

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Fische

Alle Fische schmecken besser, wenn sie frisch aus dem Wasser kommend zubereitet werden. Fische werden am besten getötet, indem man ihnen mit einem tiefen Schnitt hinter dem Kopfe das Rückenmark durchtrennt. Man soll nur lebende Fische kaufen. Fische, die schon längere Zeit tot sind, haben weiße Kiemen. Die meisten Fische werden geschuppt. Aale und Rutten werden in heißes Wasser getaucht und enthäutet. Beim Ausnehmen muß man achten, daß man die Galle nicht zerdrückt. Galle und Gedärme wirft man weg. Von den übrigen Eingeweiden macht man die Fischbeuschel- suppe. Fische, welche blaugekocht werden, dürfen nicht mit der Hand angefaßt werden.

Das Schlachten der Fische

Lebende Fische werden folgendermaßen geschlachtet:

Man dreht den Fisch in ein Tuch ein, damit man ihn besser halten kann, und gibt ihm mit einem Hammer zwischen den Kiemen einen kräftigen Schlag auf den Kopf. Mit einem Messer schabt man die Schuppen, vom Schwanz angefangen gegen den Kopf hin, ab. Besonders am Bauch muß man trachten, alle Schuppen zu entfernen. Vom After bis zu den Kiemen wird der Bauch aufgeschlitzt, die Eingeweide werden aus der Bauchhöhle entfernt und diese gut ausgewaschen. Eine Stunde vor dem Gebrauch salzt man den Fisch ziemlich stark ein.

Will man Hechte oder Forellen blau kochen, so muß man beim Auf- machen der Bauchhöhle sehr achtgeben, daß man die den Fisch umgebende Schleimhaut nicht verlegt, da man sonst beim Blaukochen die Finger- abdrücke sieht. Der Kopf, das Herz, der Rogen oder die Milch werden zur Fischbeuschel- suppe verwendet.

Seefische

Seefische werden meistens gebraten oder auch gebacken. Seefische sollen über eine Nacht in Wasser oder Milch gelegt werden. Vor dem Gebrauch sollen sie mit Zitronensaft beträufelt werden.

Seefische können auch als Fischgulasch oder in der Rahmsoupe zubereitet werden.