Oel nehmen/ dieses 3 Stück wohl untereinander/ knäten/ kleine Küchlein daraus machen/ die Angel-Schnur/ nahe bey der Angel/ damit bestecken/ und damit angeln.

Auf andere Art/ wann man ein Pfund Hanff-Saamen/ aus dem schon das Oel gepreßet worden/ nimmt/ zu welchem man entweder 2 Untzen von einer Mumie/ (ausgedorrt und von der Sonnen getreugten [ge-trockneten] Menschen-Fleisch)/ oder nur Menschen-Fett/ 2 Untzen Schweinen-Schmaltz/ 2 Untzen Rayger-Oel/ 2 Untzen Honig/ 1 Pfund Brosamen von einem altgebackenen weissen Brod/ und 4 Gran Bisam/ thut; aus dieser Massa knetet und machet man nach voriger Manier Küchlein/ und wann sie etwan nicht zusammen halten

wollten/ kann noch mehr Hanff-Samen darunter genommen/ und der Teig vester gemacht werden. Diese beede Köder lieben die Karpffen vor allen andern.

Köder an die Angeln/ werden auch auf diese Weise gemacht. Nemlich/ man nimmt Käß-Würmlein/ oder die kleine Wasser-Schnecklein/ so bey dem Wasser wohnen/ auch das gelbe von dreyen Eyern/ stosset es untereinander als einen Teig/ und mischet etwas Saffran darunter/ wann man dann angeln will/ so stecket man davon einer Erbsen groß an den Angel in einem reinen Tüchlein. Oder/ es wird Haasen-Fleisch/ zehen oder vierzehen Tage in Honig geleet/ und hernach an die Angel gestossen.

Item/ man nimmt Regen-Würmer/ solche werden in einen neuen Hafen [süddeutsch für Topf] mit Honig gethan/ derselbe wohl ver-macht/ und darauf in Pferd- oder Säu.Mist gesetzt/ dann nimmt es heraus/ und lässet es trocken werden/ und machet es hernach an die Angeln. Etliche nehmen Küh- und faule Schaaf-Käse/ machen Kügelein daraus ziehen sie durch Lohr-Oel/ und stossen sie an die Angel.

Wann auch die Fische den Hacken einmal oder etlichs versucht und gekost haben/ so wollen sie nicht gerne wieder dran: So soll der Fischer an einer schlechten Schnur die Köder etlichmal einwerffen/ daß sie die Speise nehmen und gewohnen/ und dar-nach die Angel auch mit einwerffen/ so beist er an.

Man muß auch unter den Angeln immer Achtung geben auf das geben/ dann wann das vom Hacken ist/ so beissen sie nicht an/ muß derowegen alsbald ein anderer Köder daran gemacht werden.

Über die Fischweide

Das Kapitel XII der GEORGICA CURIOSA befasst sich mit einer in Mitteleuropa nicht mehr gebräuchlichen Form der Fischerei, die sehr aufwendig ist und deren Fangerfolg man keinesfalls garantieren kann, der sogenannten Fischweide. In sehr aufwendiger Weise wurden an geeigneten Stellen Faschinen oder Steine mit Bretterwänden ins Wasser gebracht, um Unterschlüpfe für Fische zu bauen. Hatten sich die Fische erst mal an diese neuen Versteckmöglichkeiten gewöhnt, konnte man in größeren Zeitabständen von drei bis vier Wochen die Fische darein scheuchen, diese Rückzugsorte anschließend mit Netzen umstellen, die „Fischweide“ wieder aus dem Wasser entfernen, um die aufgescheuchten Fische ins Netze zu treiben und ihrer habhaft zu werden.

Wie schon in den vorigen Nummern ist die Schreibweise dem Original entnommen, nicht mehr gebräuchliche Begriffe und Namen wurden in eckigen Klammern erklärt.

Cap. XII Fisch-Weide zu machen

Bey dieser Fisch-Weide braucht man keines Köders oder Flöße/ weil sich dieser Fang an offenbahren Orten/ allwo es fein sauber und rein ist/ vortrefflich anlagen lässet. Dann man sucht einen commoden [bequemen, angenehmen] Platz/ da man das Garn auf 6 biß 7 Ruthen [altes Längenmaß 3 bis 4 Meter] weit ausbreiten kan; Wann solcher Ort erwählet/ so läst man etliche 30 Bündel Gesträuch/ jedes von 6 Schuh [ein Schuh etwa 30 cm] lang und Mannes dick/ an denen 2 Enden binden/ und an denjenigen Ort bringen/ wo die Fisch-Weide soll angeleet werden. Allsdann leget man sie nacheinander in das Wasser/ doch also/ daß zwischen zweyen jederzeit ein Schuh-breites Spatium [Zwischenraum] oder Raum sich befinde. Nach dieser Schicht wird wieder ein Quer über die erste gemacht/ und diese Aufhäuffung so lange continuiert [weitergeführt]/ biß das Wasser etwann eines halben Schuhs hoch über diese Fachinen oder Bündel gehe; Damit aber die Sonne nicht hin-durch scheinen möge/ so muß man Gesträuch/ Gebüsch und Steine zum Beschweren darauf legen; Dieses jetzt erzehlte läst sich mit gutem Success [Erfolg] und Vortheil in einem See/ Weyher oder Teich practiciren. Will man es aber auch in fliessendem Wasser anwenden/ so muß man mitten durch diese Bindel einen starcken höltzernen/ unten aber mit spitzigen Eisen beschlagenen Pflock in den Grund fest einschlagen/ damit diese Weide nicht fort

geschwemmet werde/ doch aber auch in einer solchen Distanz bleiben möge/ damit die Fische ihre geraumige Plätze darinnen finden können.

Diese Machine kann nun in solcher Positur biß 14 Tage in Ruhe gelassen werden/ ohne darnach zu sehen; Dann/ wie leicht zu erachten/ so fürchten sich in der erste die Fische vor dergleichen nie gewohnten Veränderungen/ und vagiren [un-stet, planlos bewegen] nur von weitem um diesen Ort herum/ biß sie ihn endlich gewöhnen/ und sich darunter zu verbergen suchen. Nach Passirung dieser Zeit/ kann man von weitem/ und nach und nach/ in der Nähe dieser Fisch-Weide fischen/ und dadurch verursachen/ daß sich die Fische bey Vernehmen eines Geräusches in dieselbe retiriren [zurückziehen]/ und ihren Aufenthalt darinnen suchen mögen.

Man findet auch noch andere Manier von Fisch-Weiden/ in denen sandigten und Fischreichen Flüssen/ welche denen Sonnen-Strahlen und derselben Hitze/ ohngehindert kann unterworfen bleiben/ die Fischer nennen sie Boden oder Porte.

Die Art und Weise solche zu verfertigen/ bestehet hierinnen: Man suchet sich einen Platz ohne Moos und andern gesammelten Unflath aus; Diesen belegt man mit 10 biß 12 ja biß 24 Pfund schweren Steinen/ welche doch/ einer von dem andern so weit müssen abgesondert liegen/ als sonst ein solcher Stein einnimmt. Auf diese eingesengte Steine leget man etliche zusammen gefügte Bretter/ welche wie ein Thor (Pforte) leicht von dem Wasser könnte weggeführt werden/ so beschweret man solche mit Steinen/ Holtz und anderen Materialien/ und versichert die darunter sich haltende Fische/ vor der Sonnen-Hitze; Dann wann die Fisch-Weide/ gleich an den offenbaresten Platz/ so der Sonnen am meisten exponiret ist/ angeleget wird/ so können doch derselben Strahlen/ die dicken Bretter und andere Sachen/ so die Pforte bedecken/ nicht durchscheinen/ und ihnen/ und ihnen dannenhero solches zur größten Beschützung vor denen Sonnen-Strahlen/ nicht aber vor die Berückung des Weide-Mannes und Fischers sicher seyn.

Dieses einige fällt noch hierbey zu remarquiren [anzumerken] vor/ daß man sich unterschiedliche solche Porten verfertige/ damit man immer was zu fangen hat; Das Wasser muß auch zum wenigsten in der größten Hitze über 4 oder doch wenigstens 3 Schuhe tief Wasser haben/ daferne die Machine mit Nutzen soll können gelegt werden.

Wann nun die Fisch-Weide 2 biß 3 Wochen gestanden/ so kan man den Fisch-Fang mit dem Flöß-Garn anstellen/ und dasselbe nebst deren Stöhr-Stange zu sich in den Kahn nehmen/ dann immer von weiten auf das Wasser schlagen/ näher der Fisch-Weide rucken/ damit der Fisch gezwungen werde/ sich in dieselbe zu retiriren. Wann man noch zwey Ruthen von der Fisch-Weyde entfernt/ so wird das Garn rings herum gerichtet. So nun alles umzogen/ daß nichts mehr ent-wischen kan/ so ergreift man die Stange/ und ziehet eine Fachine nach der andern mit dem Hacken heraus/ wie auch alle Bedeckung/ und was vom Gebüsch alldorten sich finden möge/ alsdann stöhret man in der Flösse mit der Stöhr-Stande herum/ biß man vermercket/ daß sich alle dort aufhaltende Fische/ in das Garn verstricket/ dann hebt man solches über sich/ nimmt die gefangenen haruas/ und richtet die Fachinen wieder/ wie vormals/ auf/ da man gewiß alle 3 biß 4 Wochen/ seine richtige Fische haben wird.

Regenwürmer als Angelköder

Zu den gebräuchlichsten Angelködern gehören seit eh und je Regenwürmer. Einerseits weil sie den Fischen ein schmack-hafter Köder sind, andererseits weil sie zumeist ohne größeren Aufwand frisch zu fangen sind. Wie unsere Altvoderen vor über 300 Jahren über Regenwürmer und ihrer Verwendung zum Fischfang nachdachten und welche Anstrengungen sie unter-nahmen, ihrer habhaft zu werden, soll uns das Kapitel XVI der GEORGICA CURIOSA erzählen.

Cap. XVI Wie Regenwürmer zu allen Zeiten des Jahres/ aus dem Erd-Boden hervor zu bringen.

Es ist bekannt/ daß die Erd-Würmer einen grossen Nutzen in der Medicin schaffen/ denen Vögeln und Fischen hingegen einen sonderbaren Appetit erwecken können/ und also dieses Insectum oder Wurm/ mit allem Fleiß zusammentreiben. Nachdem aber auch wohl bewust/ daß wegen Einfaltung eines heissen Sommers/ und Ausdörrung des Erdbodens/ dieses Gewürm beschwehrlich zu finden/ noch auch immer Menschen zu haben/ welche die Erde umgraben können/ so wollen wir etliche experimentirte und oft probirte Inventiones und Er-findungen/ wie solche mit leichter Mühe/ zu allen Zeiten und Begebenheiten/ zu denen Ködern zu überkommen/ hier an-fügen.

1. Man nimmt einen starcken/ dicken und bey 5 Schuh langen Stock/ spitzt solchen unten zu/ und stösst ihn bey nahe einen Schuh tieff in den Erd-Boden/ rüttelt hernach/ da man unterdessen mit denen Füßen beständig stehen bleibt/ solchen bey einer guten viertel Stund hin und wieder/ nicht anders/ als wann man solchen wolte heraus ziehen/ und wann man solchen wolte heraus ziehen/ und wann er ja unter dem Rütteln auch so locker würde/ daß er nicht mehr in dem Erd-Boden hafftete/ so kann man solchen nur mit einer Hefftigkeit wieder hinein stossen.

Durch diese unermüdete Beweg- und Rüttlung/ werden sich fast alle Regen-Würmer bey einer Ruthen weit im Umkreiß/ heraus begeben/ und sich finden lassen.

2. Man kan auch dieses Gewürms habhaft werden/ wann man auf einer Wiesen oder grasichten Orthe/ wo man muthmasset/ daß es alldorten Regen-Würmer gebe/ sich bey einer Viertel-Stund/ ohne Aufhören mit denen Füßen starck bewegt/ und gleichsam bemühet/ die Erde vest und einzutreten/ durch solches herum Trampeln/ werden die Würmer rings herum heraus kriechen/ und mit guter Bequemlichkeit zu fangen seyn.

Doch ist hierbey zu merken/ daß man mit dem herum Trampeln nicht eher nachlassen darf/ biß sie völlig hervor gekrochen/ weil sie sich sonst gar bald wieder zurück ziehen.

3. Ist auch dieses eine artige Invention [Erfindung], Regen-würmer zu bekommen/ wann man nemlich im Sommer/ da die grünen Nüsse noch auf denen Bäumen/ von selbigen zwey Vierling/ einen Backstein/ und eine Schaff (Wanne) mit Wasser nimmt/ dann mit dem Stein die Nüß im Wasser immer schrabet oder raspelt/ biß die grüne Schelffe [häutige Schale von Früchten] herab und zerfället; Hierdurch bekommt das Wasser einen gantz bitterm Geschmack/ welchen aber die Regen-Würmer ungemein gerne leiden mögen. Dieses Wasser nun/ wann es auf den jenigen Orth/ wo sich die Würmer auf-halten/ gegossen wird/ machet durch die Eintrucknung/ daß dieselben bey Empfindung des Wassers sich hervor begeben/ und demselben biß auf den Erd-Boden heraus entgegen kriechen.

4. Da man des Nachts mit einer hell-scheinenden Latern oder Fackel in einem Garten oder auf eine Wiesen/ wo das Gras abgemähet worden/ gehet/ allda etliche mal auf- und ab springet/ worauf sich dann dieses Gewürm/ durch diese leichte Erschütterung alsbalden hervor begiebet/ und weil es ohnedem nach dem Thau und zu ihrer Begattung sich sehnet/ ohne grosse Erwartung derselben in kurtzer Zeit eine ziemliche Menge zu bekommen seyn. Die Stunde des Nachts kan nach Belieben erwehlet werden/ weil sie biß an den frühen Morgen sich oberhalb des Erd-Bodens aufhalten/ zumahl wann es in der Nacht kühl/ Regen-Wetter oder Neblicht ist/ oder im Winter/ wann es leinet [auftauen] oder thauet. In dürren und trockenen Zeiten kommen sie nicht hervor/ und muß man also die vorigen Inventiones anwenden.

Im 30. Band des Großen vollständigen Universal-Lexikon von 1741, dem ZEDLER, wird dieser Text ziemlich vollständig übernommen, aber um zusätzliche Angaben erweitert, die der Vollständigkeit halber, wegen ihrer uns heute schauderhaft anmutenden Verwendung, noch mit genannt sein sollen.

In der Artzney sind die Regenwürmer ein herrliches Mittel inn- und äußerlich zu gebrauchen. Man soll dazu die dicksten, stärcksten und muntersten aussuchen. Sie führen viel flüchtiges Oel, und dienen vortrefflich, den Harn und Schweiß zu treiben, sind auch gut zu dem Steine, wenn sie gepülvert eingenommen werden. Gemeiniglich werden sie unter die äusserlichen Mittel genommen, zum Zertheilen, zu Stärckung der Nerven, zum Reissen in den Lenden und zum Schnupfen. Frisch mit Wein zerstoßen und durch ein Tuch gepresset, haben sie eine schweiß- und harntreibende Krafft, dienen in anhaltenden Kranckheiten, absonderlich in

der Gelb- und Wassersucht. Mit Milche zerrieben, sind sie heilsam wider den Scharbock [Scorbut, eine Vitaminmangelkrankheit]. Lebendig zerquetscht und äusserlich aufgelegt, heilen sie den Wurm am Finger, lindern den Krampf und das Reissen in den Gliedern. Das von den Regenwürmern gebrannte Wasser hilft den Wasser-süchtigen; der Geist hat eine den Schweiß und Harn treibende mächtige Krafft; und das Oel dienet wider alles Reissen in den Gliedern, ingleichen wider das Podagra und andere Glieder-schmerzen, so von Verrenkungen, Schlägen und Stößen kommen.

Es folgen Beschreibungen wie die Regenwürmer zu Saft mit Wein und Branntwein aufgesetzt oder gar zu Geist destilliert werden können. Guten Appetit!

Über Kaviar aus der Oeconomischen Encyclopädie

Für die allermeisten Menschen verbindet sich kaum eine Delikatesse so mit Geld, Reichtum und Extravaganz wie Kaviar. Wie dieses Luxusgut von unseren Vorvätern vor über 200 Jahren gesehen wurde, soll uns der folgende Auszug aus dem 7. Band der Enzyklopädie von Johann Georg Krünitz aus dem Jahr 1776 zeigen.

Caviar ist ein Name, welcher verschiedenen Gattungen von eingemachten Fischrogen, der fast wie grüne Seife aussieht, und bei uns unter den schmackhaften Gerichten nicht die letzte Stelle einnimmt, gegeben wird. Eigentlich ist solcher dem in Rußland eingemachten Rogen von dem Stör oder Sterlet (*Acipenser ruthenus* Linn.) und dem Hausen oder Beluga (*Acipenser Huso* Linn.) eigen, von welchen Fischen in besagtem Reiche, an der Mündung des Wolgastroms bei Astracan, und anderer in das caspische Meer fallender Flüsse, eine unglaubliche Menge gefangen wird. Ein einziger Stör enthält oft 16, 20 und mehrere, in Sibirien bis zu 200 Pfund Rogen. Dieser wird nach Beschaffenheit der Länge der Zeit, wie lange er sich halten soll, auf verschiedene Art zubereitet. Den Rogen, der bei dem ersten Frost ausgenommen wird, schneidet man in Stücken, und reibet jedes Stück durch ein Drahtsieb, so, daß nur die bloßen Körner durchgehen, Häutchen und Geäder aber zurückbleiben. Wenn er durchgerieben ist, thun sie auf jeden Eimer Rogen eine Handvoll Salz, mengen dieses wohl unter einander, und stellen es auf eine kurze Zeit an einen warmen Ort, daß aller Rogen allenthalben gleich stark von dem Salz durchzogen werde. Solcher Caviar heißt frisch eingesalzen. Eine andere Art heißt durchsalzener Caviar, und der ganze Unterscheid besteht in der größern Menge Salz; der gepreßte Caviar hingegen fällt von diesem schon sehr ab. Manchmal wird er nicht durch den Durchschlag gerieben, sondern man leget ihn, wenn er aus dem Fisch herausgenommen ist, in eine dicke Salzlake, und läßt ihn 3 Tage darinn liegen. Sodenn nimmt man ihn heraus, breitet ihn auf Baum-Rinden auseinander, und läßt ihn an der Sonne trocken werden. Wenn er ausgetrocknet ist, wird er in ein Gefäß gethan, und mit zerlaßenem Fischfett von allerlei Art begossen, nachher in Fässer geschlagen und darinnen vermachet. Den mittlern Rang zwischen dem durchgesalzenen und gepreßten Caviar, behauptet der sogenannte Säckchen-Caviar. Dieser wird ebenfalls durch den Durchschlag gerieben, und darauf in die dicke starke Salzsole gethan, worinn er solange liegen bleibt, bis er gar ist, d. i. bis das Inwendige des Rogenkörnchen herausschlüpft, wenn man es mit den Fingern drückt, und sein oberstes Häutchen fahren läßt. Ist der Caviar gar, so schöpft man ihn mit durchlöchernten Schöpfkellen aus der Salzsole, und füllet kleine leinwandne oder zwillichene Säckchen damit an. Diese werden straff und enge zugebunden, mit einem Gewicht beschweret, und solange darunter gelaßen, bis der Caviar dicht und derbe wird.

Die Art, wie der Caviar im Holsteinischen gepreßt und in Fässer geschlagen wird, daß man ihn wie Käse in Scheiben schneiden kann, ist folgende. Der Störrogen wird jedesmal, wenn er ausgenommen worden, in gewöhnliche Stücken geschnitten, und in großen Holz-Körben eingesalzen. Die Körbe haben 4 Handheben. Man nimmt, in dieser Absicht, 1 Theil lüneburger und 2 Theile spanisch Salz, und mischet solches wohl untereinander; sodenn schüttet man ein ziemlich Theil solchen gemischten Salzes auf den Boden, daß dieser vom Salz ganz bedeckt wird, leget eine Lage, wohl mit Salz eingeriebenen, Rogen darauf,

schüttet auf diese Lage wieder dick Salz, und wiederholet das Legen des Rogens und des dicken Salzes so oft auf einander, bis der Korb bis oben an ganz voll ist. Wenn es sich nun wieder sackt, und der Schleim unten abläuft, so muß wieder Lagenweise Rogen und Salz in den Korb geleet werden, bis es sich nicht mehr niedersenkt. Alsdenn wird ein frischer Korb angeleet, und damit, wie vorher, fortgefahren, auch ferner mit andern Körben auf gleiche Art also gemacht, und sobald man siehet, daß die ersten Körbe sinken, leget man wieder Rogen auf. Wenn der Rogen solchergestalt von selbst gepresset wird, läßt man ihn stehen, bis es Zeit ist, denselben zu waschen. Hierbei ist nun sorgfältig in Acht zu nehmen, daß kein Salz gespart werde, weil sonst inwendig Würme wachsen, und der Caviar verdirbt und stinkend wird. Man nimmt nunmehr die geschnittenen Stücke des ersten Korbes heraus, und wäscht alles Salz, vermittelst öftern reinen Wassers, sauber und rein aus, daß nichts von dem Salze darauf zu spühren ist. Uebrigens müssen die Stücke von allen Fasern und Häutchen sauber gereinigt, und solch faserichtetes Handwerk mit einem Messer sorgfältig abgezogen und ausgeschnitten werden. Sodenn werden die Stücke auf lange Bretter ordentlich von einander geleet, und an der Sonne oder Luft getrocknet; wobei verhütet wird, daß kein Regen oder Thau darauf falle. Der solchergestalt getrocknete Caviar, wird in Pipen, Oxhöfte, Tonnen, Viertel oder halbe Achtel, nachdem die Stäbe inwendig hin und wieder mit etwas Baumöl beschmiert worden, eingeleet, jedoch nur nach und nach, als etwa 1 oder 1 1/2 Handhoch; alsdenn wird solches gepresset, abermal von dem trocknen Caviar 1 oder 2 Hand hoch eingeleet, und wieder gepreßt, bis das Gefäß voll ist, und es zugeschlagen werden kann, nachdem der Deckel ebenfalls vorher mit etwas Baumöl beschmiert worden. Das Pressen geschieht vermittelst eines Bretts, welches an der Wand festgemacht wird, und über einen hohen Block, der allemal auf das Faß gesetzt wird, gehet, an dessen andern Ende einige hundert Pfund Gewichte gesetzt werden.

Weil alle diese Fische, aus denen man die iztbeschriebenen Gattungen von Caviar bereitet, von den Juden für unrein gehalten werden: so wird ihnen, und sonderlich denen in der Türkei wohnenden Juden zu Gefallen, zu Caffa an dem schwarzen Meere, Caviar von Karpfen=Rogen eingemacht, und stark nach Constantinopel verführet. Dieser Caviar sieht roth, der russische hingegen schwärzlich, braunroth oder ganz dunkelgrün, aus, daher dieser von den Italiänern Caviaro oder Caviario nero, d. i. schwarzer Caviar, jener aber Caviaro rosso oder rubro, d. i. rother Caviar, genennet wird. Die Juden speisen ihn, nach ihrer Manier, mit Zwiebeln, Pfeffer, Essig und Baumöl, da er zur Wärmung des Magens dienen, und die schwachen Männer stärken soll.

Was den ächten oder russischen Caviar betrifft, so ist der weiche oder flüssige, (da nämlich der Störrogen mit steifen Ruthen zu einem Brei oder Gemüse geschlagen, sodenn in kleine Fässerchen eingesalzen und versendet wird,) die beste Sorte. Die andere, (da man den Rogen einsalzet, in kleine fingersdicke und handbreite Kuchen zusammenpresset, und nachdem er etliche Tage also eingesalzen gestanden hat, trocknet, oder wie Einige wollen, räuchert, zuweilen auch nur bloß, ohne vorhergängiges Einsalzen, an der Sonne getrocknet, in Tonnen einschlägt,) ist unschmackhafter und schlechter zu verdauen. Den auf die holsteinische Art gepreßten, muß man erst auswässern, ehe man ihn genießen kann, und doch verliert er entweder nicht genug von seinem überflüssigen Salz und übeln Geschmacke, oder er verliert auch, wenn man ihn zu lange auswässert, fast allen Geschmack. Der feine Caviar ist kein fester Körper, sondern ein flüssiger Brei; und wenn er die Zunge des Kenners reizen soll, so muß er seinen Erhalter, sein Salz im Geschmacke verläugnen. Man speiset ihn auf folgende Weise.

Es werden dünne Scheiben von weißem Brod oder Semmel auf Kohlen geröstet, und wohl abgeschabet, daß nichts, was brandicht schmeckt, daran bleibe. Diese Brodschnitte werden mit guter Butter überstrichen, und auf dieses Butterbrod wird der Brei des Caviars aufgetragen. Je reichlicher er aufgeleet wird, destomehr ergetzt er die Zunge. Man drückt soviel frischen Citronensaft darauf, als nöthig ist, damit das Fett des Caviars gerinne, und seine dunkelgrüne Farbe unter einer weißen fettigen Haut verberge. Alsdenn wird der feinste Staub von durchgeseibtem Pfeffer, von Einigen aber sogenannter spanischer Hopfen, darauf gestreuet, und so pflegt man sein leckeres Butterbrod zu verzehren. Auch sind die Schnitte von kaltem Kälberbraten mit Caviar bestrichet, für viele eine Delicatesse. Wenn man frische

fette Austern mit Sardellen in eine Masse vermischte, so würde etwa dieser Geschmack mit dem vom Caviar die meiste Aehnlichkeit haben.

Es ist an dieser leckern Speise etwas nichts ungesundes; doch gehört sie unter diejenigen, welche Schleim machen. Allein, man genießt sie nicht zur Sättigung, sondern zum Vergnügen, folglich nur mäßig, und alsdenn ist sie unschädlich. Ihre Fettigkeit würde den Magen schlaff machen, wenn man nicht Pfeffer hinzuthäte; und der Fäulniß, wozu alle Fischspeisen geneigt sind, ist durch das Einsalzen hinlänglich vorgebeuget worden. Zu desto mehrerer Sicherheit genießt man den Caviar mit Citronensäure; nur müssen diejenigen, welche zum Sodbrennen geneigt sind, letztere nicht zu häufig beimischen.

Der Wein schmeckt bei dieser Speise vortrefflich; nur Schade, daß sie bei uns fast zu theuer ist. Kein Zweifel ist es, wenn unsere Fischer, die in der Elbe, Donau und Oder, Stör genug fangen, den rechten Handgriff, den Rogen zu bereiten und einzusalzen, beobachteten, daß sie eben sowohl, als die Russen, solchen zuwege bringen sollten.

Der Handel mit Caviar, ist nicht gering; sonderlich findet der russische nicht allein in Rußland selbst, wo er den Russen bey ihrem dreyfachen Fasten ungemein zu Nutzen kommt, einen sehr starken Abgang, sondern es geht auch eine große Menge davon nach England, Holland, Deutschland, Frankreich und Italien, sonderlich nach dem letztern Lande. Die Engländer, Holländer, Deutschen, Franzosen und Italiäner bekommen solchen aus Archangel und Petersburg; jedoch erhalten die beyden letztern Nationen ihn sehr selten aus der ersten Hand, sondern mehrentheils von den Holländern und Engländern. Im J. 1742 galt die Pud Caviar in Petersburg 2 Rubel und 30 Kopecken, oder nach unserm Gelde ungefähr 1 Ducaten, daß also das Pfund ungefähr auf 2 Groschen zu stehen kam. Wenn man diesen geringen Preis des Caviars in Rußland erwäget, und dagegen betrachtet, daß unter der Regierung Kaisers Peter des Großen, ein Holländer dem Kaiser für den Caviarhandel, welcher den Beherrschern des russischen Reiches allein gehört, jährlich 80000 Rthlr. Pacht gegeben hat: so kann man sich leicht einen Begriff machen, was für einen starken Abgang diese Waare haben muß. Derjenige Caviar, der zu Asof an dem schwarzen Meere gemacht wird, geht mehrentheils nach Constantinopel, wo jährlich an die 10000 Butten, jede Butte zu 7 1/2 Centner gerechnet, verthan werden. Der Botargum [franz. Kaviar] bleibt meistentheils in der Levante [Mittelmeerländer östlich von Italien] und in Italien; und der aus Karpfenrogen für die Juden zu Casfa gemachte Caviar wird gleichfalls meist in der Levante und in Italien von den Juden verbraucht.

Über das Wuhnenschlagen

Wenn im Winter starker Frost langanhaltend ins Land fällt, beobachten Fischer und Angler auf ihren Gewässern mit Sorge die Eisbedeckung, die in Verbindung mit einer starken Schneeaufgabe den Eintrag und die Bildung von Sauerstoff unterbinden und zum Aussticken der Gewässer führen kann. Das ist natürlich ein Sachverhalt, der nicht erst in jüngster Zeit beobachtet wird. Schon in den alten Instruktionen an die Teichwärter ist deshalb zur Verhinderung und Vorbeugung von Sauerstoffmangelzeiten vom „Wuhnen schlagen“ die Rede. Wuhnen sind Löcher oder Rinnen, die ins Eis geschlagen werden, damit Sauerstoff ins Wasser treten kann und die Fische nicht „crepiren oder abstehen“.

Wir lesen dazu im Band 59 von Johann Heinrich Zedlers „Grosses vollständiges Universallexicon aller Wissenschaften und Künste“ aus dem Jahr 1751 folgendes:

Wuhne, Wuhle, nennen die Fischer ein grosses Loch, welches man zur Winters-Zeit auf denen zugefrohrnen Teichen in das Eis hauet, damit die Fische Luft bekommen, und unter dem Eisse nicht ersticken. Je grösser der Frost ist, und je dicker das Eis wird, je mehr muß man Wuhnen machen, und solches auch desto öfterer wiederholen. Derowegen müssen nach Erfordern eine oder etliche Wuhlen im Eise gehauen, und dieselben täglich einmahl, bey harten Froste wohl zweymahl, aufgeeiset werden, damit die Fische Luft bekommen; anerwogen, wenn selbige keine Luft von aussen geniessen, sie leicht ersticken, und am

allermeisten, wenn so viel Rohrreiffe [Raureif] fallen, die die Dunstlöcher, so etwann noch bey und durch das Gras oder Rohr gehen, vollends verstopffen. Wenn auch der Schnee auf dem Eise lieget; so ersticken sie gar bald, und geschiehet solches zuweilen auch wohl auf Teichen, die noch etwas Zu- und Abfluß haben. Besonders ist dahin zu sehen, daß der Teich, so sonst Abfluß hat, beständig dabey erhalten werde. Frieret der Abfluß ein, und kan nicht fort, so tritt das Wasser von Hinten auf das Eis. Solches geschiehet am meisten, wenn Thauwetter einfällt, und viel Wasser auf das Eis kommt und solches herungerdrücket, wobey die Fische sodann draufgehen müssen. Bey solcher Beschaffenheit muß man den Abfluß öffnen, den Ständer und das Gerinne ziehen, daß das Wasser wieder vom Eise kömmt. Man schläget auch bey hart anhaltendem Froste Stangen in die gemachten Wuhnen, und bindet ein halb Bund wohl ausgeschütteltes Langstroh an diese Stangen, welches an beyden Enden verhackt ist. Man schläget auch wohl schon im Herbste hin und wieder solche Stangen mit angebundenem Stroh ein; die letztern aber helfen nicht viel. An den Strohzwischen frieret es so hart und dicke nicht, und gehet auch durch die Strohhälmer einige Luft mit unter das Eis. Hält aber der Winter hinauswärts allzulange an, und der Teich hat nicht vollkommenen Zu- und Abfluß, oder in sich warme Quellen, die meist eröffnet bleiben; so gehen die Fische dennoch manchmahl darauf. Jedoch wann derjenige, der den Teich in Aufsicht hat, selbigen, wie es sich gebühret, aufeiset; so kann er alsdann auch nicht dafür, wenn die Wetterfischgen [Schlammpeitzger] und schwarzen Wasserkäfer aus dem Grunde herauf sich an den Wuhnen sehen lassen, alsdenn ist es auch bald mit den Fischen aus. Man kann ihnen aber auch eine Beyhülfe thun: Nemlich man bäckt ein oder etliche Brode von Weitzengrießmehle und geschrotene Gersten-Maltze, thut hierin etwas weissen Kampher, nimmt die Brode so warm, als sie aus dem Backofen kommen, und trägt sie gleich hinaus an den Teiche, bricht selbe in der Mitten von einander, und läßt sie also warm hinunter ins Wasser, wovon sie sich wieder in etwas stärcken. Die schlimmste Zeit ist, wenn bald nach Lichtmesse die Teiche blank werden, und einige warme Sommertage kommen, so stehet der Fisch aus seinem Winterlager auf. Kommt denn im Mertz noch gar starcker Frost, und die Teiche frieren wieder zu, und fallen dabey starkce Rohrreiffe oder Schnee, so ist es bald aus, und hilfft weder aufeisen, noch nichts. Der Fisch will alsdenn Luft haben, und gehet in die Höhe; da er aber an da Eis trifft, frieret er auch an. Mit den Wuhnen ist es auch insonderheit in Acht zu nehmen, daß man diese daselbst nicht ins Eis haue, wo die Fische ihr Winterlager haben. Denn alle Teich- und Landseefische haben ihr ordentliches Winterlager, woselbst sie sich hinein retirieren [zurückziehen], als die Schleyen und Karpffen in den Moder, Hechte, Barsche, Döbel Bleyen, Barmen und dergleichen auf den Moder, oder sie machen und drehen sich solche Kessel, daß sie darinnen zusammen, doch eine jede Gattung alleine, liegen können. Kommt man nun, und machet über ihr Lager Wuhnen, oder treibet viel Pochens darauf herum; so haben sie ein so leises Gehör, werden unruhig und stehen auf, kommen aber an das Eiß und frieren an.

Interessanterweise war also schon damals bekannt, dass Unruhe im Winterteich zu Verlusten führt. Dies ist auch der Grund, warum auf Fischteichen im Winter das Schlittschuhlaufen verboten ist oder nicht gern gesehen wird. Tote Fische nach dem Eisaufgang im Frühjahr sind häufig die Quittung für die entstandene Unruhe und den Stress der Fische.

In einem undatierten Bericht über die Teichfischerei zu Beginn des 18. Jahrhunderts von Johann Gottfried Buchern ist folgendes zur obigen Thematik vermerkt:

Es kommet aber alles auf die gleiche [stetige] Waßerführung an, auf welche man einzig und allein sich befleißigen muß. Zu dem Ende muß der Teichwärter sobald der Teich zufrieret, seine Wuhnen haben, deren eine beym Eingange, und die andere beym Abblasse des Waßers, solange das Eiß stehet zuhalten, damit er den Gang des Waßers unter dem Eiße genau observieren könne.

Hierüber pflaget er noch eine Wuhne auf der Tieffe des Teiches seitwärts, allwo die Fische das Winterlager, zu haben pflegen, zu machen, damit er bey hellen Wetter daß Waßer judiciren [beurteilen] kan, ob es helle sey, gegenfalls wenn es wölcket oder trübet, daraus abzunehmen, daß der Gang des Waßers ungleich worden, davon der Fisch aufrührig wird, und sich in seinen Lager beweget, in welchen er sonst ganz stille zu stehen, und sich mit

dem Kopffe in Grund zu bohren pflaget. Durch diese Bewegung wird das Waßer getrübet, davon kleine Perschken aufgetrieben werden, und nebst denen Waßer Würmern ganz abgemattet vor die Wuhne kommen, so daß man sie mit den Händen heraus nehmen kan. Wenn nun diese Anzeigen sich merken laßen, so muß genau untersucht werden woher der Fehler rühret, ob nehmlich des Zugangs zu viel, und daher das Waßer im Teiche sich spannet, oder ob deßen zu wenig und es gar außen bleiben. Es mag nun eine Ursache seÿn welches will, so muß er also bald beÿm Ablaß Lufft machen, und nachdem er den Teich klein oder groß 2 oder 3 Zoll aufreißen, damit das Waßer ablaufen, und hierdurch sich wieder läutern kan, alsdenn der Fisch in seinen Lagern wieder ruhig und stille wird.

Die Ursache, daß der Fisch zu solcher Zeit nicht dauert, ist ohne Zweifel der Stillstand des Waßers, welchen der Fisch durch aus nicht vertragen kan, sondern einen steten Ab- und Zugang, oder Bewegung des Waßers haben will. Und ob solcher gleich nicht allezeit am Tage ist, so findet er sich doch unter den Waßer, allwo sowohl Grebe und Gänge, darinnen das Waßer abfließet, vorhanden seÿn, welches in Sümpfen und Seen, die Fische halten, anzutreffen seÿn muß, wie denn in manchen Teichen dergleichen Adern von Trübsand anzutreffen, wie alles Waßer, soviel deßen hinein geleitet wird, in sich ziehen, und hernach unter der Erde in verborgenen Canälen fortführen.

Im übrigen muß er stricte dieses seine Haupt-Regel seÿn laßen, daß ehe weniger Waßer in den Teich hinein gehe als heraus gelaßen werde. Diese Regel muß auch zu der Zeit observiret werden, wenn Thau oder Regen Wetter einfället, als denn er mit Fleiß verhütten muß, daß das Waßer nicht allzu häufig hinein dringen möge, weil der Fisch den neuen Waßer allezeit zu fließet und entgegen gehet, als welches ihm behäglich und schmackhafter, als das darinnen so lange Zeit gestanden, seÿn muß.

Ist es aber unmöglich das Waßer also zu führen, daß der Fisch in seinen Lager ruhig bleiben kan, so erfolget endlich das Aufstehen, da der Fisch aus seinen Lager gehet, unter dem Eise hinfähret, sich daran bestößet, und mit den Floßfedern [Flossen] hängen bleibet, und also crepiren muß, welches doch, wie bedacht in denen Gebürgischen Gegenden, allwo die Teiche mit guten continuirlich quellenden Waßern und Zugängen versehen, nicht zu besorgen [befürchten] ist.

Über die Anfänge der Elektrofischerei

Die Elektrofischerei weist als modernes Verfahren zum schnellen und schonenden Fischfang eine breite Anwendungspalette auf. Sie reicht vom Laichfisch- und Satzfishfang bei der Bewirtschaftung von Forellenbächen über den kommerziellen Fischfang der Berufsfischerei bis zur Anwendung als Fangmethode für wissenschaftliche Untersuchungen und Kartierungen. Bei der Beurteilung der Methode ist man vielfach der Meinung, es handele sich um ein Verfahren, welches erst in den Nachkriegsjahren entwickelt und zum Einsatz gebracht worden ist. Als Geburtsstunde des Elektrofischfangs gilt laut Literatur eine eher zufällige Entdeckung, als im Jahr 1910 ein gebrochener Draht einer über einen Teich führenden Stromleitung die Fische darin betäubte. Zwar war schon seit dem 19. Jahrhundert nach Experimenten mit Fröschen bekannt, dass wechselwarme Tiere empfindlich auf Strom reagieren und dass sich auch Fische im Gleichstromfeld auf die Anode ausrichten, aber eine Nutzung dieses Effektes erfolgte noch nicht. Auch wurden im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts erste Experimente an Wirbeltieren mit Strom durchgeführt und 1893 der auch heute noch gebrauchte Begriff der Galvanonarkose eingeführt. 1925 veröffentlichte der Oberfischmeister von Hohenzollern, Alfred Schönfelder, seine Beobachtungen und Erfahrungen, die er aus Anwendung in der fischereilichen Praxis gewonnen hatte, in dem Beitrag „Fischfang mit Elektrizität“. Schönfelder muss damit als der Pionier bei der Einführung des Fischfangs mit elektrischem Strom gelten.

Völlig unberücksichtigt in der bisherigen Darstellung der Geschichte und Entwicklung der Elektrofischerei ist aber ein Vorfall geblieben, der noch über das Jahr 1910 hinausreicht. In

der Allgemeinen Fischerei-Zeitung, Band 23 von 1908, Nr. 14 vom 15. Juli wird Folgendes berichtet:

Elektrischer Fischfang. Eine eigenartige Methode des Fischfanges wurde, wie die „Vossische Zeitung“ mitteilt, im vergangenen Winter ganz eifrig im Teltowkanal betrieben. Mehrere Schlauberger befestigten an der Oberleitung des Treidelwerkes einen Draht und führten hochgespannten Strom ins Wasser. Dadurch wurden die Fische des Kanals auf 10 Meter im Umkreis betäubt und dann mit Netzen herausgefangen und billig verkauft. Die „Fischer“ gingen mit größter Vorsicht zu Werke, wurden jedoch schließlich überrascht und werden sich demnächst vor dem Potsdamer Schöffengericht zu verantworten haben.

Anmerkend dazu muss gesagt werden, dass der Teltowkanal im Jahre 1906 fertiggestellt wurde und die Lastkähne von am Ufer auf Gleisen parallel zum Kanal fahrenden Treidellokomotiven geschleppt wurden. Die Oberleitung wurde mit 600 V Gleichspannung betrieben. Da die Leistungsreserven der Leitung sicher mehrere hundert kW betragen haben, erklärt sich auch die hohe Wirksamkeit des anodischen Feldes, so wie es in der Meldung beschrieben wurde.

Einen weiteren interessanten Beitrag bringt die allgemeine Fischerei-Zeitung 1928 in Nr. 13 auf Seite 203. Die ersten Ergebnisse über den Elektrofischfang waren mittlerweile veröffentlicht und die ersten „Anwender“ schritten zur Tat und machten dabei Erfahrungen mit der Justiz.

Kammergericht. Fischfang mit Elektrizität. Der Gutsbesitzer L. aus Lettewitz im Reg.-Bez. Merseburg, welcher erster Vorsitzender einer Weidegenossenschaft in Lettewitz war, war zur Verantwortung gezogen worden, weil er sich gegen die §§ 100, 127 des Fischereigesetzes vom 11. Mai 1916 [Preußisches Fischereigesetz] vergangen habe. Die erwähnte Genossenschaft hatte ein Fläche von 5600 Morgen gepachtet; mitten in dieser Fläche liegt ein Gewässer, die Ihlau. Im Jahre 1925 hatte man in diesem Gewässer Karpfen und Schleie zur Zucht ausgesetzt. Der Erfolg war aber sehr geringfügig. Man kam schließlich zur Ueberzeugung, daß sich in der Ihlau viele Raubfische befinden, welche die ausgesetzten Karpfen und Schleie fast völlig vernichtet hatten. Um die Raubfische auszurotten, beschloß man, elektrischen Strom zu verwenden. E. trat mit einem elektrischem Werk in Verbindung und fand bei demselben bereitwilliges Entgegenkommen, weil man bisher mit dem elektrischen Fischfang noch keinerlei Erfahrungen gesammelt hatte. Mit Beamten der Regierung in Merseburg hatte E. ebenfalls über seine Absicht gesprochen. Eine Genehmigung des Regierungspräsidenten hatte E. weder nachgesucht noch erhalten. In Gegenwart verschiedener Personen, welche sich am 1. Dezember 1926 eingefunden hatten, wurde der Fischfang in der Ihlau mit Hilfe des elektrischen Stroms vorgenommen; es wurden zwei Drähte in das Wasser der Ihlau eingeführt, und zwar wurde ein Draht längs des Grundes der Ihlau und der andere Draht etwa 10 cm unter der Oberfläche des Wassers mit Hilfe von Booten durch die Ihlau gezogen. Viele Fische, besonders Hechte, wurden durch den elektrischen Strom betäubt, dann gefangen und getötet. Das Amtsgericht in Halle a. S. hatte E. auf Grund der §§ 100, 127 des Fischereigesetzes vom 11. Mai 1916 zu M. 75,- Geldstrafe verurteilt und u.a. geltend gemacht, nach § 100 des Fischereigesetzes sei beim Fischfang die Anwendung schädlicher oder explodierender Stoffe (giftige Köder, Mittel zur Betäubung oder Vernichtung der Fische, Sprengpatronen oder andere Sprengmittel) verboten; für geschlossene Gewässer könne der Regierungspräsident Ausnahmen zulassen; dies sei aber nicht geschehen. Diese Entscheidung focht L. durch Revision beim Kammergericht an, welches indessen die Revision zurückwies und u.a. ausführte, nach § 100 des Fischereigesetzes sei die Anwendung schädlicher Stoffe, Mittel zur Betäubung oder Vernichtung der Fische verboten. Nach der Entstehungsgeschichte des Fischereigesetzes sei anzunehmen, daß zu den oben erwähnten Stoffen auch die mit Elektrizität gefüllten Drähte gehören. Der Regierungspräsident könne für geschlossene Gewässer Ausnahmen zulassen; die Genehmigung für solche Ausnahme habe aber L. nicht erhalten.

Aus heutiger Sicht ist die rechtliche Begründung beachtenswert, welche die Elektrofischerei, obwohl noch nicht im Fischereigesetz vermerkt, zu den betäubenden Fangmethoden zählte.

Auch in der modernen Gesetzgebung erfolgt die Würdigung und die Bewertung nach den selben Gesichtspunkten. Daneben ist ebenfalls noch bemerkenswert, dass ohne dem Vorliegen praktischer Erfahrungen mit der vorgenommenen Elektrodenanordnung optimale Bedingungen für die Ausbreitung eines großen fangwirksamen elektrischen Feldes geschaffen wurden. Bis auf die Genehmigung hatten die „Elektrofischer“ alles richtig gemacht, aber auch das Gericht handelte gesetzeskonform.

Die Elektrofischerei fand trotz der nach heutigen Maßstäben unvollkommenen Technik immer mehr Eingang in die fischereiliche Praxis und hat sich zu einer etablierten Methode für spezielle fischereiliche Anwendungsfälle entwickelt. Schon kurz nach dem Krieg ist ihr Einsatz 1947 und 1948 in den sächsischen Forellenbächen zum Fang von Laichfische für die Zuchtanstalten bezeugt. Auch waren die Bewirtschafter gehalten „mittels elektrischer Abfischung durch den Verband ein Ablieferungssoll der Volksernährung zur Verfügung zu stellen“.

Der fischereiliche Neuanfang in Sachsen nach 1945 – Teil 1

Das Kriegsende im Mai 1945 sorgte durch die totale Niederlage und die großflächigen Zerstörungen in Deutschland für einen äußerst schmerzhaften aber durchaus auch hoffnungsvollen Neuanfang in allen Bereichen des öffentlichen und privaten Lebens. Innerhalb einer kurzen Zeit, sollte sich aber auch schnell zeigen, in welche Richtung die Entwicklung im Osten Deutschlands ging. Das hatte natürlich auch Auswirkungen auf die Fischerei und das Angeln. Im Folgenden soll anhand von Aufzeichnungen Felix Kadens der Neuanfang auf fischereilichen und anglerischen Gebiet rekonstruiert werden. Felix Kaden (1892-1964) war seit seiner Jugend SPD-Mitglied, nahm dort politische Funktionen wahr und wurde wegen illegaler politischer Betätigung zwischen 1933 bis 1945 mehrfach in Haft genommen. Nach dem Krieg war er von 1946 bis 1948 Abgeordneter des sächsischen Landtags und ebenso Mitglied des SED-Landessekretariats. Kaden war privat begeisterter Angler und engagierte sich beruflich besonders für die Fischerei und das Angeln. 1950 war er sogar, obwohl nur mit einfacher Schulbildung ausgestattet, kurzzeitig sächsischer Minister für Land- und Forstwirtschaft, verlor aber im Herbst alle politischen Ämter, da er sich gegen die Bolschewisierung wehrte.

Nach dem Krieg wurde versucht schnellstmöglich wieder eine deutsche Verwaltung zu installieren. Diese unterstand jedoch den Befehlen der Sowjetischen Militäradministration in Deutschland (SMAD), welche die oberste Besatzungsbehörde war. Ein die Fischerei betreffender Befehl wurde am 11. Januar 1946 erlassen, nachdem die Fischerei der deutschen Verwaltung für Handel und Versorgung unterstellt wurde. Bisher unterstand die Fischerei dem sächsischen Fischereiamt unter Verwaltung der Landwirtschaft. In dem Befehl wurde begründet, dass sich die Fischerei in der sowjetischen Besatzungszone in einem unbefriedigenden Zustand befinde, die Verwaltungen haben deshalb in ihren Ländern innerhalb eines Monats die Nutzung aller Gewässer für den Fischfang sicherzustellen. Der eigenmächtige Fang von Organisationen, Privatpersonen und Militärabteilungen wurde verboten. Damit gab es keine gesetzliche Grundlage für das Angeln mehr und Angeln war vorerst nicht mehr möglich. Sachsen erhielt die Auflage 600 t Fische, davon 100 t aus Flüssen und 500 t aus Teichen, für die Ernährung bereitzustellen. Die Lage in den Teichwirtschaften sah trostlos aus. Den Betrieben fehlten die Laichfische zur Satzfisherzeugung. Durch Verhandlungen mit der Besatzungsmacht war es 1946 möglich, das Elsterbecken in Leipzig zu fischen und Laichfische in die Oberlausitzer Teichwirtschaften zu bringen.

Ungeachtet dessen und der Liquidierung vieler Anglervereine fanden rege Besprechungen zur Neuregelung der Fischerei und des Angelns zwischen den beteiligten Seiten statt. Dabei ging es um einen Ersatz des noch aus dem Jahre 1868 geltenden alten Fischereigesetzes, um neue Organisationsformen der Berufsfischerei und die künftige Wahrnehmung der

Fischereirechte. Die Bodenreform war im Frühjahr 1946 im Wesentlichen abgeschlossen. Bei den Besitzverhältnissen wurden jahrhundertealte Strukturen beseitigt, aber über die Nutzungsformen und die Organisation der Bewirtschaftung herrschte vielfach Unklarheit und so entbrannten teilweise heftige Diskussionen zwischen den einzelnen Interessenvertretern. Die Vielzahl aller Vorschläge zur Lösung der Probleme hier wiederzugeben, ist in diesem Rahmen nicht möglich. Es zeichneten sich aber Spannungen zwischen den Elbfischern und den Anglern einerseits und zwischen Fischerei und Verwaltung andererseits ab. Jeder versuchte seine Interessen durchzusetzen und besah die andere Partei mit gehörigem Misstrauen, wenn nicht gar Feindschaft. So versuchten man seitens der Verwaltung den Anglern als Ausgleich für den Fischfang Fleischmarken wieder zu entziehen. Zur Abwendung dieses Ansinnens und um die Gewässer den Anglern wieder zugänglich zu machen, schlug man vor, dass von den Anglern ein Soll als Beitrag zur Volksernährung zu erbringen wäre. Dazu sollten die Gewässer fischereilich „durchkämmt“ werden und alle größeren Fische, v.a. Raubfische entnommen werden. Beim Nachlassen des Nahrungsmangels sollten später wieder eine ordnungsgemäße Bewirtschaftung durchgeführt werden. Andere setzten sich für monatliche Solidaritäts-Angeltage ein.

In der zweiten Maihälfte 1946 waren in den Landkreisen Kreisfischertagungen unter Leitung der zuständigen Kreisfischmeister für die Berufsfischer, Teichwirte und zugelassenen Sportangler einzuberufen, deren Ziel es war, den Neuaufbau des Fischereiwesens voranzubringen. Dort wurden auch Arbeitsausschüsse zur Schaffung von Fischereigenossenschaften gebildet. Verständlicherweise drängten alle Beteiligten aufgrund des unüberschaubaren Wirrwarrs nach geordneten Verhältnissen.

Am 8. Juli 1946 wies der Landesfischmeister alle Kreisfischmeister dienstlich über die neuen Regelungen zur Verpachtung an. Danach wurden sämtliche bisherigen Pachtverträge an fließenden und stehenden Gewässern aufgehoben, ohne jedoch damit eine Enteignung privaten Besitzes anzustreben. Einzelverpachtungen für die Sportfischerei wurden nicht erneuert, sondern von den Pachtgemeinschaften treuhänderisch übernommen. Alle außer Kraft gesetzten Pachtverträge wurden durch einen Einheitspachtvertrag ersetzt. Die Pachtgemeinschaften hatten die Pacht zu übernehmen, legten aber auch die Höhe des Angelkartenpreises fest. Angeln durfte nur, wer im Besitz eines sächsischen Sportangler-Fischereischeins war. Dabei galt der Schein A (20 DM) für fließende Gewässer und Schein B (30 DM) für stehende Gewässer (Talsperren). Die Sportfischer waren von den Pachtgemeinschaften listenmäßig zu erfassen und vom Kreisfischmeister zu überprüfen. Die dann von ihm ausgestellten Fischereischeine waren von der Kreispolizei abzustempeln. Die Angelkarten waren ebenfalls vom Kreisfischmeister bei den Landratsämtern auszugeben.

Auf die Schwierigkeiten beider Neugestaltung der Verhältnisse an den Fließgewässern wies Landesfischmeister Römer anlässlich einer Tagung der Kreisfischmeister, Teichwirte und Fischgroßhändler am 26. August 1946 hin: „Mit der Enteignung von 865 Gutsherrschaften in Sachsen sind die Besitzverhältnisse verändert worden und die Rechte und Privilegien auf die neuen Besitzer übergegangen. Diese Besitzveränderungen wirken sich im Kreis Bautzen so aus, daß die von den früheren Sportvereinen innegehabten 85 km Sportgewässer auf 28 km zurückgegangen sind.“. Von den als Gäste bei dieser Tagung gleichfalls anwesenden Vertretern des Landesausschusses für Sportfischer-Genossenschaften wurde der Antrag auf Bildung einer Zentralgenossenschaft angenommen.

Am 29. September 1946 fand als Pflichtveranstaltung für alle Inhaber der Fischereiausweise A und B das erste große Solidaritäts-Angeln im Kreis Dresden statt. Die dabei gefangene Fische wurden den Krankenhäusern und den sonstigen Anstalten der anliegenden Städte als Ernährungszuschuss zugeführt.

Am 15. November 1946 wurde in Dresden im Schlachthof die Sächsische Fischerei-Zentral-Genossenschaft e.G.m.b.H. Dresden gegründet. Der Beschluss zur Gründung fiel einstimmig. Vertreten waren 25 Landkreise mit 95 stimmberechtigten Delegierten. Für das Jahr 1947 wurden als Ziel 600 t Speisefische aus Teichwirtschaften und 69 t aus Fließgewässern und Stauseen genannt. Unter den Namen der Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder finden sich Charakterköpfe der sächsischen Fischerei wie

beispielsweise Ernst Gürtler, Direktor der staatlichen Teichwirtschaften Königswartha, Oberfischmeister Rudolf aus Moritzburg, Otto Hartmann Meißen und Georg Kegel Dresden als Berufsfischer auf der Elbe sowie Paul Rehberg aus Malschwitz. Unklugerweise wurden zu den jeweiligen Vorsitzenden des Vorstands und des Aufsichtsrates Vertreter der Angler gemacht und die Berufsfischer gingen leer aus. Durch diese Wahl brachen die Spannungen zwischen Berufsfischern und Anglern mit übertriebener Schärfe wieder hervor und es bedurfte großer Mühe, beide Parteien wieder an den Verhandlungstisch zu bekommen. Wie den Aufzeichnungen Felix Kadens zu entnehmen ist, sah er in den Berufsfischern (gemeint sind hier die Elbfischer) vor dem Krieg besonders reaktionäre Kräfte, ohne jedoch zugegebenermaßen einen persönlich zu kennen.

Der fischereiliche Neuanfang in Sachsen nach 1945 – Teil 2

Über die Gründung der Genossenschaft gab F. Kaden folgenden Beitrag zur Veröffentlichung an die „gesamte sächsische Sozialistische Presse“:

„Die Sächsische Fischerei-Genossenschaft ist das jüngste Kind im Genossenschaftswesen des Bundeslandes Sachsen. Diese neugeschaffene Genossenschaft erfaßt alle Sparten der Fischerei in Sachsen: die Fluß- und Berufsfischer, - die Teichwirte und sonstigen Fischzuchtanstalten – sowie die gesamte Sportfischerei. Die Vielheit der bisherigen Vereine und deren Interessen gehen auf in der Einheit der Genossenschaft. In Zusammenhang mit den Staatlichen Verwaltungsstellen wird die Genossenschaft maßgebend teilnehmen am Aufbau der sächsischen Fischerei. Die sächsischen Fischwirtschaften sind die bedeutendsten in dem sowjetischen Sektor. Sie umfassen 8 staatseigene Wirtschaften mit 3100 Hektar Wasserfläche in staatseigener Verwaltung, 51 staatliche Teichwirtschaften mit 3945 Hektar in Pächterhand, und 26000 Einzelteiche mit 5000 Hektar in Bewirtschaftung von Gemeinden und Privaten. Die Flußfischerei ist unbedeutend. Die Elbe ist durch die vor einiger Zeit stattgefundene Phenol-Wasservergiftung in ihrem Fischbestand schwer dezimiert, die Mulde und andere kleine Flüsse haben durch Industrieabwässer und Kriegswirren schwer gelitten. Die Mehrzahl der Sportfischer-Gewässer sind durch Kriegseinflüsse, durch rücksichtslose Wildfischerei, durch fehlende Hege und Pflege der letzten Jahre in ihrer Leistungsfähigkeit vielfach auf den Nullpunkt gekommen. Hier kann nur eine straffe, zielbewußte Genossenschaft die Grundlagen für eine Aufwärtsentwicklung schaffen. Es muß erreicht werden, daß alle Sportfischer-Gewässer durch Pachtung in die Betreuung der Genossenschaft übergehen. Spekulations-Pachtpreise und private Sonderrechte sind nicht mehr zeitgemäß. Die in den Landkreisen bestehenden bisherigen Fischwasser-Pachtgemeinschaften gehen als Vorläufer der Fischerei-Genossenschaft in diese über und werden als untere Einheit der Genossenschaft ihre Arbeit weiter fortsetzen. Die Fischerei-Genossenschaft wird sich einschalten in die Erfüllung des Erzeugungs- und Abgabensolls der SMA [Sowjetische Militäradministration] zur Volksernährung. Weiter soll die Versorgung ihrer Mitglieder mit Fischbesatz, Arbeitsgeräten, Düngemitteln und Fischfutter für die Teichwirtschaften und Fischzüchtereien erfolgen. Die fachliche und kulturelle Betreuung aller Genossenschaftsmitglieder soll ihre Krönung in der Errichtung einer Fischerei-Fachschule zur Heranbildung tüchtiger Fachleute finden.“...

Aber schon in der ersten gemeinsamen Aufsichtsrats- und Vorstandssitzung der Zentral-Genossenschaft wenig später am 2. Dezember 1946 zeigten sich die ersten Schwierigkeiten. So berichtete Oberfischmeister Rudolf: „Die Teichwirte nehmen eine ablehnende Haltung gegenüber der Genossenschaft ein. Diese Haltung ist z. B. auf ihre Einstellung den

Sportanglern gegenüber zurückzuführen, mit denen es öfters Differenzen gab. Sie befürchteten eine Diktatur der Sportangler.“ Am 12. Dezember 1946 fand eine Tagung der Teichwirte statt. Es wurde deutlich, dass keine Klarheit über die Aufgaben der Kreisfischmeister und der Genossenschaft bestand. Hauptsache war aber für Kaden die Erfüllung des Ernährungssolls und die fortschrittliche Entwicklung im gesellschaftlichen Prozess. Der Geschäftsführer der Genossenschaft Berg stellte fünf Tage später in einem Brief resignierend fest, dass alle Vorarbeiten bis auf einige Ausnahmen in ihren Anfängen stecken geblieben sind, da eine Klarheit über Zweck und Ziele der Genossenschaft nicht bestanden hat und das Schwergewicht nicht auf die Interessen der gewerblichen Fischwirtschaft sondern auf die Sportfischerei verlagert wurde. Als zweiten Kritikpunkt führte er an: „Dadurch, daß die Führung der Genossenschaft in Händen des ehrenamtlich tätigen Vorstandes liegt, verliert sie an Bedeutung und Wert, indem sie auf das Niveau eines Vereins gestellt wird.“

Die Zahl der sächsischen Angler wird für diese Zeit übrigens mit 12.000 angegeben. Über die noch auf der Elbe tätigen Berufsfischer lässt sich folgendes in Erfahrung bringen. 1946 gab es in Pirna noch 20, in Dresden 11, in Meißen 12 und in Strehla 4 Berufsfischer, die im Jahr 1947 12 Tonnen Fische der Ernährung zuführen sollten. Es wurde aber erkannt, dass die Fangergebnisse den Elbfischern keine gesicherte Existenzgrundlage mehr bieten, weswegen die meisten von ihnen einer Nebenbeschäftigung nachgingen, häufig als Schiffer und Fährpächter. Das Durchschnittsalter der Elbfischer betrug 57 Jahre, so dass dieser Beruf nach ihren eigenen Ansichten im Aussterben begriffen war. Neben der Elbe wurden damals auch noch die Mulden, die weiße Elster, der Elsterwerdaer Floßkanal und der Unterlauf der Zschopau berufsfischereilich genutzt.

Schon im Januar 1947 gab es aber Schwierigkeiten mit dem eingeschlagenen Weg der Genossenschaften. Ein Schreiben der Deutschen Verwaltung aus Berlin legte neue Richtlinien fest, aufgrund dessen veranlasst wurde, dass die angesetzten Versammlungen zur Gründung der Kreisgenossenschaften zu unterbleiben haben. Die Sportangler sollten nicht mehr eingeschlossen werden. Die Deutsche Verwaltung in Berlin hatte zwischenzeitlich Musterstatuten für Erwerbsfischer-Genossenschaften erstellt, die von der SMAD in Karlshorst bestätigt wurden. Es wurde ausdrücklich betont, dass von Karlshorst die Bildung von Sportangler-Genossenschaften entschieden abgelehnt wurde und dass die Sportangler nur in den Sportgruppen als Abteilung Angelsport erfasst werden können. Es sei zwar vertretbar dem Angelsport Angelmöglichkeiten zuzuweisen, in aller erster Linie muss aber die Versorgung der Bevölkerung mit Fischen Rücksicht finden und der Angelsport könne nur eine untergeordnete Rolle spielen. Deshalb sei bei der Zuteilung der Gewässer auch strengster Maßstab anzulegen, „da die SMAD für den Angelsport keinerlei Interessen zeigt und eher dazu neigt, bis auf weiteres den Angelsport überhaupt zu verbieten.“ Jetzt war guter Rat teuer. Einerseits wollte man Unruhe vermeiden, andererseits sollten die Erzeugungs- und Verwertungsgenossenschaft im Vordergrund stehen und mit der Angelfischerei bei den vielen Kleingewässern Sachsens unter einen Hut gebracht werden. Man konnte entweder die Angelfischerei ausscheiden und künftigen Regelungen der Verwaltung oder der Initiative Einzelner überlassen oder aber versuchen, die Angelfischerei in geeigneter Form der Erwerbsgenossenschaft anzuhängen. Letztere Position wurde zäh und verbissen verteidigt.

Am 8. Januar 1947 traf ein Schreiben aus Berlin ein, in welchem gefordert wurde, dass die Fischerei-Zentral-Genossenschaft ihre aufgenommene Tätigkeit einzustellen habe und die Vorarbeiten zur Gründung einer Fischerei- und Fischverwertungs-Genossenschaft durch einen Organisationsausschuss zu leisten sind. Beim Minister für Handel und Versorgung fanden sich einige, die ihn überzeugten, dass die schon vorhandenen und arbeitenden

Kreisgenossenschaften und Pachtgemeinschaften illegal seien. Ein heilloses Durcheinander! Seitens der Zentralverwaltung in Berlin war man zwar bereit, den Anglern Gewässer zur Nutzung zu überlassen, doch durften diese weder als Einzelmitglieder noch als Pachtgenossenschaft Mitglieder der zu errichtenden Fischerei-Genossenschaft werden. Aber die Realität sah anders aus und so wurden in Sachsen die Anglersektionen doch an die Genossenschaften angeschlossen und deren Vorsitzende Mitglieder der Genossenschaft, denn nur die Genossenschaft war berechtigt fiskalische Gewässer zu pachten und durch Ausgabe von Angelkarten den Anglern zur Nutzung freizugeben.

Der fischereiliche Neuanfang in Sachsen nach 1945 – Teil 3

In den häufigen Arbeitsbesprechungen zur Gründung der neuen Genossenschaft kam es erwartungsgemäß wieder zu Animositäten zwischen Elbfischern und Anglern, bei denen es hauptsächlich um den Fang und die Bezahlung der Angelkarten ging. Wortführer der Elbfischer war Helmut Weser, der später den VEB Binnenfischerei Dresden über viele Jahre leitete. Interessant bei den gegenseitigen Aufrechnungen der Fänge sind die statistischen Zahlen des Sächsischen Fischereivereins über die Anglerfänge in der Elbe aus dem Jahr 1941. Danach wurden gefangen: Aale 1.040 kg, Hechte 480 kg, Schleien 235 kg, Zander 100 kg, Edelfische [welche?] 55 kg, Barben 6.450 kg, Bleie 2.800 kg, Zährten 945 kg, Rotaugen 3.940 kg, sonstige 11.100 kg, in der Summe also 27,1 t, während die Berufsfischer mit 27,5 t etwa gleichviel gefangen haben. Die Barbe war der häufigste Fisch in der sächsischen Elbe. Nicht umsonst wählte man sie zur Namensgeberin dieser Fischregion. Für die Berufsfischer waren die Angler deshalb durchaus Konkurrenten, weshalb erstere das Angeln restriktiv handhaben wollten. Die Elbfischer verlangten, da sich die Angelfischerei sehr zum Nachteil der Berufsfischerei auswirke, dass die Ausgabe der Angelkarten der Genossenschaft übertragen werde, nur mit einer Rute geangelt werden darf und 25 % der Erlöse aus dem Angelkartenverkauf den Berufsfischern zur Verfügung gestellt werden. Die Angler, die nur für ihren eigenen Kochtopf angeln, sollten zudem verpflichtet werden 2 kg Fische pro Angeljahr abzugeben, was bei 1000 Anglern 2 t Fische für das Abgabesoll bedeutet. Letzteres spielte die geringste Rolle, „aber der Vorschlag, die Berufsfischer auf Kosten der Angler zu subventionieren“ brachte die Angler in Zorn und Rage, woraus neue Spannungen erwachsen. In dem Durcheinander der vielen Interessen und Vorschläge schaltete man auch den Verbindungsoffizier der Roten Armee Major Reicin ein, um auf politischem Gebiet eine Lösung zu erreichen. Und es ging weiter! Die Kreisfischmeister erhielten in einem Rundschreiben den Auftrag die Gründungsversammlungen für die Kreis-Fischwirtschafts-genossenschaften einzuberufen. Gleichfalls wurde in dem Rundschreiben mitgeteilt, dass wegen der Sportangler noch Verhandlungen mit der SMAD liefen und deshalb deren organisatorischer Zusammenschluss in Verbindung mit der Genossenschaftsgründung zurück gestellt werden muss. Am 4. März 1947 fand in Dresden die Gründungsversammlung der Sächsischen Berufsfischer-Genossenschaft statt, deren erster Vorsitzender Helmut Weser wurde. Auf der Gründungsversammlung wurde einstimmig der Beitritt zu einem Verband der Sächsischen Fischwirtschafts-Genossenschaften (FwG) beschlossen, der demnächst erstehen sollte. Außerdem war man sich einig, dass die Forellengewässer im Jahre 1947 für jeden Fang zu sperren waren. Wegen des Durcheinanders und der Unklarheit, wie die Angler zu behandeln sind, gab es auch keine

klare Linie bei der Ausgabe von Angelkarten, vielmehr wurde in den Zeitungen bekannt gemacht, dass die Fischereiausweise A und B am 3. Juni 1947 ihre Gültigkeit verlieren.

Am 12. April ging dann ein Rundschreiben des Ministeriums für Handel und Versorgung, Lebensmittelindustrie über die Ausgabe der Fischereischeine und Angelkarten an die Verwaltung, wonach nur Angelkarten gültig sind, die vom Organisationsbüro des Verbandes der Fischwirtschaftsgenossenschaften ausgestellt sind. Damit war die unbefriedigende Situation aber keineswegs beseitigt. Aufgrund des Fehlens klarer Organisationsstrukturen sowie rechtlicher Bestimmungen einerseits und teilweise anderslautender Weisungen aus Berlin und diesbezüglicher Vorgaben durch die SMAD gab es auch großes Durcheinander bei der Abrechnung der Einnahmen aus den Angelkarten und Fischereischeinen, die zum Streit zwischen den Kreisen und der Verwaltung in Dresden führte. Auch bei der Nutzung der Gewässer entbrannte unter den Anglern Streit. So schrieb Otto Hannes aus Stolpen als Pächter der Wesenitz für 30 bis 40 Angler, dass jetzt die Strecke durch Pirnaer und Dresdner Angler heimgesucht werden und nun öd und leer ist. „Unser gut gepflegtes Sportvereinsgewässer wird von auswärtigen Topffischern restlos ausgefischt“. Und noch etwas schien charakteristisch für die Wirren dieser Zeit. Die Gemeinden verpachteten enteignete Fischereigerechtigkeiten vor allem an Träger öffentlicher Funktionen. Die Privilegierung betraf hauptsächlich die Genossen. Daneben bewegte ein anderer Umstand die Gemüter und die Verantwortlichen in der Verwaltung. Viele Angler beschwerten sich, dass eine erhebliche Zahl früherer Nazis in den Besitz von Angelkarten gelangt war. Die SED-Genossen innerhalb der Vorstände haben nicht immer die politische Linie gewahrt und die ehemaligen NSDAP-Mitglieder von der anglerischen Betätigung durch Versagung der Angelkarte ausgeschlossen. Es kam sogar vor, dass der frühere Bezirksleiter des Fischereiverbandes, der ein berüchtigter Nazi gewesen war, trotz Einspruchs des Landeskriminalamtes in den Besitz einer Angelkarte kam, weil der frühere bis 1933 amtierende Gauleiter des Arbeiter-Angler-Bundes einen Persilschein ausstellte und diesen reinwusch, wie Kaden ärgerlich vermerkt. Um solches künftig zu verhindern, waren die Führungen der Genossenschaften in die Hände bewährten Antifaschisten zu legen, die dann alleinig die Ausgabe der Angelkarten übernahmen und somit die Ausgabe an frühere NSDAP-Mitglieder nur noch in vereinzelt Fällen erfolgen darf, wenn vorher festgestellt wird, dass diese Personen als unbelastete Pg's (Parteigenossen) anzusehen sind und sie sich um den demokratischen Neuaufbau verdient gemacht haben.

1948 wurden in organisatorischer Hinsicht dann doch einige Erfolge erzielt. Am 22. und 23. März 1948 erfolgte in Dresden die Gründung des Verbandes der Fischwirtschafts-Genossenschaften des Landes Sachsen. Als Vorsitzender des Aufsichtsrats wurde der Berufsfischer Helmut Weser aus Dresden gewählt. Am 2. und 3. Dezember 1948 fand ein außerordentlicher Verbandstag statt, bei dem es um die Aufgaben der Fischereiwirtschaft für den neuen 2-Jahr-Plan ging. Für die Fischerei lautete das Motto der Kampagne „1000 Fische retten eine Kuh“. Zuvor wurde jedoch am 1. Dezember das Verbandshaus in Dresden am Käthe-Kollwitz-Ufer 82 übernommen, welches sich zu einem fischereilichen Mittelpunkt des Landes Sachsen entwickelte. Der Verband stellte sich die Aufgabe, ohne öffentliche Mittel aus eigener Kraft die Aufgaben zu lösen. Aufgrund einer Verordnung vom 16. November 1948 wurde dem Verband vom Land Sachsen die Nutzung und Verpachtung der Fließ- und stehenden Gewässer (außer Teichen) übertragen. Nun konnte der Verband auch die Einnahmen aus der Verpachtung der Angelgewässer bewirtschaften. Im Auftrag der Landesregierung wurde auch ein besonderes Satzfishkonto verwaltet, in welches die Einnahmen aus den Fischereischeinengebühren flossen. Zur wirtschaftlichen Stärkung des Verbandes wurden mehrere Fischverarbeitungsbetriebe in Gang gesetzt oder übernommen.

1949 wurden 2100 km Forellengewässer in 400 Hegebezirke aufgeteilt und verpachtet. Das Soll der Speisefischerzeugung betrug 1949 1300 t und 1950 1600 t. Realisiert werden sollte dies durch: „Intensivierung aller Gewässer des Landes, auch der Kleinteiche, der fließenden Gewässer, die Beseitigung der Schilfwüsten, die Entlandung der Teiche, die Reparatur der Ständer usw. eventuell durch Einsatz freiwilliger Helfer“.

Der fischereiliche Neuanfang in Sachsen nach 1945 – Teil 4, Ende

Für das Angeln gab es bedeutsame Festlegungen und Regelungen. Am 7. Juli 1949 fand in Dresden das 1. Angler-Parlament in Sachsen statt. Der Landesbeirat der Sportangler Sachsens beschloss, dass ein hauptamtlicher Sachbearbeiter für das Sachgebiet Angeln beim Verband einzustellen ist, was am 1. Dezember 1949 erfolgte. Ab 1. Januar 1950 waren die Angler als Einzelmitglieder in einer für den Wohnort zuständigen Sektion zu erfassen und dem Verband der FwG unterstellt. Die Bemühungen der Angler zur Einführung einer landesweiten Angelkarte wurden mit der Herausgabe einer einzigen Landes-Angelkarte 1951/52 erfüllt. Ausgenommen waren nur die Forellengewässer. Der Preis der Landes-Angelkarte betrug 16 DM, für Rentner 12 DM. Eine „wichtige“ Aufgabe war es auch Angler politisch zu schulen, wofür Schulungsbriefe herausgegeben wurden. Brief 1 lautete: „Der Angler - ein politischer Mensch“. Eine andere nicht weniger bedeutende Aufgabe war die Kontrolle der Angler und die Bekämpfung der Fischwilderei. 1948/49 umfasste der Kontrolldienst einen hauptamtlichen Kontrolleur, 31 Landeskontrolleure und 230 Bezirkskontrolleure mit Bezirksausweisen. Schon vorher am 11. April 1949 hatte man in der Aufsichtsrats- und Vorstandssitzung des Verbandes beschlossen einen allgemeinen Kontrolltag festzusetzen, da man es aufgrund verschiedener Berichte als unbedingt notwendig ansah, die Kontrolle regelmäßig und mit einer gewissen Strenge durchzuführen, da sonst mit einer Ordnung an den Gewässern überhaupt nicht zu rechnen ist. Es wurde beabsichtigt den Auftakt zur Kontrolle durch einen allgemeinen Kontrolltag zu starten, bei dem der gesamte Kontrolldienst an den Angelgewässern schlagartig eingesetzt wird, „um den vielen Schwarzanglern einmal zu zeigen, daß die Kontrolle wach ist!“. Der Kontrolldienst wurde auch personell aufgestockt. Waren es 1950 23 Landes- und 320 Bezirkskontrolleure, waren es ein Jahr später 26 Landes und 475 Bezirks(Kreis)kontrolleure. Es wurde bedauert, dass man bei Justiz und Polizei nur geringes Verständnis fand, da diese die Vergehen wegen angeblicher Geringfügigkeit entweder gar nicht oder nur in „völlig ungenügender Weise“ zur Ahndung brachten. Bei den organisierten Anglern wurden Verbesserungen im Verhalten beobachtet, aber „die Schwarzangler trieben damals ihr Wesen lustig weiter“.

Ein weiterer Arbeitsschwerpunkt seit Bestehen des Verbandes stellte der Kampf gegen Wasserverschmutzungen dar. Der Arbeitsbericht des Verbandes aus den Jahren 1949/50 spricht von einer erheblichen Zunahme der Wasserverunreinigungen. Im Berichtsjahr wurden 23 Fischsterben, z.T. großen Ausmaßes registriert. Im Raum Leipzig war die fischereiliche Nutzung der Pleiße und der Weißen Elster restlos unmöglich. Auch die Gebirgskreise mit einer bislang einwandfreien Wasserqualität meldeten Verunreinigungen. Schon 1947 gab es in der Spree unterhalb Bautzen ein große Fischvergiftung durch Phenole, bei der der Fluss völlig fischleer wurde. Im Arbeitsbericht 1950/51 wurde gar schon von 59 Fischsterben berichtet. Nur in 15 Fällen wurde eine teilweise Entschädigung gezahlt. Mit einem Beitrag „Nöte der sächsischen Berufsfischer“ über die zunehmende Verschmutzung in der Elbe wandte sich der Fischereihilfe Werner Schlenkrich aus Stadt Wehlen an die Zeitschrift

„Fischen und Angeln“. Auszüge daraus lauten: „Die größte Sorge der Fischer ist die zunehmende Verunreinigung der Elbe durch organische und anorganische Fabrikabwässer der ČSR. ...Dadurch kommt es, daß die Abwässer in flockenartigen bis faustgroßen Klumpen im Wasser angetrieben kommen, sich an ruhigen Stellen absetzen und somit eine unfruchtbare sauerstoffzehrende Zone bilden. ...Am stärksten ist der Kreis Pirna, der unmittelbar an die ČSR angrenzt, betroffen. Es lohnt sich dort, seit diesem Sommer, kaum noch auszufahren. Die Barbe, die als Grundlage früher den Hauptfang auf dieser Elbstrecke ausmachte, ist nur noch ganz selten anzutreffen, ebenso Kaulbarsch und Gründlinge. Einzelne Exemplare, die von diesen Arten noch gefangen werden, schmecken meistens nach Petroleum, so daß sie kaum genießbar sind. Aale und vor allem Bleie sind dermaßen abgemagert, daß sie nur noch aus Haut und Knochen bestehen. Ein Auskommen der Fischbrut wird unter solchen Umständen in der hier stark regulierten Elbe unmöglich gemacht. Garnsäcke von 18 mm Maschenweite sind, wenn sie abends gestellt und früh wieder gehoben werden, total verdreckt, sodaß fast kein Wasser durchfließen kann. Ebenso ist es mit den feinen Treibnetzen, an denen sich die schleimigen faulriechenden Flocken besonders schnell ansetzen...“ Wenige Jahre später fiel die Elbe als Fischgewässer aus, da die Fische infolge des starken Phenolgeschmacks ungenießbar wurden. Die 1954 mit 5 Mitgliedern gegründete Fischerei-Produktionsgenossenschaft Elbe sah ihre Aufgabe nun im Fang und Umsatz von Fischen aus den Elbhäfen in Fließgewässer und Talsperren. So wurden 1957 aus dem Prossener Hafen 14 Tonnen Fische gefangen, wovon 11 t in die Fließgewässer und 3 t in die Talsperren besetzt wurden. Auch sollten diese ehemaligen Elbfischer die Talsperren Klingenberg, Lehmühle, Malter und den Knappensee bei Hoyerswerda ohne Pachtzahlungen bewirtschaften, dazu noch die Teichwirtschaft Schwepnitz mit 38 Hektar. Das Konzept erwies sich jedoch in der Durchführung als unreal und die Genossenschaft ging ein.

1952 gab es in der DDR eine Verwaltungsreform bei der die Länder und der Föderalismus abgeschafft und durch die zentral gelenkten Bezirke ersetzt wurden. Auch in der Fischerei brachte dies erneute Strukturänderungen. Mit dem Beschluss des Ministerrates der DDR vom 13.5.1954 wurde eine Verordnung über die Gründung des Deutschen Angler-Verbandes verabschiedet, die im Gesetzblatt Nr. 50 vom 24.5.1954 veröffentlicht wurde und die als Gründungsurkunde des DAV gilt. Nach dieser Verordnung waren die Anglersektionen aus dem genossenschaftlichen Sektor in den Deutschen Angler-Verband zu überführen. Auf dem Gebiet der Fischerei lief die Zeit der Kreisfischereigenossenschaften und auch die des Verbandes der Fischwirtschaftsgenossenschaften ab. Der Bericht schließt mit der Bemerkung: „Die sozialistische Umgestaltung unserer Wirtschaft wird auch an der bisherigen Form unserer Genossenschaftsarbeit nicht Halt machen; neue Organisationsformen werden kommen und sich durchsetzen.“

Über die Gründung der Fischereischule Königswartha lässt sich den Aufzeichnungen F. Kadens folgendes entnehmen. Der Gedanke für eine Fischereischule wurde im Herbst 1945 geboren, als man in Königswartha versuchte, den Schlosspark für Heizzwecke abzuholzen. Damals verhinderte der Direktor der staatlichen Teichwirtschaften Ernst Gürtler diesen Kulturfrevel und kam mit Kaden über eine Schule ins Gespräch. Als Abgeordneter hatte Kaden die Möglichkeit den Landtag für dieses Projekt zu interessieren. Am 20. März 1947 wurde der Antrag eingebracht, eine Fischereischule in Königswartha zur Ausbildung tüchtigen Fachnachwuchses zu gründen. Felix Kaden selbst hielt die Begründungsrede. Der Antrag wurde einstimmig angenommen und an die Regierung zur Realisierung überwiesen. In der Folge wurde Königswartha zur einzigen Ausbildungsstätte für den fischereilichen Nachwuchs im Osten. In den Jahren 1950 und 1951 bot die Schule auch Anglern

Unterrichtsmöglichkeiten, musste diese Kurse aber wegen räumlicher und schulischer Gründe aufgeben.

Einiges über Karpfenrassen, Teil 1

Vor über 110 Jahren am 8. und 9. November 1902 fand in Bautzen im Brauhaus-Garten eine Fischausstellung mit Preisvergabe und einem Verkaufsmarkt statt. In den Schriften des Sächsischen Fischereivereins von 1903 wird darüber in Nr. 31 auf den Seiten 47 bis 49 berichtet. Weil durch den Bombenangriff am 13./14. Februar 1945 auf Dresden sämtliche Unterlagen des Fischereivereins vernichtet wurden und die Nachrichten über frühere Aktivitäten des Vorläufers unseres Fischereiverbandes in Vergessenheit zu geraten drohen, wird an dieser Stelle das Referat über Karpfenrassen sowie die anschließende Diskussion als Beispiel für die damaligen Vereinstätigkeiten vollständig wiedergegeben. Es ist gleichzeitig auch eine historische Quelle dafür, wie der bekannte und seit Jahrhunderten in der Ober- und Niederlausitz kultivierte Lausitzer Karpfen durch den „Galizier“ oder Spiegelkarpfen innerhalb kurzer Zeit vollständig verdrängt wurde.

Bautzen als zentraler Ort der Karpfenteichwirtschaft in der sächsischen Oberlausitz spielte vor hundert Jahren eine ähnliche Rolle wie heute Königswartha. Vergleiche dazu auch Fischerei historisch im Fischer & Angler Heft 4 2004 (Über die Teichwirtetage in Bautzen 1904).

Da der Beitrag für eine Seite zu lang ist, wird der zweite Teil in der nächsten Ausgabe fortgesetzt.

Vortrag des Güterdirektors Blume aus Bärsdorf-Trach zum Thema „Einiges über Karpfenrassen“

Der Vortragende erwähnte zunächst, er habe sich das Thema zwar nicht gewählt und er sei durch den Wortlaut desselben von Haus aus in seinen Ausführungen beschränkt; gleichwohl unterziehe er sich der Besprechung dieses Themas sehr gern, denn wenn dasselbe als ein undankbares erscheine, so sei es doch für den Teichwirt das wichtigste. Er führte darauf ungefähr Folgendes aus:

Wenn man von Fischrassen spricht, so kann das nur auf die Karpfen Bezug haben und diese kann man mit unseren Haustieren am deutlichsten vergleichen. Der Karpfen ist ein Haustier in den Teichen und hat sich nur infolge der intensiven Zucht dem Klima, Wasser Boden, und nicht in letzter Linie dem Auge des Züchters und dem Wunsch und Willen des Konsumenten angepasst. – so ist der ursprünglich jedenfalls nur beschuppte Karpfen in den verschiedensten Gegenden zu verschiedenen Varietäten geworden. Wen ich hier von Varietäten spreche, so meine ich zunächst noch nicht die verschiedenen Rassen, sondern zunächst Schuppen-, Spiegel- und Leder-Karpfen. Dies sind natürlich ebenso wenig verschiedene Rassen, wie etwa weiße, schwarze oder rote Kühe ihrer Farbe wegen als verschiedene Rassen anzusprechen sind, sondern nur Varietäten, die aber sehr gut zur leichteren Dokumentierung der einzelnen Rassen und Rassenmerkmale benutzt werden können. So züchten die Herren in der Lausitz mit Vorliebe Schuppenkarpfen; der Galizier erscheint in der Hauptsache als Spiegel-Karpfen und der Aischgründer und Böhmisches gerne als Leder-Karpfen, obgleich ja bei allen Rassen auch alle diese Varietäten vorkommen. Als die bekanntesten Karpfenrassen kennen wir die Galizier, die Lausitzer, die Böhmisches und die Aischgründer Rasse. Von diesen 4 Karpfenrassen sind die 3 erstgenannten die am meisten verbreiteten, und von diesen dreien wieder ist es die Galizier Rasse, die in den

letzten 10 Jahren so ungeheuer viel von sich reden machte und die sich so außerordentlich schnelle verbreitete. Da diese Rasse wohl im Vordergrund der ganzen Teichwirtschaft steht, möchte ich sie auch bei der Besprechung der einzelnen Hauptrassen besonders hervorheben. Der Galizier Karpfen zeichnet sich vor den anderen Rassen durch seine breitere Form, hohen Rücken, tiefen Bauch, kleinen Kopf und beim Spiegel-Karpfen durch auf dem Körper unregelmäßig einzeln zerstreut liegende Schuppen aus, während die beiden anderen Rassen schlanker gebaut sind und eine walzenförmige Form haben. Der Lausitzer Karpfen ist vorne über dem Rücken etwas breiter und gewölbter, als der Böhmisches.

Man kann nur sehr schwer behaupten, welche von den 3 Hauptrassen die beste ist, denn von fachkundigen, strebsamen, sich für die Zucht interessierenden Züchtern können mit allen dreien gleich gute Resultate erzielt werden. Da der Böhmisches Karpfen mit dem Lausitzer fast identisch ist, kann auch ersterer bei der Rassenfrage eigentlich ausscheiden.

Wohl jeder Züchter hat es sich zur Aufgabe gemacht, seine Karpfen bezüglich der Schnellwüchsigkeit auf die Höhe der Zeit zu bringen, und kennen wir auch recht gute Züchtereien, die beide Rassen in sehr guter Qualität liefern. Allerdings haben wir auch sehr viele Züchter, die weniger Wert auf Rassenreinheit und Rasstypus, sondern einzig und allein auf das Gewicht auf Schnellwüchsigkeit legen, oder gar sich eine eigene Rasse mit besonderem schwungvollen Namen züchten. Das hat den Nachteil, dass man beim Ankauf nicht, oder doch schwerer die Leistungsfähigkeit der Tiere beurteilen kann. Sieht man an dem Tiere, was der Züchter will, also das besondere zielbewusste Streben des Züchters, so meine ich, hat man auch eine größere Garantie von der Leistungsfähigkeit des Züchters, während man sonst erst fragen muss: was will der Züchter, was leistet seine Ware?

Es ist bei keinem Tiere die Rassereinheit (Typus) so schnell und leicht umzuformen, wie beim Karpfen; bei Kreuzungen haben wir Nachzuchtprodukte, die alle Merkmale der Eltern in sich vereinen, aber auch solche, die genauso wie der Vater oder die Mutter aussehen. Kreuzt man z. B. Galizier Spiegel-Muttertier mit Lausitzer Schuppen-Vatertier, so bekommt man alle möglichen und unmöglichen Variationen; reine Spiegel-, reine Schuppen, großschuppige und alle möglichen Abarten von Spiegel-Karpfen mit der Rasch- oder Langsamwüchsigkeit der Mutter oder des Vaters. – Daraus dann das Richtige zu treffen, ist jedenfalls schwerer, als wenn man die Rasse rein züchtet und immer wieder die besten rassereinen Tiere aussucht; es ist daher die Rassereinzucht ein nicht hoch genug zu veranschlagender Vorteil, wie das uns bei der Züchtung des Galiziers gezeigt und gelehrt worden ist; nur seiner großen Schnellwüchsigkeit wegen hat er eine so rapid schnelle und große Verbreitung und viele Anhänger gefunden, trotz großer Anfeindung im Anfang. Vor seiner Einführung hatte ganz Schlesien den Schuppen-Karpfen, der den ganzen Rasstypus des Lausitzer trug; schlank und schmal wuchs er im zweiten Sommer höchstens bis zum halben Pfund und die dreisömmrigen waren 1½ - 2 Pfund; dabei aber konnten die Teichwirtschaften nicht besonders rentieren.

Einiges über Karpfenrassen, Teil 2

Da kam Burda aus Österreich und führte den raschwüchsigen Galizier ein, für dessen Verbreitung dann der so verdienstvolle Schriftführer des Schlesischen Fischereivereins, Herr Freiherr von Gaertner, sorgte. In wenigen Jahren fand man nun in ganz Schlesien fast keinen anderen Karpfen, als den guten Galizier, der bei viel stärkerem Besatz im zweiten Sommer 1 Pfund und im dritten Sommer 1 kg zunahm. Da Fische von 1½ kg schon gutgängige Marktware sind, kam man schnell vom 4-6jährigen auf den 3jährigen Umtrieb, von dem man jetzt wieder zum Teil abweicht, da meist noch größere und – was die Hauptsache ist – geschlechtsreife Karpfen verlangt werden, was beim dreisömmerigen Karpfen noch nicht, oder doch nur höchst selten der Fall ist. Viele Teichwirte, namentlich viele Herren aus der Lausitz, stellten sich dem fremden Eindringling, weil es immer schwer fällt, vom Althergebrachten abzuweichen, zumeist feindlich gegenüber, und das war auch gerechtfertigt, denn es wäre nicht gut, wollte man das Alte verwerfen, um ungeprüft das Neue anzunehmen; wo wäre dann die heutige gute Lausitzer Rasse geblieben! Alle Teichbesitzer konnten sich aber auf Ausstellungen u.s.w. wie auch bei anderen Teichbesitzern, welche Galizier bezogen, leicht überzeugen, dass das Wachstum derselben doch das der alten Lausitzer bei weitem überstieg; sie wurden angespornt und ließen nicht nach, zumal auch Misserfolge beim Galizier nicht ausblieben, ihren Lausitzer zu veredeln, ihn durch bessere Zuchtwahl und schwächeren Besatz der Teiche zur selben Schnellwüchsigkeit wie den Galizier zu bringen, was auch durch Fleiß und Ausdauer in vereinzelt Fällen gelang; ich sage ausdrücklich in vereinzelt Fällen. Denn obgleich heute schon viele Lausitzer Züchter schnellwüchsiges Material haben; so ist dieses doch nicht ihr Verdienst; ich kann das offen sagen und fürchte nicht, den Zorn einzelner Herren damit heraufzubeschwören; sie haben nämlich den Galizier Schuppen-Karpfen genommen und damit, um schneller zum Ziel zu gelangen, diesen mit ihrem Lausitzer gekreuzt. In der Nachzucht hatte man nun die Schnellwüchsigkeit des Galizier und brauchte nur noch den Typus des Lausitzer zu wählen, um nunmehr einen ebenso schnellwüchsigen Lausitzer zu haben; denn ganz kurze Zeit nach Einführung des Galiziers hatte man schon vielerorts ebenso schnellwüchsige Lausitzer, während die Herren, die mit Ehrlichkeit an die Verbesserung ihres Lausitzer Stammes gingen, viele Jahre dazu brauchten, und es auch heute vielen noch nicht gelungen ist. Selbstverständlich gab es schon früher einzelne Züchter, die mit Verständnis züchteten und gute Ware hatten, aber mit der Kreuzung kam die Allgemeinheit schnell nach und beanspruchte nun das Verdienst, was Einzelne mit Mühe und Fleiß errungen hatten, für sich. Eine Kreuzung war gewiss nicht verwerflich, ja sogar sehr richtig; aber unreell ist es, wenn man das verschweigt und seine Zucht als reine Lausitzer lobt, die dem Galizier gleichkommen. – Man kann wohl heute sagen, von den Galiziern gibt es schon – allerdings noch vereinzelt – zurückgegangene Zuchten, während man vom Lausitzer sagen kann: es gibt schon – allerdings auch vereinzelt – Zuchten, die auf der Höhe des Galizier stehen. Da wir nun von beiden Rassen wertvolles Zuchtmaterial besitzen, auch manche Kreuzungsprodukte als wertvolles Besatzmaterial zu betrachten sind, hat sich auch der Sächsische Fischereiverein, der sich außerordentlich um die Hebung des Karpfenzucht verdient gemacht hat, entschlossen, bei Beurteilung der zum Preisbewerb bei den Ausstellungen angemeldeten Karpfen bezüglich des Rassetypus die Wertschätzung von 6 auf 4 Punkte herabzusetzen.

Schließlich mag darauf hingewiesen werden, dass der Züchter unter dem Einfluss der örtlichen und der Marktverhältnisse die Rassenfrage einer eingehenden Prüfung unterziehen und danach seine Maßnahmen treffen soll.

Der Vorsitzende, Herr Major Aster, dankt dem Herrn Güterdirektor Blume herzlich im Namen aller Anwesenden für den interessanten und lehrreichen Vortrag und eröffnet die Diskussion.

Herr Professor Dr. Steglich führt Folgendes aus:

Der Herr Vortragende hat hervorgehoben, dass die Rassenfrage eine brennende ist. Was versteht man aber unter dem Begriff „Rasse“? Die Rasse ist ein Produkt der Lebensverhältnisse, denen sich je nach der Verschiedenartigkeit derselben der Tierkörper anpasst. – In der letzten Wiener Fischerei-Ausstellung sah man z.B. neben dem hochrückigen, in nahrungsreichen und niedrig gespannten Teichen gezüchteten Galizier Karpfen die langgestreckten walzenförmigen Formen der Wildfische aus den fließenden Gewässern (Rhein, Donau- etc-Karpfen). Sowohl in fließenden, wie in stehenden Gewässern können unfreiwillig Kreuzungen leicht eintreten. Nimmt aber der Züchter planmäßig Kreuzungen vor, so soll er ein bestimmtes Ziel im Auge haben und soll dann von „Zuchten“ reden und nicht von „Rassen“.

Herr Rittergutsbesitzer von Lippe bemängelt, dass noch immer die Abhaltung der Fischeausstellungen dem großen Publikum nicht genügend bekannt gegeben würde: Er wünscht eine öffentliche und offizielle Bekanntgabe in den Amtsblättern, Plakaten an den Anschlagssäulen u. s. w.

Herr Major Aster erwidert, dass sich zu offiziellen Bekanntgaben die betreffenden Behörden wohl kaum herbeilassen würden und dass für den Luxus größerer und wiederholter Annoncen in einer Reihe von Zeitungen sowie zu Plakat-Anschlägen leider die dem Verein zur Verfügung stehenden Mittel nicht ausreichen.

Nachdem der Schriftführer, Herr Oberst Aster, festgestellt hat, dass sowohl in den „Bautzener Nachrichten“ als auch im „Kamenzer Wochenblatt“ Inserate und ferner in gegen 50 Landeszeitungen 5 Tage vor Eröffnung der Ausstellung bezügliche Artikel im redaktionellen Teile der betreffenden Zeitungen erschienen sind, wird die Versammlung von dem Herrn Vorsitzenden unter nochmaligen Dankesworten an die Anwesenden geschlossen.

Auch hier vereinigte unmittelbar anschließend an die Versammlung ein gemeinsames Mittagessen einen kleineren Kreis von Mitgliedern und Freunden des Sächsischen Fischereivereines.

Dem Herrn Oberst z. D. [zur Disposition, momentan nicht aktiv] Steindorf, der sich wiederum durch die praktische Leitung aller für die Ausstellung erforderlichen Vorarbeiten wesentlich verdient gemacht hat, sei hierfür auch an dieser Stelle der besondere Dank ausgesprochen.

Anmerkung: Aus dem Dargelegten gehen die rasanten Veränderungen in der Karpfenteichwirtschaft der damaligen Zeit ebenso hervor wie die Kreuzungsprobleme aufgrund der Mischerbigkeit beim Karpfen und seinen verschiedenen Beschuppungstypen. Heute ist der Lausitzer Karpfen in seiner ursprünglichen Form verschwunden und man sucht diesen Typ vergebens. Die Umstellung auf den Galizischen Spiegelkarpfen war auch gleichzeitig die Abkehr vom vieljährigen zum dreijährigen Umtrieb, der die Rentabilität der Karpfenteichwirtschaft bedeutend steigerte.

Fischereischule Königswartha begeht 65. Geburtstag

Am 21. April 1949 erfolgte die offizielle Eröffnung der Fischereischule Königswartha durch den Minister für Handel und Versorgung des Landes Sachsen, Herrn Dr. Knabe und den Landrat des Kreises Bautzen, Herrn Dr. Ziesche. (siehe dazu auch Fischerei historisch H. 2, 1999 bzw. im Internet: <http://www.landwirtschaft.sachsen.de/landwirtschaft/4449.htm>). Damit begeht die Schule in diesem Frühjahr ihr 65. Jubiläum. Keinesfalls bedeutet dies aber, dass die Schule in Rente geht.

Bei der Sichtung von älteren Unterlagen wurde der nachfolgende Zeitungsbeitrag aus dem Jahr 1960 gefunden, der die damalige Situation in Königswartha zeitgenössisch wiedergibt. Neben der fischereilichen Praxis bildeten Schule und Wissenschaft ein erfolgreiches Dreigestirn. Für Berufsfischer ist der Bericht insofern interessant, weil er die Verhältnisse in der Karpfenteichwirtschaft vor Beginn der Intensivierung schildert. Heute ist von einem Boom der Karpfenteichwirtschaft leider keine Rede mehr. Die Ursachen sind sehr vielfältig. Die Sichtweise auf die Nutzung der Teiche hat sich durch einen sich permanent verschärfenden Naturschutz jedoch grundsätzlich geändert. In diesem Spannungsfeld zwischen teichwirtschaftlicher Nutzung, Naturschutz und Ökonomie sind die Erträge wieder auf das Maß gefallen, das in dem nachfolgenden Beitrag vor 54 Jahren beschrieben worden ist.

Karpfen brauchen keinen Stall

(Sächsisches Tageblatt Nr. 247/1960)

Das inmitten von Teichen gelegene Königswartha ist Zentrale der Teichwirtschaft und Teichfischerei unserer Republik. Aus dem Junkerschloß - geziert durch kunstvolle Skulpturen, umrahmt durch einen Park - ist eine Fachschule für Fischzucht und Teichwirtschaft geworden, die einzige Schule dieser Art in der DDR. In dreijähriger Lehrzeit werden Jungen und Mädels zu Fischzuchtgehilfen herangebildet, denen nach fünfjähriger Praxis der Weg zur Prüfung als Fischmeister offensteht. Die Begabtesten können auch zum Studium delegiert werden, Ziel: Diplom-Fischwirt.

Das Königswarthaer Teichgebiet ist schon Jahrhunderte alt. Die feudalen Grundherren ließen in den sumpfigen Niederungen in Fronarbeit Teichbecken ausheben und Dämme aufschütten. Auch in den späteren Jahrhunderten waren die Fischereiarbeiter nicht zu beneiden, zumal sie mit Stundenlöhnen von 20 Pfennigen und nur ungenügender fachlicher Anleitung auskommen mußten. Heute werden hier qualifizierte Facharbeiter herangebildet, die im VEB Binnenfischerei im Leistungslohn arbeiten und denen neben anderen sozialen und kulturellen Einrichtungen auch ein eigenes Erholungsheim in Taubenheim (Spree) zur Verfügung steht.

Die Teichfischereibetriebe der Kreise Bautzen, Bischofswerda, Kamenz, Löbau und Hoyerswerda haben ihre Zentrale in Königswartha im VEB Binnenfischerei. Schließlich ist das Dorf an der Straße Bautzen-Berlin auch Mittelpunkt der wissenschaftlichen Forschung. In dem vor zehn Jahren ausgebauten Wirtschaftsgebäude des ehemaligen Junkersitzes haben Laboratorium und sonstige Arbeitsräume der Zweigstelle Teichwirtschaft des Instituts für Fischerei der Deutschen Akademie der Landwirtschaftswissenschaften Platz gefunden.

"Die wissenschaftliche Arbeit", erklärte uns der Leiter der Forschungsanstalt, Dr. Müller, "richtet sich darauf, die Teichwirtschaft zu intensivieren, insbesondere durch rationelle Teichpflege, Düngung und zusätzliche Fütterung der Edelfische bei erhöhtem Besatz der Teiche höchste Erträge zu erreichen." Durch entsprechende Versuche wird die Wirkung der Kalk- und Phosphatdüngung erforscht, wozu u. a. Versuchsteiche nahe bei Königswartha dienen. Düngung und intensive Fütterung mit Futtergetreide machen einen intensiveren

Fischbesatz der Teiche möglich, zumal zugleich die Nutzung der Naturnahrung erhöht wird. Hauptzuchtfisch ist in Königswartha der Karpfen (aber auch Schleien und Hechte kommen von hier aus auf die Speisekarte). Ohne Fütterung rechnet man mit einem jährlichen Karpfenzuwachs von etwa 200 kg je Hektar nutzbare Teichfläche, mit Fütterung jedoch bis über 800 kg. Der Durchschnitt liegt zur Zeit jedoch noch bei 450 bis 500 kg. Da der Siebenjahrplan auch der Teichfischerei große Aufgaben stellt, sind die Ergebnisse von Königswartha recht bedeutsam. Von hier aus werden die Erfahrungen auf alle Teichwirtschaften übertragen (in der DDR gibt es rund 14 000 ha Fischteiche), vornehmlich in die Bezirke Dresden, Cottbus, Schwerin, aber auch auf die kleinen Fischteiche im Bezirk Karl-Marx-Stadt und in Thüringen (Schleizer Seenplatte).

Es ist der Forschungsarbeit in Königswartha in hohem Maße mit zu verdanken, wenn die Rentabilität der Teichwirtschaften ansteigt. Durch die Bewältigung entsprechender Forschungsaufträge hat das Institut Qualität und Quantität der Erträge steigern helfen. Dem VEB Binnenfischerei, mit dem das Institut "Tür an Tür" wohnt, sind in sozialistischer Zusammenarbeit fördernde Anregungen gegeben worden. Dr. Müller und sein Assistent gehören der sozialistischen Arbeitsgemeinschaft an, die hier zwischen Vertretern der Wissenschaft und der Praxis gebildet wurde. Im Arbeitsprogramm stehen wichtige Aufgaben, z. B. Erprobung der Teichkalkung; Bekämpfung von Fischparasiten durch Medikamente; Erfahrungsaustausch mit Teichwirtschaften über Wege zur weiteren Ertragssteigerung. Beratend hilft die Forschungsstätte auch den LPG mit Teichwirtschaften.

Karpfen brauchen zwar keinen Stall aber zu ihrem Gedeihen einen gepflegten Fischteich in Luft und Sonne. Schilf und Unkraut beeinträchtigen, schnell nachwachsend, den biologischen und damit ökonomischen Wert des Karpfenteiches. Zur Säuberung werden Schilfschneidemaschinen, aber auch chemische Mittel die dem Fischbesatz nicht schaden, eingesetzt. Über Schilfschneidemaschinen, Fischaufzüge, Düngerstreumaschinen und kleinere Geräte geht die Technisierung und Mechanisierung noch nicht hinaus, obwohl Fortschritte gemacht wurden und Neukonstruktionen vorliegen. Es finden sich für die Neukonstruktionen jedoch kaum Industriebetriebe, die diese Geräte serienmäßig herstellen, vornehmlich deshalb, weil nur verhältnismäßig kleine Serien gebraucht werden.

Was unsere Groß- und Urgroßväter beim Angeln beachten mussten

Wenn wir unsere heutigen modernen rechtlichen Regelungen des Angelns betrachten, so dürfen wir nicht vergessen, welche Entwicklungen die Gesetzgebung dieses Bereichs in den letzten Jahrzehnten durchlief. Zwar war es schon seit dem ersten sächsischen Fischereigesetz von 1868 erforderlich, dass jeder Fischereiausübungsberechtigte und demnach auch jeder Angler eine Fischkarte erwerben mussten, ein Fischereischein wurde dagegen noch nicht gefordert. Die Fischkarten waren immer auf ein Jahr und nur ein Gewässer begrenzt, gebührenpflichtig und von den Behörden zu siegeln. Sie musste ständig beim Fischfang mitgeführt werden. Die eingenommenen Gebühren von 10 Neugroschen waren zu 75 % den Armenkassen abzuführen, 25 % dienten der Deckung des Verwaltungsaufwandes. Eine Fischereiabgabe zur Hebung der Fischerei gab es nicht. Das Angeln war von Sonnenuntergang bis Sonnenaufgang verboten, ebenso an Sonn- und Feiertagen während der Zeit des Gottesdienstes.

Aus unserer Sicht sind natürlich die Schonmaße und Schonzeiten interessant, die erheblich von den heutigen abweichen, die andererseits aber auch zeigen, wie sich die Fischbestände verändert haben oder wirtschaftliche Interessen die Mindestmaße beeinflussten.

	1878	1934	1950	1959
Stör	100 cm	k.A.	100 cm	KFiO
Lachs	50 cm	k.A.	35 cm	35 cm
Große Maräne	40 cm	k.A.	-	30 cm
Aal, Zander Rapfen	35 cm	40 cm 40 cm -	35 cm	35 cm
Blei Meerforelle Maifisch Finte	28 cm	30 cm k.A. k.A. k.A.	25 cm 35 cm 28 cm 28 cm	25 cm KFiO KFiO k.A.
Hecht	25 cm	40 cm	28 cm	33 cm
Aland Barbe Döbel Karpfen Schlei Schnäpel	20 cm	25 cm 30 cm 25 cm 30 cm 20 cm k.A.	20 cm 28 cm 20 cm 30 cm 18 cm 28 cm	20 cm 30 cm 20 cm 35 cm - KFiO
Bachforelle Quappe Äsche	18 cm	25 cm - 30 cm	20 cm - 25 cm	18 cm 20 cm 25 cm
Karausche Kleine Maräne Rotfeder	15 cm	k.A. k.A. 15 cm	- - 15 cm	- 12 cm 15 cm
Barsch Rotaugen, Plötze Zährte	13 cm	15 cm 15 cm k.A.	15 cm 15 cm 20 cm	15 cm 15 cm 20 cm
Schmerle Ukelei	7 cm	- -	- -	- -
Nase	-	-	20 cm	20 cm
Regenbogenforelle	-	-	20 cm	KFiO
Hasel	-	-	15 cm	-
Güster	-	20 cm	15 cm	25 cm
Bachsaibling	-	-	-	25 cm

KFiO: nur in der Küstenfischereiordnung (18.05.1960) mit Mindestmaß genannt, k.A.: keine Angaben

Die Schonzeiten waren generell kürzer festgelegt, z.B. für die Bachforelle vom 1. September bis zum 31. Dezember. Interessant ist, dass in der DDR mit der Verordnung über die Festsetzung einheitlicher Mindestmaße für Fische und Krebse vom 19.10.1950 die Mindestmaße der Preußischen Fischereiordnung vom 29.03.1917 nahezu identisch übernommen worden sind. Erst 1959 wurden mit der Binnenfischereiordnung neue Mindestmaße festgelegt, die aber wieder nur unwesentlich geändert wurden, so dass man schon fast Faust zitieren könnte: „Es erben sich Gesetz und Rechte wie eine ewige Krankheit fort; sie schleppen von Geschlecht sich zu Geschlechtern und rücken sacht von Ort zu Ort.“

Es ist durchaus bemerkenswert, wie im Lauf der Jahre das Mindestmaß für den Hecht gleich einer Fieberkurve nach oben und unten ausschlug.

Hieß die Berechtigung zum Angeln anfangs Fischkarte, so wurde daraus der Erlaubnisschein zum Fischfang, der nur mit einem Fischereischein gültig war. Die Fischerinnung Pirna gab vor 1945 Angelkarten aus, nach denen nur mit einer Rute und nur vom Ufer aus geangelt werden durfte. Ausgenommen vom Angeln waren die Häfen, Stromräume, Hafeneinfahrten, Brücken, Dampfschiffanlegestellen und weitere Anlagen wie z.B. die Freitreppe des Schlosses in Pillnitz. Von Kähnen und Flößen durfte ebenfalls nicht geangelt werden. Es war ferner verboten Steinhaufen aufzubauen, um die Angel zu befestigen, ferner das Einstecken und Festmachen der Angel in den Vorlagern und Abpflasterungen. Das Feilbieten und der Verkauf gefangener Fische sowie auch jedes Anfüttern derselben war ebenso untersagt und verboten. Nach dem Krieg hieß der Erlaubnisschein Angel-Berechtigungsschein, der nur in Verbindung mit dem Jahresfischereischein gültig war.

Die Fischereivereine gaben Angelkarten aus, deren Bestimmungen durchaus vereinsintern geregelt sein konnten und bezüglich der gesetzlichen Vorschriften verschärfende Abweichungen aufweisen durften. In der Fischerei- und Wasser Ordnung von 1929 des 1911 gegründeten Fischereivereins Bautzen ist festgehalten, dass auf eine Strecke von 200 Metern Vereinsgewässer nicht mehr als eine Angelkarte ausgegeben werden soll. Vereinsmitglieder in Bautzen durften im Gegensatz zu den Inhabern von Angelkarten der Fischerinnung Pirna jedoch mit zwei Angeln ihrem Hobby nachgehen. Die Inhaber der Angelkarte wurden ersucht, die Fangergebnisse detailliert aufzuzeichnen und den Verein bekannt zu geben. Der Verkauf gefangener Fische war wie andersorts den Anglern verboten. Unberechtigt Fischende waren namentlich festzustellen und dem Vereinsvorsitzenden unverzüglich zur Kenntnis zu bringen, wofür nach Maßgabe der vorhandenen Mittel Belohnungen bewilligt wurden.

Mit der Errichtung der braunen Diktatur 1933 änderte sich auch für die Angler vieles. Die Länder wurden im Prinzip aufgelöst und gleichgeschaltet. Angler mussten nun im Reichsverband Deutscher Sportfischer organisiert sein. Ab 1934 wurde in den Vereinssatzungen das Führerprinzip durchgesetzt. Das heißt, die Vereinsführer wurden von der Gauführung des Gaus Sachsen im Reichsverband Deutscher Sportangler berufen. Gleichzeitig wurden die Bestimmungen der Vereinssatzung, die für die Jahreshauptversammlung oder die Mitgliederversammlung besondere Rechte oder Be- und Entschlüsse vorsahen, aufgehoben. Das Tragen des Verbandsabzeichens und das Führen des Verbandswimpels war beim Angeln und bei angelsportlichen Veranstaltungen Pflicht. Mitglied in einem Verein konnte nur noch „jeder unbescholtene Angehörige des deutschen Volkes, der das 18. Lebensjahr vollendet hat und rein arischer Abkunft ist“ werden. Damit war Juden und Ausländern das Angeln in Deutschland nicht mehr möglich.

Zum Schluss sei noch ein Blick auf die alten Strafbestimmungen geworfen. So konnte bei Nichtmitführen des Erlaubnisscheines eine Strafe von bis zu 30 Reichsmark oder eine Woche Haft verhängt werden. Wer den Erlaubnisschein dagegen gar nicht besaß und illegal fischte, konnte mit 60 Reichsmark bzw. zwei Wochen Haft bestraft werden. Die gleiche Strafe sahen die Strafbestimmungen aus den Jahren 1868 und 1874 für den unbefugten Aufenthalt am Fischgewässern mit Fischgerätschaften vor. Besonders hart traf es zu der Zeit diejenigen, die unberechtigt zur Nachtzeit, bei Fackellicht oder unter Anwendung schädlicher oder explodierender Stoffe fischten. Für diese Vergehen waren Geldstrafen bis 600 Mark oder Gefängnis bis 6 Monate vorgesehen. Für das Fischen während des Gottesdienstes konnten bis 150 Mark oder 6 Wochen Haft verhängt werden. Sehr konsequent wurde auch die strafbare Handlung der „Nichtabhaltung pflichtgemäß zu beaufsichtigender Kinder von strafbaren Verletzungen der Gesetze zum Schutz der Fischerei“ geahndet, und zwar mit

Geldstrafe bis 150 Mark oder Haft. Für die meisten anderen Vergehen standen zumeist 15 Mark oder eine Woche Haft als Strafmaß zur Verfügung.

Kurioses über Karpfen und deren Zucht

Im neunzehnten Jahrhundert erfuhren die Länder Europas einen gewaltigen Entwicklungsschub, der schon frühzeitig einsetzte und sich beständig steigerte. Auch die Fischzucht war davon erfasst und viele Bücher künden heute noch davon. Vielfach publizierten Verwalter und Ökonomen ihr Wissen und die gewonnenen Erfahrungen in Büchern. Trotz guter Naturbeobachtungen und solidem Handwerkswissen sowie durchaus modernen Kenntnissen und guten, nützlichen Ratschlägen lassen sich darin aber meist auch einige sehr schräge bzw. kuriose Aussagen finden, denn nicht alles hält heutiger Betrachtung stand und wirkt deshalb auf uns heute eher erheiternd und belustigend.

Nachfolgend sind diesbezügliche und amüsierende Auszüge wiedergegeben. Sie stammen aus dem Büchlein „Das Ganze der Karpfenzucht“ aus dem Jahr 1837. Herausgegeben hat es der angebliche Fischmeister Sebastian Moritz Alvenstod in Nordhausen. Dahinter verbirgt sich aber tatsächlich Georg Carl Ludwig Schöpfer (1811-1876), ein Schriftsteller, Journalist und Privatgelehrter. SCHÖPFER genoss eine vorzügliche Erziehung und Bildung und galt schon in seinem fünftem Lebensjahre als ein literarisches Sonntagskind. Für seine zahllosen Schriften, die von Räuber- und Schauerromanen bis zu populären und scheinbar wissenschaftlichen Sachgebieten reichten, nutzte er mindestens 31 Pseudonyme und ist damit der deutsche Rekordhalter im 19. Jahrhundert. Bereits 1846 wurde er nach Aufdeckung seiner Pseudonyme der Scharlatanerie und Beutelschneiderei bezichtigt. Diese Vielschreiberei erklärt so manche seiner Fehler.

Auszüge aus seiner Schrift:

Der Karpfen schwimmt zwar langsam, aber ist dennoch schwierig zu fangen, da er sehr schlau ist und viele andere Fische an List übertrifft. Bald steckt er den Kopf tief in den Schlamm und läßt so das Netz über sich hinaus gehen, bald springt er auch, eben so wie der Lachs, mehrere Fuß hoch über den Rand des Garnes und geht davon.

Die Lebenskraft des Karpfens ist so stark, daß er sogar außer dem Wasser einige Zeit zubringen kann und hierauf stützen sich eben die Verfahrens-Arten, ihn zu mästen und zu versenden, welche weiter unten beschrieben werden sollen. Oft geht der Karpfen freiwillig aus dem Wasser, um sich im Grase am Ufer zu sonnen.

Die Nahrung des Karpfens ist sehr manichfaltig und allen drei Reichen der Natur entnommen. Allerlei Kräuter, Wasserpflanzen und Sämereien, Würmer und Wasser-Insecten, fette Erde, Schlamm und thierischer Auswurf wird von ihnen verzehrt. Besonders lieben sie Schafmist, so daß sie durch diesen sogar geködert werden können.

Zu der Laichzeit gehen die Strom-Karpfen in ganzen Schaaren stromaufwärts in die ruhigen Gewässer, welche mit den Flüssen in Verbindung stehen und überspringen auf ihren Zügen, wie die Lachse, alle Hindernisse und sollten sie auch vier bis sechs Fuß hoch sein.

Das Witterung geben nennt man ein Verfahren, durch welches man die Milcher mehr zu den Rogenern anlockt, wodurch das Streichen befördert wird. Man thut nämlich die Rogener in ein Faß, welches mit solchem Wasser gefüllt ist, in das man Schaf- oder Kuhmist gerührt hat. Haben die Fische einige Zeit in diesem Wasser gestanden und so den für die Karpfen sehr lockenden Mistgeruch angenommen, so nimmt man sie wieder heraus und beschmiert

sie an den Flossen und da, wo der Laich seinen natürlichen Ausgang hat, mit folgender Mischung: Man sammelt Fliederknospen ein, sobald sie im Frühjahr ausschlagen, trocknet sie und vermischt sie wohl mit Honig, gestoßenem Safran, Myrthen, Lorbeeren und Pfeffer. Man kann den Karpfen auch etwas von dieser Masse um das Maul wischen. Auch kann man Bibergeil und manche andere gewürzhafte Salben nehmen, um die Flossen und die Öffnung unter dem Bauche damit zu bestreichen. Daß man auf solche Weise die Fische sehr bald zum Laichen bringt, ist ausgemacht, ob aber nicht oft ein zu frühes Laichen, gewissermaßen ein Abortiren dadurch hervorgebracht wird, das ist eine andere Frage! Unschuldiger ist das Mittel, die beiden Geschlechter vorher getrennt zu halten, weil sie nun nach dem Zusammensetzen um so begieriger sind, sich mit einander zu vereinigen.

Das Einschlagen des Gewitters in die Teiche ist ebenfalls eine Widerwärtigkeit, welcher die Teiche leicht ausgesetzt sind. Das Wasser nimmt dadurch einen schwefeligen Gestank an, wird tödtlich und muß sofort abgelassen werden und durch neues ersetzt werden.

Um die Karpfen eine Zeit lang zum Gebrauche lebendig und frisch zu erhalten, setzt man sie in feuchtes Gras oder feuchtes Heu, so daß sie auf dem Bauche stehen, und giebt ihnen ein wenig Brod, mit Essig angefeuchtet, in den Mund.

Auch kann man die Karpfen in eine reine hölzerne Wanne mit ein wenig frischem, aber weichem Wasser setzen. Über diese Wanne stellt man eine Faß, in welches man, nahe am Boden, ein kleines Loch gebohrt hat. Dieses Faß füllt man mit Wasser, welches nun langsam in die Wanne hinabträufeln muß. Ist alles Wasser aus dem Fasse gelaufen, so füllt man es aus der Wanne wieder voll und thut täglich frisches Wasser hinzu. Die Karpfen erhalten sich auf diese Art lange lebendig und können zugleich gemästet werden.

Im Winter kann man die Karpfen weit versenden, wenn man sie in Schnee einpackt, so daß sie sich nicht bewegen können und ihnen ein wenig mit Branntwein befeuchtete Semmel in das Maul steckt. Der Fisch muß aber beständig in seiner Lage bleiben und darf nicht in die Wärme kommen. Erst wenn er am Ziele angelangt ist, wird er aus dem Schnee genommen und in kaltes Wasser gelegt, in welchem er bald wieder aus seiner Erstarrung erwacht.

Karpfen zu mästen, füllt man flache Körbe mit Lehm, unter welchen man Trebern, faules Obst, Schafmist, Abfälle aus der Küche, gekochtes Korn oder Gerste etc. knetet und senkt diese Körbe in die Behälter.

Wenn man die Karpfen in den Satzteichen auf leichte Art mästen will, wo kocht man Erdäpfel, knetet sie mit etwas Salz zu einem Brei, formt daraus Brode und bäckt sie im Backofen hart. Diese versenkt man an verschiedenen Orten im Satzteiche. Sind 700 Stück Karpfen im Teiche, so reichen vier Scheffel Kartoffeln für einen ganzen Sommer hin.

In Holland mästet man die Karpfen, indem man sie in Netze, die mit feuchtem Moose gefüllt sind, thut, in einem Keller oder sonst ein kühles Gewölbe hängt und mit Semmel, die man in Milch geweicht hat, füttert.

Abgeschlachtete Karpfen kann man in Kalkwasser achtzehn Tage lang erhalten, ohne daß sie abschmeckend werden.

Mit diesem Beitrag von FISCHEREI HISTORISCH endet eine zwanzigjährige Serie, die 1994 mit dem Heft 4 in dieser Zeitschrift begann und in insgesamt 78 Folgen Geschichtliches zur Fischerei zum Inhalt hatte. Der Bogen spannte sich vom Beginn der Frühen Neuzeit bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts und umfasste die große Bandbreite dieses Handwerks einschließlich der Angelfischerei. Alle Folgen sind auf der Internetseite der Fischereibehörde nachzulesen bzw. runter zu laden.

<http://www.landwirtschaft.sachsen.de/landwirtschaft/4449.htm>