

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 55 (1951-1952)
Heft: 16

Artikel: Fischersfrauen
Autor: E.O.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-668504>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

kg schweres Wasserschwein wurde von den Piranhas in viereinhalb Minuten zu einem Skelett verwandelt. Fällt ein Mensch ins Wasser, wo Piranhas sind, ist der Unglückliche in wenigen Sekunden völlig zerfleischt. Trotzdem wird der Fang auf diese Fische eifrig betrieben, denn sie sind schmackhaft.

Zum Schluss noch etwas Humorvolles, das aber vielleicht nicht mehr zu den Wundern in der

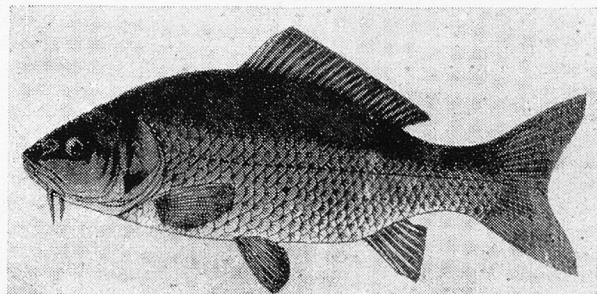
Fischwelt gehört. Als man in der Bucht von Beaufort in Südkarolina 2000 Kisten geschmuggelten Whisky ausschüttete, zeigte es sich, dass die Fische total betrunken waren und herzhafter als je nach den ausgeworfenen Ködern schnappten. Es geht also offenbar den Schuppentieren wie manchen Zweibeinern, die beschwipst auch leichter an den Köder gehen.

FISCHERSFRAUEN

haben es nicht immer leicht und sind manchmal recht bedauernswert. Zwar trifft man neuerdings immer öfter Angehörige des zarten Geschlechtes, die ebenso gerne fischen wie ihre Sportkameraden. Eine Mittelstellung nehmen die Frauen ein, die im Grunde genommen ganz gerne mitmachen würden, denen aber davor graust, einen Wurm aufzuspiesen oder einen lebenden Fisch in die Hand zu nehmen — beides Regungen echt weiblichen Mitgefühls. Der Hauptharst aber unserer besseren Hälften steht der Fischwaid ganz verständnislos gegenüber; diese bequemen sich höchstens dazu, uns an einen See zu begleiten, wo sie sich dann lesend, lissend oder badend die Zeit vertreiben, indem der dazu gehörige Mann Wurf um Wurf tut oder Würmchen um Würmchen setzt.

Dieselben Gesponsinnen sind jedoch die ersten, die sich freuen, wenn der alte Petrus ein Einsehen gehabt hat, sei es, dass sie gerne Fisch essen, sei es aus rein prosaischer Ueberlegung heraus, dass ein selbstgefangener Flossenträger die Haushaltungskasse entlaste.

Zu Nutz und Frommen der Opfer der Fischerleidenschaft hat der Redaktor einige Rezepte gesammelt. Nicht dass er an den fraulichen Kochkünsten zweifelte — o nein, nichts liegt ihm fern.



ner! — er hat es vielmehr getan, um ihnen das anstrengende Nachdenken zu ersparen, falls ER wirklich einmal einen Fisch nach Hause bringen sollte . . .

Karpfen gebacken

Der Karpfen wird geschuppt, am Rücken — nicht am Bauch — aufgeschnitten, ausgenommen, eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, im Rücken zusammengenäht, in Ei und Brösmeli umgewendet, in einer flachen Pfanne in Butter schön gelb gebacken und nach Entfernung der Fäden heiss angerichtet. Beim Backen soll man die Pfanne nicht zudecken, weil der Fisch sonst weich wird. Dasselbe passiert auch, wenn man ihn nicht sofort serviert; doch soll man den ausgebackenen Fisch stets einen Augenblick zum Entfetten auf Löschpapier legen.

Hecht, Egli, Barbe usw. gebraten

Den Fisch schuppen; grössere in Scheiben schneiden oder filetieren, kleinere ganz lassen.

1 kg Fische. 25 g Mehl zum Wenden der Fische. 1 zerquirltes Ei. 10—15 g Salz. $\frac{1}{2}$ Esslöffel Milch oder Wasser; alles mischen und die Fische darin wenden. 65 g Brösmeli zum Panieren der Fische kurz vor dem Braten. Dann erhitzt man zirka 100 g Fett in einer flachen Pfanne und brät die Fische auf mässigem Feuer, bis sie beidseitig gar und schön gelb sind. Dauer: 10—15 Minuten.

Kleinere Hechte, Forellen, Aeschen usw. nach Müllerin-Art

Schuppen (wenn nötig) und Ausnehmen. Rückenhaut beidseitig zwei- bis dreimal einritzen. Inwendig gut salzen und mit Zitrone beträufeln. 1 kg Fische. 10—15 g Salz. $\frac{1}{2}$ Zitrone. Wenden

der Fische in Milch, dann in Mehl. 4—6 Minuten auf ziemlich grossem Feuer in 100 g heissem Fett gut braten. Auf heisser Platte anrichten. Zwei volle Esslöffel leicht getrocknete und fein gehackte Petersilie und Kerbel über den Fisch streuen, dann den Saft einer halben Zitrone darüberträufeln. 25 g Butter erhitzen und über die Fische anrichten.

Hechte, Egli, Karpfen, Barben usw. gebacken

Entschuppen und ausnehmen. 1 kg Fisch. 10 bis 15 g Salz und 2—2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zitronensaft in die Fische einreiben; eine halbe Stunde liegen lassen. Fische in Milche, dann in Mehl wenden. Unter Rütteln der Pfanne in heissem Backfett backen, bis sie gelb und gar sind (je nach Dicke der Stücke 2—4 Minuten). Dazu serviert man Vinaigrette, Mayonnaise oder Sauce Tartare. E. O.

Karpfen mit Speck

Der sauber geputzte Karpfen wird gesalzen und gepfeffert. Innen legt man einen Zweig Thymian hinein; dann umwickelt man den Fisch mit einem dünnen Speckstreifen. So gibt man ihn in eine bebutterte Form und lässt ihn im Ofen 45 Minuten schmoren.

Paprika-Karpfen

Man schneidet den Fisch in kleine Stücke und salzt ihn. Dann dünstet man eine Zwiebel in Butter und lässt mit einer Messerspitze Paprika den Karpfen dünsten. Dann tut man etwas Essig, saure Sahne und Fleischbrühe dazu und lässt das Gericht weichkochen. Die Stücke legt man auf eine Schüssel; die kurz eingekochte Sauce legiert man mit etwas Butter, zwei Eigelb und Zitronensaft und lässt sie aufsieden.



„Gehen wir noch nicht?“
„Gleich beißt einer an!“

H. Daumier