© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.a

THEODOR KERSCHNER:

DER LINZER MARKT FÜR SÜSSWASSERFISCHE

insbesondere in seiner letzten Blüte vor dem ersten Weltkriege

INHALT

Vorwort
1. Allgemeines über unsere Fischnamen
2. Namen der in Oberösterreich festgestellten Fischarten
3. Bemerkungen zu einzelnen Fischarten
4. Die Standorte des Linzer Fischmarktes in alter Zeit
5. Der Fischmarkt um das Jahr 1900 am Hauptplatz und später
6. Einzugsgebiet für den Linzer Fischmarkt
7. Fischmengen am Fischmarkt
8. Fischhütte der Familie Kogler
9. Der Stöckerlfisch
10. Beginn des Marktes tiefgekühlter Seefische
11. Der Stockfisch
12. Krebse und anderes am Linzer Fischmarkt
Ausblick
Schriftennachweis

VORWORT

Die Fragen nach dem Vorkommen und der Verbreitung der einzelnen Fischarten in den Gewässern Oberösterreichs veranlaßten uns schon vor Jahrzehnten, auch dem Linzer Fischmarkt ein Augenmerk zu widmen. Dabei wurde es auch bald notwendig, die Identität der volkstümlichen Fischnamen, die im Lande gebräuchlich sind und waren, festzustellen. Da ferner die Fischwaid für den Linzer Fischmarkt durch die Herkunft der Fischer bekannt war und die Mengen der am Markt angelieferten Fischarten in Marktamtsberichten zu gewissen Zeiten veröffentlicht wurden, war es möglich, auch einige hydrobiologische Erkenntnisse abzuleiten.

Die mageren Quellen aus früheren Jahrhunderten über den Linzer Fischmarkt hat Dr. Artur Maria Scheiber in seiner Arbeit „Zur Geschichte der Fischerei in Oberösterreich, insbesondere der Traunfischerei, Verlag R. Pirngruber, Linz 1930" eingehend be-

Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.a

sprochen und wir waren vielfach auf diese Veröffentlichung angewiesen. Die alten Linzer Marktamtsberichte sind leider in den Umsturztagen des Jahres 1945 verloren gegangen. Es waren aber aus den Linzer Tageszeitungen, insbesondere aus der Linzer „Tages-Post" für manche Jahre nach 1900 lückenlose Zusammenstellungen der Fischanlieferungen nach Mengen und häufigsten Arten zu entnehmen. Seit dem Jahre 1950 werden auch vom Marktamte der Landeshauptstadt wieder Fischmarktberichte geführt, in die uns bereitwilligst Einsicht gewährt wurde. Außerdem stellte uns Herr Friedrich Kogler, Besitzer der ehemaligen Fischhütte oberhalb der Nibelungenbrücke, aus seinem umfangreichen Tagebuch wertvolle Daten zur Verfügung und gab uns auch weitere beachtenswerte Auskünfte. Eine wichtige Mitteilung über die in Oberösterreich vorkommenden Reinankenarten und deren Verbreitung verdanken wir Herrn Dr. Heinz Benda von der „Bundesanstalt für Gewässerforschung und Fischereiwirtschaft" in Scharfling am Mondsee. Allen Förderern, insbesondere dem Kulturamt der Landeshauptstadt Linz, für die wertvolle Unterstützung sei der beste Dank ausgesprochen.

Infolge der ungleichmäßigen Dichte der Quellen konnte die Zeit nach dem Jahre 1900 umfangreicher behandelt werden. Vor dem ersten Weltkriege war die letzte Blüte des Süßwasserfischmarktes infolge der reichlichen Beschickung mit Donaufischen. Es möge wenigstens das Bekannte der Vergessenheit entzogen und durch die umfangreich ausgefallene Liste der Fischnamen den Historikern künftig die Arbeit erleichtert werden.

1. ALLGEMEINES ÜBER UNSERE FISCHNAMEN

Ältestes Sprachgut sind die Namen der Fischarten, wie unter anderem auch der Kremsmünsterer Pater Matthias Höfer in seinem ausgezeichneten „Etymologischen Wörterbuch der in Oberdeutschland, vorzüglich aber in Österreich üblichen Mundart, Linz 1815" ausgeführt hat. Wir stoßen dabei sogar auf keltische Wortwurzeln.

Nicht nur jeder deutsche Volksstamm, sondern auch kleinere Gaue haben mundartlich ihre eigenen Fischnamen entwickelt, die sich wohl im Neuhochdeutschen vielfach abgeschliffen und vereinheitlicht haben, sondern es werden auch mit dem gleichen Namen heute noch verschiedene Fischarten bezeichnet und im Herzen Oberösterreichs

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.a

sind einzelne Namen für Fische gebräuchlich, die wir im übrigen deutschen Sprachraum nirgends hören (z. B. „Seider", „Windbrachsen" u. a.). Es haben wohl Jakob Heckel und Rudolf Kner in ihrem grundlegenden Werk „Die Süßwasserfische der Oesterreichischen Monarchie, 1858" viele „Provincialnamen" aus dem alten Reiche zusammengetragen, aber z. B. die beiden obenangeführten scheinen nicht auf. Da die alten Fischnamen am Linzer Markt aber bis in die jüngste Zeit noch gebräuchlich waren und in den neueren Fischbüchern vielfach nur die in Deutschland üblichen Namen unserer Muttersprache verwendet werden, erscheint es zuerst notwendig, in dem Wust der verschieden verwendeten Fischnamen Klarheit zu schaffen und dabei die am Linzer Markt gebräuchlichen besonders hervorzuheben. Es ist daher nicht zu umgehen, als klaren Begriff nebenbei die wissenschaftlichen Namen anzuführen, denn sogar in unserer engeren Heimat Oberösterreich und selbst unterschiedlich am Traun- und Attersee wird die gleiche Fischart in wenigen Fällen verschieden bezeichnet. Die heimischen Namen für die Bewohner unserer Gewässer sind ja nichts Genormtes, sondern am lebendigen Quell unserer Sprache in den Landschaften verschieden gewachsen.

Es möge nicht verwirren, wenn die wissenschaftliche Nomenklatur in strenger Durchführung der Anerkennung des „Prioritätsprinzipes" bei der Benennung der Arten sich etwas gegenüber älteren Werken geändert hat.

Der Rahmen dieser Schrift würde gesprengt, wollten wir die vielen in Verzeichnissen festgehaltenen Fischnamen des deutschen Sprachraumes hier wiedergeben, sondern wir müssen uns dabei auf die wichtigsten und gebräuchlichsten beschränken. Die heimischen aber sollen dagegen möglichst vollständig festgehalten werden.

Da heute gegenüber früheren Zeiten nur ein Bruchteil der Arten am Linzer Platz feilgeboten wird, ist es, glaube ich, nicht abwegig wenn wir mit einem Verzeichnis sämtlicher Fischarten Oberösterreichs beginnen, denn selbst kleinste Formen, wie Pfrille oder Grundel wurden nach Hohlmaßen (Maß oder Kandl) und andere wieder als Köderfische hier verkauft.

Wir müssen aber auch Wanderfische berücksichtigen, die in vergangenen Zeiten in der Donau aufwärts bis nach Oberösterreich aufgestiegen sind, wie z. B. der Hausen, der heute kaum mehr über das Eiserne Tor bei Orsova vordringt. Ebenso wurden aber auch in Oberösterreich Fischarten eingesetzt, wie z. B. Aale, Regenbogen-

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

forellen in zwei Arten, Zwergwelse, Bachsaiblinge, die in der Donau und ihrem Einzugsgebiete ursprünglich nicht vorkamen und vom Rhein oder aus Amerika stammen. Außerdem kamen Fische, die in „Lageln" einen längeren Transport aushalten, wie z. B. böhmische Karpfen und Aale, schon seit Jahrhunderten (früher „auf der Achse") lebend auf den Linzer Fischmarkt. Manche Süßwasserfische kamen wegen ihrer Hinfälligkeit meist nur in geräuchertem Zustande, wie z. B. Reinanken aus dem Salzkammergut oder eingesalzen, wie z. B. Lachse aus der Moldau oder Hausen von der Donau unterhalb Wien, in Linz zum Verkauf.

Auf die Seefischarten soll hier nicht eingegangen werden, denn das moderne Kühlverfahren gestattet ja, eine große Artenzahl aus dem Nordmeere und aus der Adria in gefrorenem Zustande weithin zu verfrachten. Vor diesem Kühlverfahren wurden außer marinierten oder eingesalzenen Fischen bei uns der Kabeljau luftgetrocknet als „Stockfisch" eingeführt. Dieser ist heute aus unserem Speisezettel fast vollständig verschwunden, weshalb am Schlusse etwas auf diese ehemalige Fastenspeise eingegangen werden soll.

Es kann in der anschließenden Tabelle nicht auf die Artbeschreibung der Fische eingegangen werden. Darüber geben zahlreiche, zum Teil volkstümlich gehaltene Bücher genügend Aufschluß, wie z. B.: Dr. Otto Schindler (Unsere Süßwasserfische, Stuttgart 1953), der mehr die süddeutschen und auch österreichischen Verhältnisse berücksichtigt und Dr. Gerd Bauch (Die einheimischen Süßwasserfische, Radebeul 1953), der die nord- und ostdeutschen Formen mehr in Betracht zieht.

2. NAMEN DER IN OBERÖSTERREICH FESTGESTELLTEN FISCHARTEN.

Unter a) werden die am meisten verwendeten deutschen Namen, unter b) die wissenschaftlichen Namen, unter c) die am Linzer Fischmarkt und sonst in Oberösterreich und unter d) die wichtigsten im deutschen Sprachraume verwendeten Namen angegeben.

1. a) Bachneunauge,
   b) *Lampetra planeri* (BLOCH),
   c) Neunäugl, Aalein,
   d) kleines Neunauge, kleine Bricke.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

[a) Flußneunauge,
b) *Lampetra fluviatilis* (L.),
d) Flußpricke,
wurde in Oberösterreich nicht festgestellt].

2. a) Hausen,
b) *Acipenser huso* L.,
c) Haus'n,
d) Hausen.
[Nur bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts].

3. a) Sterlet,
b) *Acipenser ruthenus* L.,
c) Stierl, Störl,
d) Sterlet, Stürl.

4. a) Bachforelle,
b) *Salmo trutta fario* (L.),
c) Forelln, früher Ferche genannt, junge Exemplare: Steinforelln,
d) Föhre, Teich-, Fluß-, Berg-, Alm-, Alp-, Weiß-, Schwarz-, Goldforelle.

5. a) Seeforelle,
b) *Salmo trutta lacustris* (L.) = *Fario Marsiglii* BECK.,
c) Lachsforelle, Illanken, fälschlich Lachs,
d) Grundforelle, Silberlachs.
[Jüngere nicht geschlechtsreife Exemplare wurden früher als eigene Art angesehen; sie wurden wie folgt benannt:
a) Schwebforelle,
b) *Salmo Schiffermülleri* (VAL.),
c) Märzforelle, Maiforelle, Maiferche, Maiföhre, Maiföhrl, Ferndl.].

6. a) Regenbogenforelle,
b) *Salmo irideus* GIBBONS,
c) Regenbogenforelle,
d) Stahlkopfforelle,
[aus Kalifornien stammend].

7. a) Regenbogenforelle,
b) *Salmo shasta* JORDAN,
c) Purpurforelle,
d) „ ,
[Stammt aus dem Gebiet des Mount Shasta, Osten von U. S. A. Die beiden Arten der Regenbogenforellen haben sich in Europa vielfach bastardiert. Bei uns überwiegt weitaus *Salmo irideus* GIBBONS].

8. a) Huchen,
b) *Salmo hucho* L.,
c) Huch, Huech,
d) Heuch.

9. a) Seesaibling,
b) *Salmo alpinus* L. = *Salmo salvelinus* L.,
c) Saibling,
d) Salbling, Salmling, Rotforelle, Rötel,
Kümmerform: c) Schwarzreuterl,
d) Schwarzrötel,
Große Grundlaicher: c) Wildfangsaibling.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

10. a) Bachsaibling,
b) *Salmo fontinalis* MITCH.,
c) und d) wie a).
[Aus Nordamerika stammend].
Kreuzung mit Seesaibling: Elsässer Saibling.
Kreuzung mit Bachforelle: Tigerfisch.

11. a) Aesche,
b) *Thymallus thymallus* (L.) = *Thymallus vulgaris* NILSS. = *Thymallus vexillifer* AGASS.,
c) Asch,
Junge Brut: Sprenzling, Sprözling, Kaiserfisch,
im 2. Jahre: Mailing, Maieschling,
im 3. Jahre: Aeschling, Eschling, Öschling,
ältere: Zeitasch, Mettemling, Medtling, Nöpling,
endlich: Asch,
d) Aesche, Ascher.

12. a) Große Schwebrenke,
b 1) *Coregonus wartmanni steindachneri* NÜSSLIN,
c) Reinanken, ursprünglich im Traunsee und Hallstätter See; aus letzterem eingesetzt im Nussensee, Irrsee (Zeller See), Gleinker See und Vorderen Langbathsee.
b 2) *Coregonus wartmanni* BLOCH *subsp.?*
c) Reinanken, Ganzer Reinanken (1571),
Attersee, Mondsee, Wolfgangsee.

13. a) Kleine Schwebrenke,
b 1) *Coregonus macrophthalmus* NÜSSLIN *subsp.?*
c) Kröpfling, Halber Reinanken (1571), Attersee,
b 2) *Coregonus macrophthalmus danneri* BENDA,
c) Riedling, Traunsee.
[Näheres über die Renken siehe Kapitel: Bemerkungen zu einzelnen Fischarten!]

14. a) Brachsen,
b) *Abramis brama* (L.),
c) Der Brachsen, Mehrzahl auch: Bräxen, gegen Salzburg zu: Sunnfisch, zur Laichzeit: Steinbraxen,
d) die Brachse, die Brasse, der Blei.

15. a) Pleinzen,
b) *Abramis ballerus* (L.),
c) Windbraxen, Spitzer,
d) Zoppe, Schwuppe, Spitzpleinzen.

16. a) Scheibpleinzen,
b) *Abramis sapa* (PALLAS),
c) Scheiberl,
d) Zobel, Sape, Kanov.

17. a) Rußnase,
b) *Abramis vimba* (L.),
c) Blaunasen, fälschlich auch Schied,
(in Salzburg Sindl, um Wien fälschlich Reinankel),
d) Zährte, Meernase.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

18. a) Seerüßling,
    b) *Abramis vimba melanops* HECK.,
    c) Rüßling, fälschlich auch Schied,
    d) Seerüßling.
19. a) Güster,
    b) *Blicca björkna* (L.),
    c) Halbbrachsen, Kotbraxen,
    d) Blicke, Scheiber, Pletten, Zobelpleinze.
20. a) Laube,
    b) *Alburnus alburnus* (L.) = *Alburnus lucidus* HECK.,
    c) Lauberl, Laugen, Postknecht, Donaulauben,
    d) Spitzlaube, Windlaube, Laugel, Scheulaugele.
21. a) Schneider.
    b) *Alburnus bipunctatus* (L.),
    c) Schneider, Blattel, fälschlich auch Weber, Wöber,
    d) Bleckel, Alandblecke, Bambeli, Stocklaube, Reißlaube, Steinlaube, Schußlaube, Kleines Weißerl.
    [Siehe auch: Bemerkungen zu einzelnen Fischarten!]
22. a) Seelaube,
    b) *Alburnus mento* AGASS.,
    c) Lauberl, Schiedling, Schiedl, fälschlich auch Schied und Hasel,
    d) Mairenke.
    [Siehe auch: Bemerkungen zu einzelnen Fischarten!]
23. a) Schied,
    b) *Aspius aspius* (L.) = *Aspius rapax* AGASS.,
    c) Schied, Schiemb (um 1600),
    d) Rapfen, Raape, Rappe, Raubulet, Schirm.
24. a) Barbe,
    b) *Barbus barbus* (L.) = *Barbus fluviatilis* AGASS.,
    c) Barm,
    d) Barbe, Barbel.
25. a) Grundel,
    b) *Gobio gobio* (L.),
    c) Grundl, Weber, Weberfisch, Greßling,
    d) Gründling, Kreßling, Giffer.
26. a) Steingreßling,
    b) *Gobio uranoscopus* AGASS.,
    c) Steingrundl,
    d) Steingreßling, Kreßling, Steinkresse, Wappen.
27. a) Karausche,
    b) *Carassius carassius* (L.) = *Carassius vulgaris* NILS.,
    c) Gareisl, Gareis, Karausche, Steinkarpfl, Kotkarpfen,
    d) Karausche.
28. a) Karpfen,
    b) *Cyprinus carpio* L.,
    c) Karpf,
    d) wie a).
    Wildform: Donaukarpfen,
    Zuchtformen: Böhmische Rasse, Galizische Rasse;

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

[Die übrigen Zuchtformen, wie Lausitzer-, Fränkische- oder Aichgründer-Rasse u. a. wurden in Oberösterreich selten zum Verkauf angeboten].
Bei manchen Zuchtformen gibt es noch Spiegelkarpfen mit wenigen großen Schuppen und Lederkarpfen ohne oder fast ohne Schuppen.
[Karpfkarausche, Giebel, Gießenkarpfen wurde früher als Art angesehen (*Carassius gibelio* NILS.), ist aber ein Bastard zwischen Karausche und Karpfen].

29. a) Näsling.
b) *Chondrostoma nasus* (L.),
c) um Linz im 1. Jahre: Kräuterling,
im 2. Jahre: Rechenzahn oder Näsl,
und erst im 4. Jahre: Näsling oder Nöstling, Nasen,
d) Nase, Quermaul, Schwarzbauch, Speier.

30. a) Lau,
b) *Chondrostoma genei* BONAP.,
c) Näsling?,
d) in Tirol: Lau.
[Vom oberen Inn herab früher, vor Errichtung der Stauwerke, nur hie und da um Braunau gefangen].

31. a) Gängling,
b) *Idus idus* (L.) = *Idus melanotus* HECK.,
c) Seider, Orafn,
d) in Niederösterreich: Gengl, Gängling,
in Bayern: Nörfling, Silber-Nörfling,
in Mittel- und Norddeutschland: Aland, Nerfling, Orfe usw.,
in der Schweiz: Gentling.

32. a) Moderlies'chen,
b) *Leucaspius delineatus* (HECK.),
c) ?
d) Mutterloseken, Mottchen, Mutterlose.
[In Oberösterreich bisher nur aus Tümpeln des Kremstales bekannt geworden].

33. a) Rotauge,
b) *Leuciscus rutilus* (L.),
c) Rotäugel,
d) Plötze, Rotflosser, fälschlich Rotfeder,
in Innsbruck: Rotkarpfen.

34. a) Hasel,
b) *Leuciscus leuciscus* (L.) = *Squalius leupusculus* HECK.,
c) Hasel, Nestling, Riesling, fälschlich: Schneiderfisch,
d) Häsling, Rüßling.

35. a) Frauennerfling,
b) *Leuciscus virgo* HECK.,
c) Nerfling,
d) Donaunerfling, um Wien: Fraufisch.

36. a) Perlfisch,
b) *Leuciscus meidingeri* HECK.,
c) Perlfisch, am Atter- und Mondsee: Maifisch, Perlfisch
und fälschlich: Nerfling,
am Traunsee: schlechthin Weißfisch,
d) in Bayern: Perlfisch.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.a

37. a) Sichling,
b) *Pelecus cultratus* (L.),
c) Sichelfisch,
d) Ziege, Zicke, Messerfisch, Schwertfisch, Dünnbauch, Messerkarpf.
[Wanderfisch, höchst selten bis Oberösterreich aufsteigend].

38. a) Elritze,
b) *Phoxinus phoxinus* (L.) = *Phoxinus laevis* AGASS.
c) Pfrille, Pfrill, Haberfischl, Hunderttausendfischl,
d) Spirling, Ellerling, Zankerl, Zorscheli.

39. a) Bitterling,
b) *Rhodeus amarus* (BLOCH),
c) Bitterfischl, Burghoferl, Bachhoferl,
d) Plätteln, Schneiderkarpfen.

40. a) Rotfeder,
b) *Scardinius erythrophthalmus* (L.),
c) Kot-taschl [im Kote plätschern], Rotfeder,
d) Rotkarpfen, Furn, Scharl, Rotschweif, fälschlich: Rotauge.

41. a) Eitel,
b) *Squalius cephalus* (L.),
c) Aitl,
d) Döbel, Altl, Elten, Eltfisch, Alse, Alet, Diebel, Großkopf, Breitfisch.

42. a) Strömer,
b) *Telestes agassizi* (CUV. & VAL.),
c) Laugen [Salzach-Inn],
d) Grießlaugen, Rießling.

43. a) Schleie,
b) *Tinca tinca* (L.) = *Tinca vulgaris* CUV.,
c) die Schlein,
d) Schleihe.

44. a) Steinbeißer,
b) *Cobitis taenia* L.
c) Steinbeißer, Steinbarbl,
d) Dorngrundel, Steinbeiß, Steinschmerl.
[Siehe auch: Bemerkungen zu einzelnen Fischarten!]

45. a) Schlammbeißer,
b) *Misgurnus fossilis* (L.),
c) Bißgurn, Schlammbeißer,
d) Schlammpeitzker, Peitzker, Missgurn, Wetterfisch.

46. a) Bartgrundel,
b) *Nemachilus barbatulus* (L.),
c) Schmerl, fälschlich: Grundl,
d) Schmerle, Schmerling.

47. a) Wels,
b) *Silurus glanis* L.
c) Waller, Schaden, Schart,
d) Schaiden, Weller, Schade.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

48. a) Zwergwels,
b) *Amiurus nebulosus* (LESUEUR),
c) wie a),
d) Katzenfisch, Katzenwels.
[Aus Nordamerika eingesetzt].

49. a) Aal,
b) *Anguilla anguilla* L.,
c) wie a)
d) Flußaal.
[Dem Donaugebiete ursprünglich fehlend].

50. a) Hecht,
b) *Esox lucius* L.,
c) Höcht,
d) wie a)

51. a) Kaulbarsch,
b) *Acerina cernua* (L.),
c) Pfaffenlaus, Schroll, im Seengebiet fälschlich: Schratz,
d) Rotzbarsch, Rotzwolf, Rotzkater, Stuhre.

52. a) Schrätzer,
b) *Acerina schraetzer* (L.),
c) Schratz,
d) Schrätz, Schragen, Schrasen.

53. a) Streber,
b) *Aspro asper* (L.),
c) Streber, Ströber, Strichzagel, Strizagl,
d) Zint, Zink.

54. a) Zingel,
b) *Aspro zingel* (L.),
c) Zingl, Zinner, Strichzagel, Strizagl,
d) Zintl.

} Die beiden Arten werden oft verwechselt.

55. a) Zander,
b) *Lucioperca lucioperca* (L.) = *Lucioperca sandra* CUV. & VAL.,
c) Schill, Sänngl (um 1600),
d) Sander, Sandel, Sandart, Sanner, Sannat, Amaul,
[ungarisch: Fogasch, sprich: Fogosch].

56. a) Flußbarsch,
b) *Perca fluviatilis* L.,
c) Bärschtling, Bärschling, Barsch, fälschlich: Schratz,
d) Barsch, Warschieger, Anbeiß, Kretzer, Egli, Persch.

57. a) Koppe,
b) *Cottus gobio* L.,
c) Kopp, Kapp,
d) Groppe, Gruppe, Dickkopf, Kaulkopf, Tolbn, Dolm, Breitschädel, Rotzkolbe.

58. a) Rutte,
b) *Lotta lota* (L.),
c) Rutten, Ruadn,
d) Quappe, Trüsche, Aalraupe.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

Kleine Fische wurden früher auch ganz allgemein Sprenzling oder Stinzl genannt.

„Blöde Fische" sind solche, die infolge Sauerstoffmangels im Umstehen sind.

3. BEMERKUNGEN ZU EINZELNEN FISCHARTEN

Es ist nun am Platze, die früher und bis in unsere Tage am Linzer Markt feilgebotenen Süßwasserfische zu besprechen. Wir führen sie unter den hier gebräuchlichen Namen an, erläutern in einzelnen Fällen die zoologische Systematik und Nomenklatur, verweisen auf ihre Schonzeiten und ihre beim Verkauf zulässigen Mindestmaße[1]) und fügen weiters einige Bemerkungen hinzu, teils über ihre volkstümlichen Namen, teils über ihre wirtschaftliche Bedeutung und ihre Verwertung in der Küche. Dabei ist in einzelnen Fällen auch das „Urfahr-Linzer Kochbuch" der Franziska Probstin, gedruckt bei Joh. Christ. Quandt, Linz 1821, aufschlußreich, weil die Verfasserin, die durch 19 Jahre Pfarrersköchin in Urfahr und dann Herrschaftsköchin in Linz war, nur solche Speisen bzw. Fischgerichte in ihr Kochbuch aufgenommen hat, die sie selbst, also in Linz, gekocht hat, wie sie in der Einleitung selbstgefällig sagt. Der Wert der einzelnen Fischarten ist ja bekanntlich nach Wohlgeschmack und der jeder Art eigenen Anzahl der Gräten ein verschiedener.

NEUNAUGE. In Oberösterreich ist nur das Bachneunauge festgestellt worden. Kukula unterscheidet in seiner „Fischfauna Oberösterreichs", Linz 1874, Fluß- und Bachneunauge nicht. Auch Schiedermayr gibt in einem handgeschriebenen Verzeichnis der „Fische von Oberösterreich" (ohne Datum) das Flußneunauge nicht an. Das Bachneunauge wird hier nur als Köder verwendet und hat keine Schonzeit.

HAUSEN. Er wandert aus dem Schwarzen Meer im Frühling und Herbst in die Flüsse. Ein Hausenzug kündigt sich, da diese Fische nahe der Wasseroberfläche schwimmen und auch öfter die Köpfe wie Haifische aus dem Wasser heben, schon von ferne an. Um eine Hausenschar einfangen zu können, müssen sich mehrere Fischer vereinen und dies noch dazu wegen der Größe und Schwere. Der Hausen ist der längste Fisch des Süßwassers. Er kann ausnahmsweise in Osteuropa bis 9 Meter lang und bis 1400 kg schwer werden. Bis um

[1]) Für die oberösterreichischen Seen bestehen besondere Fischereiordnungen mit eigenen Schonvorschriften.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

das Jahr 1800 kam der Hausen noch in Scharen die Donau aufwärts auf seinen Wanderungen bis Bayern. Bis zu uns kamen wohl keine ganz großen Exemplare, aber z. B. im Stift Reichersberg am Inn wird das Stopfpräparat eines Hausens von beachtlicher Länge aufbewahrt, der aus dem Inn dortselbst stammen soll. Um 1850 wanderte der Hausen noch bis Preßburg und heute nur mehr bis zum Eisernen Tor. Ein großer lebender Hausen, der beim Linzer Volksfest 1903 ausgestellt wurde, war ebenso wie ein 60 kg schwerer Waller aus der Gegend von Apatin an der Donau zirka 15 Kilometer nördlich der Draumündung. Das Fleisch des Hausens, insbesondere mittelgroßer Fische, wurde immer als Leckerbissen geschätzt und der Rogen gilt als der feinste Kaviar. Die Köchin Probst gibt vier Hausenrezepte an, unter anderem „Hausen mit Kren", und eine Abschrift über die Zubereitung des Rogens.

STERLET. Er war früher nicht häufig und ist heute schon sehr selten geworden. Sein Fleisch gilt als eines der feinsten Fischspeisen. Schonzeit vom 1. Mai bis 15. Juni. Kein Mindestmaß.

LACHS. Er fehlt dem Stromgebiet der Donau, kam aber in früheren Zeiten aus dem Moldaugebiet mit den Karpfentransporten, wohl fast ausschließlich in gesalzenem Zustand, auf den Linzer Fischmarkt. In Krumau war früher zur Zeit der Lachswanderungen dieser Fisch so häufig, daß man Lachs bis zum Überdruß genossen hat. Wie uns Dr. Tannich, der ehemalige Archivar dortselbst, mitteilte, wurden um die Mitte des 19. Jahrhunderts noch Verordnungen erlassen, daß die Dienstboten wöchentlich nur sechsmal Lachs bekommen durften. Infolge der Abwässereinleitung meidet heute der Lachs für seinen Laichaufstieg das Stromgebiet der Elbe und Moldau. Der Lachs gehört aber trotz allem zu den bevorzugten Speisefischen. Von der Pfarrersköchin Probst (1821) wurde der Moldaulachs in Milchrahm zubereitet.

BACHFORELLE. Einer der wichtigsten und wertvollsten Speisefische. Schonzeit vom 1. Oktober bis 30. April. Mindestmaß 22 cm.

SEEFORELLE. Nach Linz kamen hauptsächlich Exemplare vom Traunsee. Schonzeit vom 1. Oktober bis 15. Dezember. Mindestmaß 60 Zentimeter. Für die Küche wird dieser Fisch meist in Querscheiben geschnitten und als Lachsschnitzel gebraten. Sein rosaorange-farbiges Fleisch wird sehr geschätzt.

REGENBOGENFORELLE, in beiden Arten, und zwar Stahlkopfforelle und Purpurforelle. Schonzeit vom 1. Oktober bis 30. April.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.a

Mindestmaß 22 Zentimeter. Gilt in ihrer Bewertung der Bachforelle fast gleich. In Oberösterreich nach dem Jahre 1882 vielfach eingesetzt und erbrütet.

HUCHEN. Schonzeit vom 1. März bis 15. Mai. Mindestmaß 65 Zentimeter. Dieser nur dem Stromgebiet der Donau angehörende lachsartige Fisch ist wegen der Abwässer und der Regulierungen der Flüsse schon stark im Bestande vermindert und wird bei weiterer Errichtung von Stauwerken und die damit verbundene Verminderung der Strömungsgeschwindigkeit noch weiter abnehmen. Bis zum ersten Weltkrieg waren Huchen in Linz nichts Seltenes, wenn sie auch wegen ihrer Größe (10 bis 25 kg und auch mehr) sich nicht zum Kleinverkauf am Fischmarkt eigneten und daher meist an Gaststätten abgegeben wurden. Hingegen waren in der Fischhütte Kogler stets Huchen zu haben, die meistens in Querscheiben ausgehackt, als Huchenschnitzel begehrt waren.

SEESAIBLING. Schonzeit vom 1. Oktober bis 30. April. Mindestmaß 25 Zentimeter. Dieser wertvolle Speisefisch kam wegen seiner Hinfälligkeit und wegen des engbegrenzten Einzugsgebietes des Linzer Fischmarktes fast nie lebend hieher, sondern geräuchert.

BACHSAIBLING. Obwohl in Oberösterreich gegen das Jahr 1890 mehrfach eingesetzt, ist für ihn keine eigene Schonzeit und kein Mindestmaß festgesetzt. Da aber die Laichzeit in die Zeit vom Oktober bis März fällt und der Bachsaibling in Forellengewässern eingeführt wurde, gilt für ihn wohl auch die Schonzeit vom 1. Oktober bis 30. April und als Mindestmaß 22 Zentimeter. Da der Bachsaibling zum Unterschiede von Forellen auch in regulierten Gerinnen noch gut fortkommt, wird sein Bestand bei uns noch zunehmen können. Ausgezeichneter Speisefisch.

AESCHE. Schonzeit vom 1. März bis 30. April. Mindestmaß 30 Zentimeter. Seinerzeit und insbesondere vor der Verunreinigung durch Abwässer der Zellstoffabriken kam stets eine beachtliche Zahl von Aeschen aus dem Unterlauf der Traun und Krems auf den Linzer Fischmarkt. Das Fleisch der Aeschen schmeckt ausgezeichnet, besonders auch paniert gebacken. Geschätzt waren früher die Sprenzlinge und Mailinge, also die junge Brut der Aeschen. Um sie entbrannte seit dem 16. Jahrhundert im Gebiet der Traun, dem größten und ergiebigsten Aeschenwasser des Landes, ein jahrhundertelanger Kampf einerseits zwischen den Fischmeistern, die gegen die Raubfischerei, also die starke Ausplünderung der Aeschenwässer durch

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.a

Entzug der Brut einschritten und andererseits den Fischern und den Feinschmeckern. Wie Scheiber in seiner Geschichte der Fischerei in Oberösterreich, insbesondere der Traunfischerei" ausführte, zog sich dieser Streit seit dem Jahre 1514, als durch Kaiser Maximilian I. ein Fischmeisteramt in Oberösterreich errichtet und später durch die Fischordnung von 1537 der Sprenzlingfang eingeschränkt und zum Teil verboten wurde, fast unentschieden bis zum 19. Jahrhundert fort, als ein Oberösterreichisches Landes-Fischereigesetz vom Landtage beschlossen wurde. In der reformierten Fischordnung vom Jahre 1585 wurde zwar nur mehr „zu dem kaiserlichen und der Landleute (Stände) eigenem Tafelbedarf der Fang der Sprenzlinge und Mailinge unter Einhaltung der alten Bestimmung, daß er nur nach dem Katharinentag (13. Februar) erfolgen dürfe, erlaubt und damit nur den Bürgern und gemeinen Leuten die feine Kost versagt", aber wie wir aus den späteren Streitigkeiten wissen, wurde nicht einmal diese höchst zwiespältige Schonvorschrift eingehalten, sondern in großem Ausmaß übertreten. Die Sprenzlinge nannte man im 16. Jahrhundert nach Scheiber auch Kaiserfisch, wie etwa bis zum ersten Weltkriege man vom Kaiserfleisch (Selchkarree) und von der Kaisersemmel sprach.

REINANKEN. Ihre Systematik ist wegen ihrer großen Variabilität und Variationsbreite der Artmerkmale sowie Aufspaltung in biologische Formen (Verschiedenheit der Laichzeiten, Laichplätze usw.) auch heute noch nicht abgeschlossen. Die wissenschaftlichen Namen werden daher nur mit Vorbehalt angeführt, denn während man früher jede Form als eigene Art bezeichnete, neigt man heute einer Zusammenfassung zu (Wagler, Steinmann, Bauch, Einsele, Benda u. a.). Die Ansichten früherer Autoren, daß die große Renkenart des Attersees eine Bodenrenke (*Coregonus fera* JURINE) sei, hat sich als Irrtum erwiesen; ebenso war es ein Irrtum, daß der Kröpfling des Attersees eine Kleine Bodenrenke (*Coregonus acronius* RAPP = *C. hiemalis* JURINE) sei. Auch Scheiber irrt sich darin Seite 125, Anmerkung 11. In Oberösterreichs Seen kommen aus der Gattung der Coregonen nur Schwebrenken, also planktonfressende Freiwasserfische vor. Die Kleine Schwebrenke *Coregonus macrophthalmus* NÜSSLIN kommt in Oberösterreich nur im Attersee und Traunsee neben der Großen Schwebrenke vor und fehlt den übrigen Seen des Landes. Wir verdanken diese Angaben einer Mitteilung von Herrn Dr. Heinz Benda, Scharfling am Mondsee.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

Die Schonzeiten für unsere Reinankenarten und -formen sind durch Fischereiordnungen für die einzelnen Seen verschieden vorgeschrieben, weil auch die Laichzeiten sehr abändern. Das Mindestmaß für die Großen Schwebrenken beträgt 20 cm und für Kröpflinge und Riedlinge 15 cm. In lebendem Zustand kamen nur hie und da Stücke auf den Linzer Fischmarkt, wahrscheinlich nur dann, wenn sie sich beim Laichen im Abfluß des Traunsees in den Unterlauf der Traun verirrt hatten. Für die Küche gehören die Reinanken zu den feinsten Fischen.

BRACHSENARTEN. Schonzeit vom 1. Mai bis 31. Mai. Mindestmaß 25 cm. Die Vorschrift wurde für alle sechs Brachsenarten, und zwar Brachsen, Pleinzen (Windbrachsen), Scheibpleinzen (Scheiberl), Rußnase (Blaunasen), Seerüßling und Güster (Halbbrachsen) gemacht, obwohl in den Gewässern um Linz die Blaunase, das Scheiberl und der Halbbrachsen dieses Maß kaum überschreiten und nur selten viel länger werden. In den Linzer Marktberichten wurde und wird die Blaunase, deren Fleisch mehr geschätzt wird als das der übrigen Brachsenarten, stets getrennt ausgewiesen, während diese als Brachsen schlechthin zusammengefaßt werden. Große Brachsen *(Abramis brama)* werden in Norddeutschland den Karpfen fast gleichgestellt, was bei uns nicht der Fall ist. Der Seerüßling unserer großen Seen war am Linzer Markt kaum vertreten.

LAUBENARTEN. Sie haben nur als Futterfische für größere Raubfische eine Bedeutung und werden daher als Köderfische vielfach verwendet. Sie haben keine Schonzeit. Auf den Fischmarkt kommen sie selten, obwohl sie früher auch vielfach gegessen wurden.

Eine Bemerkung zu dem Fischnamen „Wöber" sei hier angefügt. Scheiber, Seite 22, Anmerkung 84, dürfte sich geirrt haben, wenn er „Wöber" in der Zusammenfassung „Laugen und Wöber 12 kr. per Kandl" die letzteren als Grundl bezeichnet, die in der gleichen „Vereinbarung vom 17. Juni 1701" als eigene Fischart, und zwar als „Grundl" genannt wird und per Kandl mit 24 kr. verkauft werden durfte. Obwohl sonst die Grundl bei uns vielfach Weber genannt wird, dürfte es sich hier um die Laubenart *Alburnus bipunctatus* AGASS. handeln, die wegen der doppelten Seitenlinie manchenorts auch Weber neben Schneider benannt wird.

Im „Kommissionsbericht vom Jahre 1571 betreffend die Fischereiverhältnisse der Seen" vermerkt Scheiber, Seite 126, den „Schiedl" mit „Rapfen, *Aspius*", meint also damit den Schied. Das ist ein Irr-

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.a

tum, denn der Schiedl oder Schiedling ist die große Seelaube, *Alburnus mento* AGASS. zum Unterschied von *Aspius aspius* (L.) Schied.

SCHIED. Schonzeit vom 1. Mai bis 31. Mai. Mindestmaß 40 cm. Dieser Raubfisch aus der Gruppe der Weißfische wird bei uns stets höher bewertet, obwohl der Fisch viele Gräten hat.

BARBE. Schonzeit vom 1. Mai bis 15. Juni. Mindestmaß 25 cm. Als ein Grundfisch des stärker strömenden Wassers ist er neben dem Näsling (und den Rotaugen der Altwässer) einer der wichtigsten Speisefische, die am Fischmarkt feilgeboten werden. Es ist aber darauf zu achten, den Rogen nicht zu essen, da er Erbrechen und in der Laichzeit sogar schwere Vergiftungen hervorrufen kann.

GRUNDEL. Dieser kleine Fisch hat keine Schonzeit. Die Grundel gilt im Rheingebiet und in Frankreich heute noch als ein Leckerbissen. Auch bei uns wurde sie in früheren Zeiten sehr geschätzt und gegessen. Man verkaufte sie nach alten Hohlmaßen, per „Maß" oder „Kandl". Die Probst gibt in ihrem gedruckten Kochbuch zwei Rezepte für die Zubereitung der Grundeln an, und zwar gebacken und heiß abgesotten.

KARAUSCHE. Keine Schonzeit und kein Mindestmaß. Diese Fischart war früher in den Altwässern östlich von Linz u. a. in der Priemer Lacken ein häufiger Fisch, der im Geschmack dem Karpfen etwas ähnelt, sich mit diesem aber bastardiert und deshalb von den Fischern nicht gern gesehen wird. Die Linzer gingen zur Schneeglöckerlzeit und im Herbst früher gerne in die Gasthäuser Fischer im Rosental (ehemals Wöllhammer, nahe dem Hafenbecken III) und Seilergütl auf ein „Gareislessen".

KARPFEN. Schonzeit vom 1. Mai bis 31. Mai. Mindestmaß 30 cm. Am Fischmarkt kamen meist nur Karpfen aus kleinen Teichwirtschaften, aber auch solche aus der Donau zum Verkauf. Die letzteren waren wohl nur gering an Zahl und haben eine hellere goldige Färbung. Die großen Anlieferungen an Karpfen stammten meist von den großen Teichen Südböhmens, da die Karpfenzucht in Oberösterreich nie eine ausschlaggebende Rolle gespielt hat. Die Köchin Probst gibt sieben Rezepte für die Zubereitung des Karpfens an. Er gehört bekanntlich seit jeher zu unseren bevorzugten Speisefischen. Ein frühes Beispiel dafür sind Knochenreste eines Karpfenschädels in einem Haufen von Küchenabfällen, die bei Grundmauern eines Hauses der Römerzeit anläßlich eines Erdaushubes zwischen der Druckerei Wimmer (Promenade) und der OÖ. Landes-Hypo-

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.a

thekenanstalt (Steingasse) in Linz gefunden wurden. Die Bewohner des Hauses waren jedenfalls Feinschmecker, denn in den Abfällen der Küche konnten neben den Karpfenresten unter anderem noch Knochen von Hühnern, Pfau, Siebenschläfern, auch massenhaft Austernschalen der nordadriatischen Form festgestellt werden. (Der so rasch mögliche Transport der hinfälligen Austern damals ist nebenbei bemerkt verblüffend.)

NÄSLING. Schonzeit vom 1. April bis 30. April. Mindestmaß 25 cm. Diese Art des strömenden Wassers war schon früher eine der häufigsten Fische am Markt und ist es heute perzentuell in noch höherem Maße. Wegen der vielen Gräten ist er trotz des guten Geschmackes seines Fleisches weniger geschätzt, aber als „Stöckerlfisch" am offenen Feuer gebraten findet er immer seine Käufer. (Weiteres darüber siehe unten!)

SEIDER (GÄNGLING). Schonzeit vom 1. Mai bis 31. Mai. Mindestmaß 30 cm. Der Name Seider ist eine rein oberösterreichische Bezeichnung für den Gängling, Orfe oder Aland, *Idus idus* (L.). Matthias Höfer schreibt in seinem „Etymologischen Wörterbuch der in Oberdeutschland vorzüglich aber in Österreich üblichen Mundart, Linz 1815" über den Seider, nachdem er ihn beschreibt und richtig erkannt hat, unter anderem folgendes: „Seider wird er genennet, vielleicht wegen seinem Seidenglanz . . . Der grüne Schellfisch, *Gadus virens,* heißt in Norwegen der Sey, Seyfisch und in Frankreich le say . . ." Unter den Weißfischen wird er für die Küche höher bewertet.

Die im Jahre 1904 auf den Markt gebrachten „Goldkarpfen" waren keine Karpfen, sondern Goldorfen (Goldseider) und stammten aus Wilhering, wo das Stift in den Teichen welche großgezogen hat. Die Gelbfärbung nennt man Xanthorismus und ist eine sprunghaft auftretende Eigenschaft (Mutation), die sich vererbt. Man ist allgemein von der Zucht dieser Fische wieder abgekommen.

ROTAUGE. Unter diesem Sammelnamen werden hier das kleinere ROTAUGE und die größer werdende ROTFEDER verkauft. Das Rotauge wird in manchen Altwässern unseres Gebietes kaum 20 cm lang. Das Mindestmaß beträgt aber für beide Arten 20 cm. Die Schonzeit ist vom 1. Mai bis 31. Mai. Beide Fischarten, besonders aber das Rotauge, sind häufige Bewohner unserer Altwässer und Flußarme und kamen daher auch in großer Anzahl auf den Markt. Aus heißem Fett herausgebraten sind sie äußerst schmackhaft.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

HASEL. Keine Schonzeit und kein Mindestmaß. Als Marktfisch wegen der Gräten nicht geschätzt, ist er ein wichtiger Futterfisch für den Hecht und andere Raubfische.

NERFLING (FRAUENNERFLING). Schonzeit vom 1. Mai bis 31. Mai. Mindestmaß 30 cm. Wenig geschätzter Speisefisch. Er ist auch bei uns nicht häufig.

PERLFISCH. Diese Art, die in Oberösterreich nur im Traunsee, Mondsee und Attersee vorkommt, verirrt sich nur selten die Traun herab und wurde nur einmal sicher am Linzer Fischmarkt nachgewiesen.

PFRILLE (ELRITZE) wurde früher wie andere kleine Fischarten nach „Maß" oder „Kandl" verkauft und gegessen. Sie soll ein Leckerbissen sein.

BITTERLING. Als die Aquarienliebhaberei bei uns Eingang fand, war auch diese Fischart wegen ihrer Bruteigenheit am Linzer Fischmarkt hie und da zu kaufen.

EITEL. Schonzeit vom 1. Mai bis 31. Mai mit Ausnahme von Salmonidengewässern. Mindestmaß 20 cm. Der Fisch wird für die Küche sehr verschieden bewertet.

SCHLEIE. Schonzeit vom 1. Juni bis 31. Juni. Mindestmaß 25 cm. Wertvoller Speisefisch, der bei uns wegen Verlandung der Altwässer infolge der Flußregulierungen immer seltener wird.

STEINBEISSER, SCHLAMMBEISSER und BARTGRUNDEL kamen für Aquarienliebhaber nach 1900 noch hie und da auf den Fischmarkt, wurden hier aber früher, so wie heute noch in Frankreich, gegessen. Dies scheint besonders für den Steinbeißer zu gelten, der auch „Steinbarbl" wegen seiner Bartfäden (ähnlich dem Barben) genannt wird. Es scheint ein Irrtum Scheibers zu sein, wenn er Seite 58, Anmerkung 68, wegen der Bartfäden das „Steinbarbl" als volkstümliche Bezeichnung für die Grundel annimmt. Das geht schon aus dem Zusammenhang der Beschwerden der Fischer gegen die Fischordnung 1575 (Republizierung von 1537) hervor, wo es heißt: „Der gemeine Mann lebt durch das ganze Jahr nur von dem gemeinen und schlechten Fisch, wie Näsling, Alten, Steinparbl und dgl." Schon in der Fischordnung 1537 wird *Gobio gobio* (L.) als Grundl und nachher nicht anders bezeichnet. Es ist daher höchstwahrscheinlich, daß mit „Steinparbl" der Steinbeißer gemeint ist, der auch gegessen, aber geringer bewertet wird als die Grundl, die immer als ein Leckerbissen galt.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

Auch auf Seite 73 werden bei der Beschwerdeschrift der Fischer gegen die Fischordnung vom Jahre 1585 von Scheiber die „Barben" (vielleicht „Parbl") erwähnt und mit Grundel in der Anmerkung 93 bezeichnet. In der Beschwerdeschrift der Fischer heißt es aber im Punkt 4: „Die Barben sind wegen ihres Kleinbleibens vom Mindestmaß auszunehmen." Es dürfte sich daher, da ja Barben, wie Scheiber selbst sagt, „einige Kilo schwer werden", um den Steinbeißer, den Schlammbeißer und die Bartgrundel handeln.

WELS. Schonzeit vom 1. Juni bis 30. Juni. Mindestmaß 40 cm. Dieser gewaltige Raubfisch, der bis 3 m lang werden kann, kommt in der Donau bei uns nur vereinzelt vor und Stücke von 30 kg und mehr sind hier selten. Große Welse haben ein zähes Fleisch, aber jüngere Exemplare sind sehr geschätzt. Der Wels (Schaiden) wurde von der Probst nur blau gesotten.

ZWERGWELS. Der wesentlich kleinere Zwergwels stammt aus Amerika und wurde in Oberösterreich nach dem Jahre 1900 mehrfach eingesetzt, hat sich aber nicht sonderlich vermehrt. Der Fisch kam auch auf den Linzer Markt. Durch schnellende Bewegungen kann der Zwergwels mit seinen Flossenstacheln schmerzende Wunden verursachen, die oft eitern.

AAL. Der in der Tiefsee des Atlantischen Ozeans laichende Aal fehlte ursprünglich ganz dem Donaugebiet und wurde in früheren Zeiten aus dem Moldaugebiet lebend nach Linz zum Verkauf gebracht. Im Jahre 1879 wurde Aalbrut in Oberösterreich durch Direktor Haack aus Hüningen im Elsaß zum erstenmal, und zwar im Attersee eingesetzt. Es war dies anläßlich des ersten österreichischen Fischzüchtertages zu Kammer am Attersee. Seither wurden dem Hollaberergraben zu Linz (nach dem Bauernhaus Hollaberer benannt), dann der freien Donau und anderen heimischen Gewässern verschiedentlich weitere Aalbrut übergeben. Im Hinblick auf die großen Einsatzmengen war der Fang und die Anlieferung am Linzer Fischmarkt gering. Da der Aal ein sehr zähes Leben hat, war der Transport auch mit dem Pferdefuhrwerk in alter Zeit mit keinem großen Ausfall verbunden. Der Aal wurde jedenfalls früher in Linz sehr viel gegessen und auch im Kochbuche der Probst (1821) sind drei Rezepte für die Zubereitung des Aales enthalten, denn er gilt mit Recht als ein hochgeschätzter Speisefisch.

HECHT. Schonzeit vom 1. März bis 30. April. Mindestmaß 40 cm. Wichtiger Wirtschaftsfisch, der minderwertigen Weißfischen nach-

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

stellt. Fleisch geschätzt, insbesondere von kleineren, zwei bis drei Kilogramm schweren Exemplaren.

KAULBARSCH (PFAFFENLAUS). Keine Schonzeit und kein Mindestmaß. Er ist bei uns nicht häufig und wird hier kaum 20 cm lang. Sein Fleisch ist aber vorzüglich und wird zum Beispiel in Norddeutschland, wo er in großen Mengen erbeutet wird, als falsche Krebssuppe (Sturensuppe) gegessen (gekochte Kaulbarsche durch ein Sieb gedrückt).

SCHRATZ. Wegen seiner Seltenheit bei uns von geringer wirtschaftlicher Bedeutung. Sein Fleisch wird geschätzt.

ZINGEL. Schonzeit vom 1. April bis 31. Mai. Mindestmaß 20 cm. Fleisch wohlschmeckend. Wegen seiner Seltenheit nur hie und da auf den Markt gebracht.

STREBER. Keine Schonzeit und kein Mindestmaß. Bei uns selten. Wird meist als Zingel verkauft, dem er sehr ähnlich sieht.

SCHILL (Zander). Schonzeit vom 1. April bis 31. Mai. Mindestmaß 40 cm. Das weiße Fleisch wird sehr geschätzt. Da der Schill in Teichen und schwach rinnenden Gewässern gedeiht, wird er nach Errichtung weiterer elektrischer Laufwerke in den Staubecken noch ein wertvoller Besatzfisch werden.

FLUSSBARSCH. Hat als Laich- und Bruträuber keine Schonzeit. Der Flußbarsch ist ein ausgezeichneter Speisefisch und kam stets in angemessenen Mengen auf den Markt.

KOPPE (KAPP). Da er dem Forellenlaich gefährlich wird, hat der Kapp keine Schonzeit. Er wird hauptsächlich als Köderfisch verwendet. Früher galt er auch bei uns, wie heute noch in vielen Teilen Europas, als Leckerbissen. Der Kapp wurde nach Angabe der Probst in heißem Fett gebacken, nachdem man die stacheligen Flossen mit einer Schere entfernt hatte. Auch dieser Fisch wurde in Mengen zu einer Maß oder einer halben Maß verkauft.

RUTTE. Sie hat als Raubfisch und Laichräuber keine Schonzeit. Das grätenlose Fleisch ist sehr begehrt, obwohl es an bestimmten Standplätzen von Fischen einen eigenartigen Geschmack haben kann. Die Ruttenleber gilt als Leckerbissen. Diese kann aber Parasiten beherbergen, besonders Finnen des Breiten Bandwurmes *(Diphyllobotrium latum).*

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

4. DIE STANDORTE DES LINZER FISCHMARKTES IN ALTER ZEIT.

Die Wurzeln eines Linzer Fischmarktes reichen sicherlich weit zurück. Freilich, ein richtiger Markt auf einem Platze mit einer Marktordnung mußte sich bei der Hinfälligkeit der Fische an das Wasser, also die Donau und die Brunnen halten.

Die historischen Quellen über den Linzer Fischmarkt sind, soweit sie bisher bekannt wurden, sehr dürftig. Während für Wels eine Fischmarktordnung bekannt wurde, die Scheiber, dem wir im weiteren folgen, in das 15. Jahrhundert verlegt, stammt die älteste Urkunde, die von einem Linzer Fischmarkt berichtet, erst aus dem 16. Jahrhundert. Es ist dies die Fischordnung vom Jahre 1585. Darin wurde auch die Platzfrage geregelt. Dabei erfahren wir, daß es bisher üblich war, daß „die Traunfische" (also hauptsächlich die Aeschen) „am Platze" (Hauptplatz) „beim oberen Brunnen" (gegen die Klosterstraße zu) „die anderen Fische aber außerhalb der Stadt" (an der Lände) „feilgehalten wurden, und zwar in Geschirren, die in die Donau eingehängt waren, wodurch dem Fischmeister die Kontrolle über Gattung und Größe verhindert wurde . . . Von nun an habe nur ein Platz für den Fischmarkt zu bestehen, wo alle Sorten grüner und frischer Fische zum Verkaufe kommen sollen. Dieser Platz sei im Einvernehmen mit dem Landeshauptmann von der Stadt, und zwar vor den Toren auszumitteln. Dort seien die Fische getrennt nach vier Sorten (Traun-, Donau-, böhmische und andere Fische) und nicht in versenkten Geschirren und Fischbehältern, sondern in ‚Lageln' derart feil zu halten, daß sowohl jedermann ebenso wie der Fischmeister und die Stadtobrigkeit gut sehen könne, ob nur zulässige (nicht zu kleine) Fische verkauft werden, als auch arm und reich gleichmäßig Kaufgelegenheit habe."

Wie wir aus einem Berichte vom Jahre 1609 wissen, wurde als Standort für den Fischmarkt der Platz beim Wassertor bestimmt. Wie aber viele Anordnungen in der damals unruhigen Zeit nicht eingehalten wurden, erging es gleichermaßen auch der Fischordnung vom Jahre 1585. „Die Regelung hat nicht lange gewährt", weil das Vorpassen von Käufern und Verkäufern und der Hausierhandel überhandgenommen hat. Am Markt kamen scheinbar die wenigsten Fische zum Verkauf. Eines aber scheint sich aus dieser Fischordnung, erhalten zu haben, und zwar die Anordnung, die den Verkauf in „Lageln" verlangt, die wir heute mit „Trog" bezeichnen würden,

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.a

denn unter „Lagel" versteht man heute ein faßartiges Holzgefäß zum Transport der Fische. Aber nicht nur der Name „Lagel" für diese Tröge hat sich erhalten, sondern auch ihre Verwendung für den Fischverkauf bis zum Jahre 1911.

Eine Fischordnung aus dem Jahre 1707, die aber nicht in Kraft getreten ist, wollte „wegen des erforderlichen harten Wassers für die Traunfische deren Verkaufsplatz beim Ziehbrunnen" (am Hauptplatz) erlauben. Wahrscheinlich wäre diese Bestimmung die Bestätigung eines bestehenden Zustandes gewesen, weil ja Aeschen und Forellen im Donauwasser nicht gar lange aushalten und man daher gezwungen war, Brunnenwasser für diese Fische zu verwenden.

Der Markt für die Donaufische verblieb vor dem Wassertor. Wie lange aber dieser Platz für den Fischmarkt beibehalten und wann er auf den Hauptplatz verlegt wurde, wo wir ihn aus dem 19. Jahrhundert kennen, konnten wir nicht ermitteln. Die Annahme, daß diese Verlegung stattfand, als anstatt der Holzbrücke eine eiserne gebaut wurde, also um das Jahr 1870, erscheint bisher nicht bestätigt. Ja es sind Anzeichen vorhanden, daß die Übersiedlung des Fischmarktes auf den Hauptplatz möglicherweise schon früher stattfand. Jedenfalls aber verblieb bei der Donau auch weiter in den Fischhütten und den dazugehörigen Fischbehältern im Strom ein ansehnlicher Verkauf von Süßwasserfischen bis zum Jahre 1938. Am Hauptplatz aber erreichte der Fischmarkt in der zweiten Hälfte des 19. und anfangs des 20. Jahrhunderts seine letzte Blütezeit.

5. DER FISCHMARKT AM HAUPTPLATZ UND SPÄTER

Die Süßwasserfische wurden in Linz vor dem Jahre 1911 einerseits auf dem Hauptplatz und andererseits in den Fischhütten feilgeboten. Den Fischmarkt beschickten die Berufsfischer, so daß ein direkter Verkauf von diesen zum Käufer stattfand. Die Fischhütten waren hingegen stabile Geschäfte. Bis um das Jahr 1906 hatte die Familie Kogler an der Oberen Donaulände darin eine Art Monopolstellung. Erst durch den damals aufkommenden Verkauf tiefgekühlter Seefische wurden in einem dafür errichteten Verkaufsstand östlich des Brückenkopfes des Herrn Heimedinger auch Süßwasserfische in geringerer Anzahl verkauft.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

Der Fischmarkt fand nur an bestimmten Tagen statt, und zwar jeden Freitag (soferne er nicht ein Feiertag war) sowie am Aschermittwoch, in den letzten Tagen der Karwoche und am 24. Dezember.

Trotz mancher Unterbrechungen während der beiden Weltkriege (1914 — 1918 und 1939 — 1945) hat sich mit Ausnahme der Örtlichkeit, der abgesunkenen Fischanlieferung und der Art der Feilbietung der Fischmarkt behauptet.

Am Hauptplatz spielte er sich aber bis zum Schlusse in höchst patriarchalischen Formen ab. Westlich der Dreifaltigkeitssäule wurden je nach Beschickung des Marktes mehr oder weniger Tröge („Lagel") auf den Boden gestellt. Diese Fischlagel, die einem Waschtrog glichen, wie er heute noch vielfach verwendet wird, waren 4 Fuß lang und unten 1 Fuß breit und ebenso 1 Fuß hoch (also rund 127 cm × 32 cm × 32 cm). Im Querschnitt waren sie etwas trapezförmig. Die Tröge waren Eigentum der Stadtgemeinde, wurden in einem Hofraum des Rathauses verwahrt und gegen eine Gebühr an die Fischer verliehen. In der Sitzung des Gemeinderates vom 19. September 1906 wurde als Fischlagelgebühr für die Zukunft 14 h pro „Lagel" bestimmt. In früheren Zeiten war das Fischlagelgefälle mit dem Marktstandelgefälle ähnlich der alten Verzehrungssteuer verpachtet. So heißt es in einem Zeitungsbericht über die Sitzung des Gemeinderates am 26. August 1868: „Gemeinderat Hafferl berichtet ferners über das Ergebnis der am 24. d. Mts. abgehaltenen Lizitation des städtischen Markt-, Standl- und Fischlagel-Gefälles und stellt den Antrag: Das Gefälle um den jährlichen Pachtbetrag von 600 fl und unter der Verpflichtung das Fischlagel-Gefälle um 60 fl jährlich zu übernehmen dem Jakob Wirth auf 3 Jahre, das ist vom 1. November 1868 bis dahin 1871 zu verpachten."

Aus Zeitungsberichten, insbesondere aus jenen der Linzer Tages-Post sind wir über die Fischmärkte vom Jahre 1902 an bis zum ersten Weltkrieg gut unterrichtet. Diese Nachrichten geben auch Aufschluß über die Anzahl der feilbietenden Fischer. Am Karfreitag, den 1. April 1904, war mit 30 Fischern und am 24. Dezember 1904 mit 32 der höchste Stand erreicht. An 55 Fischmärkten des Jahres 1904 boten durchschnittlich 16 Fischer am Vormittage jedes Fasttages ihre schuppige lebende Ware feil.

Wie schon erwähnt, stellte man die Fischtröge zu jedem Markt westlich der Dreifaltigkeitssäule auf, angefangen von der Druckerei Feichtingers Erben bis gegen die Flucht der Hofgasse. Eine Aus-

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

nahme für diesen Standplatz bildeten aber immer die Fischmärkte am 24. Dezember, wenn dort der Christkindlmarkt seine Stände aufgeschlagen hatte. Dann mußte der Fischmarkt stets vor die Eisenhandlung Ehrentletzberger übersiedeln. Ähnlich war es auch, wenn der Nikolomarkt (stets am 5. und 6. Dezember, an derselben Stelle wie der Christkindlmarkt) auf einen Freitag fiel. Da die Fischer nicht nur in einem, sondern meistens in zwei, ja sogar in drei Lageln ihre Fische feilboten, so waren an reich beschickten Markttagen bis zu 50 und mehr Tröge notwendig, die dann in zwei Reihen aufgestellt wurden. Die Lagel standen meist paarweise quer zur Längsachse des Marktes beisammen, waren es drei, so stand das dritte etwas getrennt. Zwischen den Lagelpaaren war nur so viel Raum, daß zwischen ihnen gerade zwei bis drei Personen Platz hatten, und zwar eine Reihe von Käufern und der feilbietende Fischer. Dieser hatte noch ein oder zwei kleine niedrige Schafferl, die auf die Enden der Tröge gestellt waren und ein kleines Handnetz, einen sogenannten „Peren", womit er die Fische herausfangen konnte. In den Schafferln hatte der Fischer eine Auslese seines lebenden Fanges, und zwar meist jene, die wegen Sauerstoffmangel schon Zeit hatten, verkauft und abgeschlagen zu werden.

Die Fische wurden nicht nach dem Gewichte, sondern „dem G'sicht nach" verkauft und dabei ging es beim Handel oft recht lebhaft zu. Der Käufer mußte also nicht nur die Fischarten nach ihrer Güte, sondern auch ihr Gewicht beurteilen können, wenn er einen günstigen Kauf machen wollte. Im Anpreisen konnte man Schlagwörter, wie Portionsfisch oder Doppelportion und gelegentlich kurze Kochrezepte für die einzelnen Fischarten hören („Rotäugel im heißen Schmalz, ein gebackener Barm" usw.). Da gab es nun fischkundige und -unkundige Einkäufer, die sich dem Fischer sofort durch ihre Fragestellung verrieten. Da die Fische dicht gedrängt in den Trögen nur von oben zu sehen waren, konnte sie meist nur der geübte Kenner unterscheiden. Es muß jedoch auch festgestellt werden, daß die ehrlichen Fischer die Unkenntnis eines Käufers nicht arg im Preise ausgenützt haben. War ein Handel abgeschlossen, nahm der Fischer den Fisch und schlug ihn an der Kante des Troges ab.

Am Fischmarkt herrschte stets ein dichtes Gedränge von Käufern und Schaulustigen und wenn der Handel recht im Gange war, hörte man oft den Warnungsruf: „Obacht!" Dann kam unter und neben

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

den Trögen, der Neigung des Hauptplatzes entsprechend, ein Wasserschwall daher, daß die Käufer auch bei trockenstem Wetter nasse Füße bekommen konnten, denn es wurde „gewassert" d. h. es mußte das Wasser der Fischlagel öfter gewechselt werden. Es sind heute noch in der Pflasterung des Hauptplatzes westlich der Dreifaltigkeitssäule am ehemaligen Standorte des Fischmarktes zwei Rinnsale zu sehen, die beim Wechsel des Wassers es abgeleitet haben. Für die Beschaffung des nassen Elementes war knapp nördlich der Dreifaltigkeitssäule ein Brunnen, von dem die Wasserer das notwendige Naß in großen Schaffeln holten. Von dort wurde es auch für die Pferde der am oberen Hauptplatz stehenden Fiaker und Einspänner genommen. Der Wasserwechsel erfolgte in der Weise, daß ein Fischtrog auf einer Schmalseite hochgehoben wurde, nachdem der Fischer seinen Peren (Netz) vor die am Boden bleibende andere Schmalseite gepreßt hatte, um die Fische zurückzuhalten. Dann wurde das frische, aber kältere Wasser zu den zappelnden Fischen geschüttet, die meist durch den raschen Temperaturwechsel ihres Elementes einen Schwimmblasenkrampf bekamen und daher für einige Zeit mit dem Bauch nach oben schwammen.

Diese Verhältnisse veranlaßten den oberösterreichischen Landes-Fischereiverein in Linz im November 1909 zu einer Eingabe an den Magistrat der Stadt Linz, worin er um Abhilfe bat und vorschlug, den Markt für die Süßwasserfische auf den Platz knapp östlich des Linzer Brückenkopfes zu verlegen, wo bereits Verkaufsstände für Seefische bestanden. Es wurden in dieser Eingabe auch Vorschläge für die Gestaltung von Wasserbecken für die Fische gemacht. Der Tierschutzverein hatte sich bereits mit 20. Februar 1907 an das städtische Polizeiamt um Abhilfe gewandt.

Auf diese Eingaben hin dauerte es noch einige Zeit, bis der neue Fischmarkt an der Donau östlich vom Brückenkopf eröffnet werden konnte. Das war am 22. Dezember 1911. Auf dem geebneten Platz waren 22 Behälter mit je zwei Abteilungen, also 44 Wannen, aus Beton aufgestellt, die mit Wasserleitungswasser gespeist wurden. Zum Abschlagen der Fische standen nun kurze, griffige Holzprügel zur Verfügung.

Im ersten Weltkrieg kam dieser Fischmarkt ganz zum Erliegen, weil ja die hungrigen Menschen sich vielfach auswärts die Nahrungsmittel beschafften. Erst am 4. Juli 1924 konnte der Fischmarkt beim Linzer Brückenkopf wieder eröffnet werden.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

Am 13. Oktober 1938 mußte der Fischmarkt wegen des Baues der Nibelungenbrücke abermals übersiedeln und kam auf den Pfarrplatz vor die Häuser Nr. 1 bis 3, wo er im zweiten Weltkriege ebenfalls eingegangen ist. Erst im Jahre 1950 konnte der Markt von Süßwasserfischen am „Südbahnhof" (Zentralmarkt) wieder ins Leben gerufen werden, wo er jedoch nicht mehr die Bedeutung des alten Fischmarktes am Hauptplatz erlangen konnte.

6. EINZUGSGEBIET FÜR DEN LINZER FISCHMARKT

Das Einzugsgebiet für den alten Fischmarkt und die feilgebotenen Fischarten und -mengen sind nicht nur vom Standpunkte der Wirtschaft und Ernährung, sondern auch faunistisch und fischereiwirtschaftlich bemerkenswert.

Die Fischer waren meist arme Berufsfischer, die manchmal noch eine kleine Landwirtschaft ihr Eigen nennen konnten und kamen von der Donau von Aschach (hie und da auch noch von Untermühl) abwärts bis gegen Mauthausen (manchmal auch noch von Baumgartenberg), den beiderseitigen Augewässern und dem Unterlauf der Zuflüsse, besonders der Traun, vom gleichnamigen Orte abwärts und dem Unterlauf der Krems. Oberhalb der Ortschaft Traun wurden die gefangenen Fische zum größten Teile, soferne sie nicht in den Ortschaften selbst verspeist wurden, auf den stets bedeutenden Fischmarkt von Wels gebracht.

Je nach der Strömungsgeschwindigkeit (dem Gefälle), der Temperatur, dem Sauerstoffgehalt und der Klarheit erkennt man an einem Gewässer mehrere biologische Regionen, die man nach ihren Leitfischen als Forellen-, Aeschen-, Barben- und Brachsenregion bezeichnet, weil diese Leitfische in den ihnen zusagenden Regionen ihre optimalen Lebensbedingungen finden und daher dort neben anderen Begleitfischen besonders anzutreffen sind. Die fließende Donau gehört in unserem Gebiete zur Barbenregion, die in die Altwässer mehr oder weniger in die Brachsenregion übergeht, die dann in den Autümpeln und -Armen vorherrscht. Der Unterlauf der Traun und ebenso jener der Krems gehörte früher, also vor ihrer Verunreinigung durch die Abwässer der Zellstoffindustrie, zur Aeschenregion.

In der Aeschenregion kommen besonders folgende Fischarten vor: Aesche, Forelle (in der Traun an Stellen, wo Grundwässer in den Fluß

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.a

einsickern), Bachsaibling, Huchen, Näsling (bei der Laichwanderung), Eitel, Hasel, Schied, Rutte, Gründling, Elritze, Hecht. Die Barbenregion beherbergt: Barbe, Rotauge, Rotfeder, Laube, Näsling, Eitel, Hasel, Schied, Barsch, Schill, Huchen, Schratz, Zingel, Streber, Waller. In der Brachsenregion finden wir vor allem: Brachsenarten, Halbbrachsen, Seider (Gängling), Donaunerfling, Karpfen, Karausche, fast alle sonstigen karpfenartigen Fische, Schleie, Sichling, Schill, Barsch, Waller, Sterlet.

Wir können daher auf dem Linzer Fischmarkt die reiche Anzahl an Fischarten dreier biologischer Regionen feststellen, wobei freilich jene der Barben- und Brachsenregion überwiegen.

7. FISCHMENGEN AM FISCHMARKT

Die Anlieferungen an Fischarten und deren Menge sind uns daher ein Spiegelbild der biologischen Verhältnisse der Gewässer im Herzen Oberösterreichs sowie auch zeitlich betrachtet über die Veränderungen durch Flußverbauungen und Abwässer. In dieser Hinsicht sind wir, wie schon erwähnt, auf die Marktberichte der Linzer Zeitungen seit der Zeit um 1900 angewiesen. Diese Berichte sind aber im Vergleich mit den Verhältnissen unserer Tage dennoch sehr aufschlußreich. Da bis zum zweiten Weltkrieg die Fische dem Stück nach verkauft und vermerkt wurden, am neuen Zentralmarkt aber nach dem Gewicht, so waren die Marktamtsberichte seit dem Jahre 1950 nicht ohne weiteres zu vergleichen. Es mußten daher die Gewichtszahlen der Berichte seit 1951 in Stückzahlen umgerechnet werden, wodurch aber bei den bekannten Durchschnittsgewichten der zum Verkauf gekommenen Fische keine großen Fehlerquellen entstehen konnten. Für unsere vergleichenden Betrachtungen genügen die Durchschnittswerte, denn es wären ja noch andere Faktoren zu berücksichtigen, wie etwa die heutigen Lebensmöglichkeiten der Berufsfischer, die Kosten des Zubringens der Fische, der Besitz an Fanggeräten, also Netzen, Wettbewerb durch den Seefischverkauf usw.

In der folgenden Tabelle, die eine Übersicht über die Anlieferung der Fischarten in den Jahren 1902 bis 1905, dann 1930 und 1951 bis 1954 gewährt, folge ich bei der Reihung der Fischarten jener der Marktamtsberichte, wie sie auch in die Zeitungen übergingen.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

Fischmengen am Linzer Markt in den Jahren 1902 bis 1905, 1930 und 1951 bis 1954.

Fischarten	1902	1903	1904	1905	1930	1951	1952	1953	1954
Aale	3	6			Es sind nur wenige Angaben und die Endsumme bekannt	1	4	4	3
Aeschen	3.652	3.325	2.765	2.263					
Barben	2.548	3.126	3.722	3.771		2.395	2.213	2.233	1.165
Barsche	2.883	4.086	4.126	4.768				120	136
Blaunasen	218	399	540	716		144	22	136	16
Brachsen	4.551	4.505	4.455	4.298		3.510	1.530	1.344	777
Bratfische	10.627	11.066	15.320	12.234		*	930	445	530
Eiteln	3.314	3.199	4.235	3.226		480	546	444	405
Forellen	630	679	548	538					
Hasein	1.794	1.899	2.370	2.321					
Hechte	5.827	5.861	6.166	5.824		750	626	712	450
Huchen	114	150	110	53		58	3	2	
Karauschen	573	350	849	553				60	
Karpfen	779	1.005	1.101	1.620		25	130	87	129
Näslinge	13.369	14.132	18.910	15.299		5.808	7.480	6.040	4.728
Nerflinge	240	411	384	415		90	171	255	33
Reinanken								4	
Rotaugen	13.286	18.764	19.134	20.241		5.624	3.200	2.224	760
Rutten	1.023	1.495	985	894		50	22	32	46
Seider	851	842	769	855		210	210	165	72
Schiede	141	115	104	117			252	78	
Schille	191	239	321	139		58	41	44	24
Schleien	239	269	442	469		567	720	375	342
Weise	11	14	10	7				8	2
Zingel	44	56	90	28		32			
Bachsaiblinge	80	28	80	81					
Schratzen	227	12							
Regenbogenforellen	6	16	56	120					
Koppen	196	329	17	1					
Kaulbarsche	10	138	184	238					
Lauben		80	10	28					
Gründling			10						
Sterlet			1	—					
Zwergweise, amerik.			103	491					
„Goldkarpfen"			1.150						
Steinbeißer			8						
Bitterlinge				44					
Bißgurn				316					
Anzahl der Fische	67.611 Stück	76.613 Stück	89.067 Stück	81.844 Stück	53.827 Stück	19.802 Stück	18.080 Stück	14.812 Stück	9.620 Stück

* Die Anlieferung der Bratfische („Stöckerlfische") wurde für das Jahr 1951 wegen der geringen und nicht genau erfaßten Anzahl hier nicht berücksichtigt.

Die Tabelle über die Fischmengen zeigt uns, daß durch den Markt z. B. im Jahre 1904, als es noch keine tiefgekühlten Seefische bei uns gab, der damaligen Einwohnerzahl von Linz (rund 80.000) entsprechend, ungefähr ein Süßwasserfisch jährlich auf jeden Kopf der Bevölkerung kam, im Jahre 1954 bei rund 180.000 Einwohnern aber erst auf jeden zwanzigsten. Die Anlieferung ist in der gleichen Zeit auf ein Zehntel gesunken. Dies betrifft aber nur den freien Fischmarkt ohne Rücksicht auf die ansehnlichen Mengen an Süßwasserfischen, die in der Fischhütte Kogler verkauft wurden, worüber anschließend berichtet werden soll.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.a

Aus der Tabelle ersehen wir aber auch den relativen Anteil der einzelnen Fischarten früher und heute. So war z. B. im Jahre 1905 nur jeder fünfte Fisch am Markt ein Näsling, im Jahre 1951 schon jeder dritte und 1954 fast jeder zweite. Nun ist der Näsling trotz des guten Fleisches wegen seiner vielen Gräten ein wenig begehrter Fisch des rinnenden Wassers. Ähnlich sind die Vergleichszahlen beim Barben, der ebenfalls das fließende Wasser vorzieht. 1905 war das Verhältnis zu den anderen Fischarten 1 : 22, aber 1954 1 : 8.

Hingegen nahm die Anlieferung an Rotaugen, einem Fisch der Flußarme mit schwach rinnendem Wasser, gewaltig ab. 1905 war jeder vierte Fisch ein Rotauge oder eine Rotfeder, aber 1954 nur jeder zwölfte.

Es sind uns diese Vergleichszahlen ein Hinweis auf die Auswirkungen der Donauregulierung, die das Wasser in ein Gerinne zwängt, dessen Eintiefen verursacht und die Flußarme und Altwässer abschnürt und zum Verlanden bringt. Die Abdämmungen wären nicht in allen Fällen notwendig gewesen, auch nicht für den Ausbau einer Fahrrinne für 1000-Tonnen-Kähne. Doch davon soll noch am Schlusse gesprochen werden.

Auffallend ist auch, daß seit der Wiedereröffnung des Fischmarktes nach dem zweiten Weltkrieg keine Aeschen mehr auf den freien Markt gebracht wurden. Die Ursache sind die Abwässer aus den Zellstoffabriken, die den Aeschenbestand in der Traun und im Unterlauf der Krems verdrängt bzw. vernichtet haben.

8. FISCHHÜTTE DER FAMILIE KOGLER.

Der Verkauf von Flußfischen in der Fischhütte der Familie Kogler, die, wie schon bemerkt, vor dem ersten Weltkrieg eine Art Monopolstellung innehatte, war ein ganz beträchtlicher und spielte in der Versorgung von Linz mit Fischen eine beachtenswerte Rolle. Die Fischhütte stand wahrscheinlich an einem Platze, auf dem seit den ältesten Zeiten immer Fische verkauft wurden. Wie wir aus einem Kupferstich von Martin Engelbrecht aus dem Jahre 1730 ersehen können, war östlich des Brückenkopfes das Schlachthaus, wo man Blut und Darminhalt der Schlachttiere gleich der Donau übergab. Die Kalter für die Fische hingegen, die reines Wasser brauchen und damit die Fischhütten, waren daher vermutlich west-

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

lich des Brückenkopfes. Wir sehen auch auf dem erwähnten Kupferstich Hütten abgebildet, aber ohne nähere Angabe. Diese Hütten sind auch bereits auf dem Gemälde der Stadt Linz von Lukas von Valckenburch (1594) zu erkennen. Es sind drei Hütten abgebildet. In der Nähe war ja dort durch lange Zeit der Fischmarkt.

Vor dem Jahre 1830 war die Koglersche Fischhütte im Besitze von Paul und Elise Roßmüller, nach diesen kamen Josef Krenn bis zum Jahre 1832, hierauf Josef und Elise Krenn bis 1836, dann Bartholomäus und Anna Kogler (1851) und seit dem Jahre 1879 Johann und Therese Kogler, den Großeltern von Friedrich Kogler, dem das kleine Gebäude bis zu dessen Abbruch im August 1938 gehörte (Bau der Nibelungenbrücke).

Zur Fischhütte gehörte ein großer Fischkalter, ähnlich einem Holzschiff, in den kleinere, kistenförmige, mit Löchern versehene Behälter versenkt eingebaut waren, so daß das Wasser durch sie strömen konnte. Dieser schiffähnliche Kalter war an der Donau vor der Fischhütte verheftet. In den Abteilungen des Kalters wurden die böhmischen Karpfen durch ungefähr 14 Tage eingesetzt und ausgewässert, um den Fischen den ihnen anhaftenden Teichgeschmack zu nehmen. Die Kalter wurden meist in Neuhaus an der Donau „geschoppt" (gebaut) und hatten ungefähr eine Lebensdauer von zehn Jahren. Der letzte dieser Fischbehälter wurde im Jahre 1912 angeschafft und 1922 aufgelassen. Nachher erfolgte die Auswässerung der Karpfen in Zementbehältern in der Fischhütte selbst.

Vor dem ersten Weltkriege wurden von Herrn Friedrich Kogler nach seinen Angaben laut Tagebuch im Durchschnitt jährlich verkauft:

Karpfen	20.000 kg
Huchen	2.000 kg
Forellen	1.000 kg
Aeschen	500 kg
Hechte	2.000 kg
Schille	500 kg
Waller	300 kg
Andere Fische	500 kg

Mehrmals bezog Kogler Reinanken (bzw. Felchen) vom Traunsee und Bodensee. Von Gmunden auch Seeforellen.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

Die Karpfen wurden aus Südböhmen geliefert, und zwar von der Schwarzenbergischen Güterverwaltung und in geringerem Ausmaße von Gratzen. Die Huchen mit Gewichten von drei bis 25 Kilogramm stammten hauptsächlich von der Traunmündung, der unteren Traun von der Ortschaft Traun abwärts und der Krems. Die meisten Forellen erwarb Kogler aus dem Bezirk Braunau, und zwar von Hagenau, der Mattig (Zuchtanstalten), dem Brunnbach (Gemeinde Uttendorf) und von der Krems. Die Aeschen kamen ebenfalls von der Krems und von Audorf und Fischdorf an der unteren Traun. Die Hechte stammten von der Donau und vom Inn. Schille waren aus der Donau und von Ungarn. Die Waller waren aus der Donau; einmal einer mit 25 Kilogramm von Obermühl aus der Mündung der Kleinen Mühel. Mit den übrigen Fischen befaßte sich Kogler nur wenig. Schleien, Barben und Brachsen waren noch am meisten dabei vertreten.

Hie und da war der Fang von Näslingen in unserem Gebiet so ergiebig, daß Kogler manchmal große Mengen nach Wien lieferte. Der Transport erfolgte in sechs Fischkaltern, die je drei und drei seitlich an einer Zille eingetaucht, verheftet waren. In Wien wurde aus den Schuppen eine Essenz bereitet, die zum Überziehen künstlicher Perlen gebraucht wurde. Mit einem solchen Transport im Jahre 1896 verfrachtete man auf diese Weise ungefähr 400 Kilogramm Näslinge nach Wien.

Der Transport der lebenden Fische geschieht seit altersher in „Lageln", das sind hölzerne faßartige Behälter mit zwei flachen Längsseiten, also fast ovalem Querschnitt, damit sie liegen bleiben und nicht rollen. Auf der oberen Längsfläche ist ein viereckiger Ausschnitt mit einem passenden Deckel. Durch diese Öffnung können die Fische in das Wasser des Lagels gegeben und herausgenommen werden. Mit großen Lageln bis zu vier Eimern wurden schon in früheren Zeiten Fische „auf der Achse" von Südböhmen bis Linz gebracht und später auch für den Bahntransport verwendet.

DER STÖCKERLFISCH

Wenn auch in Marktberichten der alte vertraute Name „Stöckerlfisch" durch „Bratfisch" ersetzt wurde, so wollen wir dem gebräuchlichen Namen treu bleiben und dem am Stöckerl geräucherten Näsling fast einen Nachruf widmen, denn gegenüber früheren Zeiten ist

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

er schon recht selten geworden. Da lagen sie in Körben, geschröpft und braun, aufgespießt auf ihren spitzigen Stöckerln, einer neben dem anderen. Das Braten verstand nicht jeder Fischer gleich gut. Meist räucherte man Näslinge, aber hie und da auch Eiteln, kleine Brachsen, Blaunasen und andere Weißfische.

Da mußten die Fische abgeschuppt, ausgeweidet und gewaschen werden; dann wurden sie auf vorbereiteten gespitzten Holzstöckerln durch das Maul, die Leibeshöhle und durch den Schwanz längs der Wirbelsäule aufgespießt, so daß das Holz auf beiden Enden des Fisches zwei bis drei Finger breit herausragte. Nachher wurden die Fische geschröpft, gesalzen und vielfach nur am Erdboden schräg gegen eine starke Holzglut gesteckt. Auf diese streute man noch trockene Mosttrebern, damit die Fische, in ihrem eigenen Fett schmorend, ein besonderes Aroma bekamen. Im Jahre 1905 gab es am Linzer Fischmarkt noch mehr als 15.000 Stöckerlfische, 1954 nur mehr 530.

10. BEGINN DES MARKTES TIEFGEKÜHLTER SEEFISCHE.

Es ist nicht unsere Absicht auch über den Seefischverkauf hier zu berichten, wohl aber über den Beginn des Marktes tiefgekühlter Meeresfische. In Linz hat damit im Jahre 1906 ein Fischhändler aus dem damals noch österreichischen Triest begonnen und bei der Dreifaltigkeitssäule dazu einen Stand errichtet. Es wurden dort Fische aus der Adria feilgeboten, und zwar hauptsächlich Thunfische (*Thynnus thynnus* L.), Makrelen (*Scomber scomber* L.). Branzinos = Wolfsbarsche (*Labrax lupus* LACEP.) und andere Meerbarsche, Seezungen = Sfoglia (*Solea solea* QUENSEL) und manch andere Arten. Aber auch Langusten (*Palinurus palinurus* LATR.), Hummer (*Homarus homarus* M.-E.) und Seespinnen (*Maja squinado* BOND.) brachte der Triestiner auf den Linzer Markt und um die Schau- und Kauflust anzuregen, auch einmal einen Katzenhai (*Scyllium catulus* L.) und einen Stechrochen (*Trygon pastinacea* L.). Die Linzer Hausfrauen betrachteten nicht nur diese beiden wenig genießbaren Schaustücke, sondern auch anfänglich das ausgehackte Fleisch der großen Thunfische, das wie Rindfleisch aussieht, mit Mißtrauen. Diejenigen aber, die unsere damaligen südlichen am Meer gelegenen Provinzen und ihre Küche kannten, waren erfreute Abnehmer.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

Noch im selben Jahre, also 1906, aber begann die Einfuhr von tiefgekühlten Seefischen aus den Nordseehäfen durch eine Hamburger Firma und das weiße Fleisch des Kabeljau (*Gadus morrhua* L.), das ja vom „Stockfisch" her bekannt war, nun aber frisch zu uns kam, verdrängte bald den etwas tranig schmeckenden Thunfisch der Adria.

In der Sitzung vom 19. September 1906 befaßte sich auch der Linzer Gemeinderat mit dem Verkauf frischer, billiger Seefische hauptsächlich als Gegengewicht gegen die damals hohen Fleischpreise. Zur gleichen Zeit war der Seefischverkauf auf alle größeren Städte Oberösterreichs ausgedehnt worden. Dies war sicherlich auch eine Ursache, die Nachfrage nach Süßwasserfischen zu hemmen. Die Gemeinde Linz eröffnete am Fischmarkt bei der Donaubrücke am 24. Oktober 1913 einen Seefischverkaufsstand, nachdem dort schon früher solche aufgeschlagen worden waren.

Heute ist der frische Seefisch aus unserer Lebensmittelversorgung nicht mehr wegzudenken. Früher freilich mußte man sich mit dem „Stockfisch" begnügen und darüber soll, weil bei uns seine Tage gezählt sind, noch einiges gesagt sein.

11. DER STOCKFISCH.

Der Stockfisch ist der luftgetrocknete Kabeljau, *Gadus morrhua* L., der in seiner Jugendform als Dorsch bezeichnet wird. Seine Hauptbedeutung hatte der Stockfisch als Fastenspeise in katholischen Ländern. Der Kabeljau wird in Netzen in den nördlichen Meeren an den küstennahen Laichplätzen gefangen. Die Konservierung als Stockfisch war sehr einfach. Die gefangenen Fische wurden enthauptet, ausgeweidet und der Länge nach in zwei Hälften zerschnitten, die man auf Gerüsten aus Stöcken an der Luft trocknete. Diese luftgetrockneten Hälften waren einige Zentimeter dick und je nach der Größe des Fisches zwei bis drei Dezimeter breit und hart wie ein Brett. So wurden die Stockfische verschickt, mußten aber dann natürlich, um zum Genuß geeignet zu sein, einem längeren Verfahren unterzogen werden. Zuerst mußte der Stockfisch acht Tage eingewässert, dann geklopft werden, um ihn mürbe zu machen; nachher in Handbreite geschröpft, lagen die Stücke in einer dünnen Kalkbrühe, dreimal dünner, wie man sie zum Ausweißen verwendet, um bei dieser Wasseranreicherung nicht in Fäulnis überzugehen, und endlich mußte nun durch Einlegen in fließendem Wasser bis zu zehn Tagen der

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

Kalk wieder ausgewässert werden. Im Kochbuche der Probst finden wir vier Rezepte für verschiedene Zubereitung des Stockfisches.

Am 16. Jänner 1919 bezog Herr Kogler noch 5000 Kilogramm getrockneten Stockfisch. Daneben verkauften diese Fastenspeise in Linz, genußfertig zubereitet, hauptsächlich der Konvent der Kapuziner und nebenbei auch die Spezereigeschäfte, wie Mauhart in der Altstadt, Tscherne und Christ am Hauptplatz u. v. a.

12. KREBSE UND ANDERES AM LINZER FISCHMARKT

Neben Fischen kamen auch noch Krebse, Froschschenkel und Wasservögel, soweit sie früher einmal nicht nur von Jägern, sondern auch von Fischern mit ihren Netzen erbeutet werden durften, auf den Fischmarkt. Auf die Wasservögel sei hier nicht eingegangen. Die Froschschenkel stammen oder sollten herrühren vom grünen Wasserfrosch, *Rana esculenta* L. Es sind uns aber Fälle bekannt geworden, daß man auch die Schenkel der grünen Wechselkröte, *Bufo viridis* LAUR. verkaufen wollte.

An Flußkrebsen waren unsere Flüsse und Bäche insbesondere im Mühlviertel früher sehr reich besetzt, aber um das Jahr 1880 trat die sogenannte Krebspest auf, die unsere Bestände bis auf geringe Reste vollständig vernichtete. Die Seuche kam aus Frankreich und ergriff große Teile Europas bis nach Ungarn und russischer Ostseeprovinzen. Der Erreger ist der *Bacillus pestis astaci* HOFER. Daneben gab es noch eine Seuche, die durch den Schimmelpilz *Aphanomyces astaci* hervorgerufen wurde. Bach- und Flußregulierungen sowie Abwässer aller Art trugen das ihre zum Verschwinden der Krebse bei. In Oberösterreich kommt *Astacus fluviatilis* L., der Flußkrebs, und eine kleinere Art, der Steinkrebs oder Bachkrebs, *Astacus torrentium* (SCHRANK) vor. Gegessen wurde fast ausschließlich der Flußkrebs. Nach dem Abklingen der Krebspest hat man vielfach Krebse gezüchtet und wieder eingesetzt, aber ohne nennenswertes Ergebnis. Unter den eingesetzten Krebsen war auch der galizische Teichkrebs oder Ziegenkrebs, *Astacus leptodactylus* ESCHSCHOLZ, mit seinen schlankeren Scheren, der gegen die Krebspest widerstandsfähiger sein sollte.

Soweit uns Marktberichte zur Verfügung stehen, war am Linzer Fischmarkt nach dem Jahre 1900 das Angebot an Flußkrebsen fast Null. Vom Jahre 1902 bis 1911 waren am Fischmarkt nur zehn Stück Krebse, die das entsprechende Maß hatten, feilgeboten worden.

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

AUSBLICK

Wenn wir uns über den Niedergang des Linzer Fischmarktes Gedanken machen, so kommen wir zu einem Ergebnis, das uns nicht entmutigen sollte. Das derzeitige geringe Angebot hat seine Ursache im schwindenden oder vernichteten Fischbestand der Donau und dem Unterlaufe der Traun und Krems. Die Fischerei kann hauptberuflich nur mehr wenig Menschen ernähren. Der Wettbewerb durch den Seefischverkauf spielt nur eine untergeordnete Rolle. Die Hauptschuld an der rapiden Verminderung des Fischbestandes trifft die Art der Flußverbauung, durch die man die Altwässer vom Hauptgerinne abschnürt und zur Verlandung bringt. Die Fische brauchen aber in ihrer Jugend, wie die meisten Tiere, eine andere Nahrung als im Alter, und zwar in diesem Falle Plankton, die winzige Lebewelt, wie sie hauptsächlich das stehende Wasser birgt, sonst müssen sie zugrunde gehen. Der berühmte rumänische Fischereibiologe Dr. Antipa hat nachgewiesen, daß bei einer Sperre der Verbindung von Altwässern zum Strome der Fischbestand im Gerinne bis auf ein Prozent sinken kann. Dem stark fließenden Wasser sind, wenn dieses in größeren Mengen Schwebstoffe mitführt, nur bestimmte Arten angepaßt und diese brauchen auch in ihrer Jugend Altwässer, um aufkommen zu können. Im Zuge der Errichtung der elektrischen Laufwerke in der Donau ist noch einmal die Möglichkeit gegeben, die Scharten früherer Jahrzehnte wieder auszuwetzen. Freilich müßten sich aber die Wasserbauer mehr als bisher mit der Hydrobiologie und die Fischereisachverständigen mehr mit dem Wasserbau befassen, als es bisher oft der Fall war. Eine naturnahe Ausuferung wird vielleicht von der Natur selbst diktiert werden, da wir künftig, wenn die weiteren Stauwerke in der Donau gebaut werden, Vorsorge für das Austreten der großen Flutwellen treffen müssen. Wäre es denn nicht möglich, daß mit den Biologen bei einem Wasserbauvorhaben bereits im Stadium der Projektskizze und nicht erst mit dem fertigen Plan verhandelt werden könnte? Viel unnötige Arbeit würde dadurch erspart und es gibt vielfach Möglichkeiten, die beiden Teilen gerecht werden, ja sogar oft billiger in der Ausführung wären.

Bei den biologischen Fragen, die durch eine Flußregelung aufgeworfen werden, handelt es sich ja nicht nur um den Fischbestand allein. Es sei hier in einer kleinen Abänderung auf eine Mahnung

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

von Univ.-Prof. Dr. Wilhelm Kühnelt, Wien, verwiesen, der schrieb: „Derjenige, der beim Anblick eines Auwaldes den Fluß reguliert und seine Ufer mit Getreidefeldern bedeckt sehen möchte, möge beherzigen, daß jedes Gebiet dann am meisten Ertrag ergibt, wenn es seiner Eigenart gemäß behandelt wird und dann auch die Interessen von Wirtschaft und Natur miteinander vereinbar sind." Man bedenke in diesem Zusammenhang die Auholzgewinnung!

Vordringlich müßte einmal eine Zusammenfassung der vielfach verstreut erschienenen Arbeiten über die biologisch und fischereiwirtschaftlich günstigen Arten der Flußverbauungen angestrebt werden. Es wären aber auch neue Möglichkeiten für einen naturnahen Wasserbau zu suchen. In dieser Hinsicht hat zum Beispiel für Rumänien Professor G. Antipa in Bukarest ganz Hervorragendes geleistet. Auch für Oberösterreich sind von Hofrat Diplom-Ingenieur Walter Schauberger, Gmunden, naturnahe Wasserbauten ausgeführt worden.

Das zweite Hauptproblem stellen die Abwässer aus der Zellstoffabrikation dar. Wenn man bedenkt, daß ein Drittel und auch mehr der Holzsubstanz in gelösten Ligninstoffen als Abwasser davonrinnt, Lebewesen tötet und vom Fluß verarbeitet werden soll, so ist das eine ständige, ungeheure Wertvergeudung. Es gibt schon verschiedene Eindampfverfahren mit einer darauf folgenden Verfeuerung der eingedickten Ligninstoffe im Betrieb, also den Zellstoffabriken selbst. Vom Standpunkte der Beseitigung schädlicher Abwässer gesehen, ist diese Art der Verwertung zu begrüßen, wenn sie restlos erfüllt wird. Aber sind denn die Ligninstoffe so wenig wert, daß man sie, die doch ein Teil des Holzes sind, verfeuert, also gleichsam eine Fabrik zusätzlich mit Holzfeuerung betreibt? Es kann uns ein Trost sein, daß sich viele Kräfte um dieses große Problem mit Erfolg bemühen und daß sich, wie wir erst kürzlich erfuhren, die Art der Zellstofferzeugung schon in einem großen Umbruch befindet, um den Rohstoff Holz besser ausnützen zu können.

Unsere Traun und Krems sollten eben nicht mehr weiter Abwässer verarbeiten müssen und sollten wieder zu Flüssen werden, die dem Biotop entsprechende Lebewesen und damit auch Edelfische beherbergen können.

Erst wenn es gelingt, die zwei Hauptprobleme, das sind eine naturnahe Wasserverbauung und eine Verwertung der Abwässer, einer günstigen Lösung zuzuführen, wird sich der Fischbestand auch

© Naturkdl. Station Stadt Linz/Austria; download unter www.biologiezentrum.at

im Herzen Oberösterreichs wieder heben und der Linzer Markt mit Süßwasserfischen wieder mehr beschickt werden können.

Der Weg ist steinig aber — nicht aussichtslos.

SCHRIFTENNACHWEIS

(Es werden nur die wichtigsten Quellen vermerkt)

Benda, H.: Briefliche Mitteilungen über Coregonen.

Bauch, G.: Die einheimischen Süßwasserfische, Radebeul 1953.

Brohmer, E. U.: Die Tierwelt Mitteleuropas, Bd. VII, 1929.

Demoll und Maier: Handbuch der Binnenfischerei Mitteleuropas, 6 Bände, Stuttgart 1914 ff.

Einsele, W.: Einige Beobachtungen während der Laichzeit der Reinanken (Renken) in österr. Seen; in „Österreichs Fischerei", 8. Jhg., Heft 3/4.

Fischer-Büchel für Oberösterreich, Linz 1954.

Grote, Vogt, C. u. Hofer Br.: Die Süßwasserfische von Mitteleuropa, Leipzig 1910, mit Atlas.

Heckel, J. u. Kner, R.: Die Süßwasserfische der österr. Monarchie . . ., Leipzig 1858.

Höfer, M.: Etymologisches Wörterbuch der in Oberdeutschland, vorzüglich in Österreich üblichen Mundart, Linz 1815.

Illustriertes Linzer Extrablatt: „Das alte Fischerhaus", 1901, Nr. 19.

Kogler, Fr.: Mitteilungen aus seinem Tagebuch über den Fischverkauf in Linz.

Kukula, Fr.: Die Fischfauna Oberösterreichs, 5. Jahresbericht des Vereines für Naturkunde in Oesterr. ob der Enns, Linz 1874.

Marktamt, Linz: Marktamtsberichte, 1950 bis 1954.

Nitsche, H. u. Hein, W.: Die Süßwasserfische Deutschlands, Berlin 1932.

Pappenheim, P.: Pisces (inkl. Cyclostomata), Fische, in Brauer: Die Süßwasserfauna Deutschlands, Jena 1909.

Pietschmann, V.: Wissenschaftlicher Donauführer, Wien 1939.

Probstin, Franziska: Praktisches Urfahr-Linzer Kochbuch, Linz 1821.

Ruttner, Fr.: Grundriß der Limnologie, Hydrobiologie des Süßwassers, Berlin 1940.

Scheiber, A. M.: Zur Geschichte der Fischerei in Oberösterreich, insbesondere der Traunfischerei, Linz 1930.

Schiedermayr, J. P.: Fische von Oberösterreich, Handgeschriebenes Verzeichnis ohne Datum.

Schindler, O.: Unsere Süßwasserfische, „Kosmos", Stuttgart 1953.

Siebold, C. Th. E.v.: Die Süßwasserfische von Mitteleuropa, Leipzig 1863.

Tages-Post, Linzer: Fischmarktberichte, 1902 bis 1930.

Wagler, E.: Die Lachsartigen (Salmoniden), II. Teil Coregonen. Handbuch der Binnenfischerei Mitteleuropas, Bd. III, 6, Stuttgart 1941.

Walter, E.: Unsere Süßwasserfische, Schmeils Naturw. Atlanten, Leipzig 1913.

Zur Straßen, O., Steche, O.: Die Fische, Brehms Tierleben, 3. Bd., 4. Auflage, Leipzig und Wien 1914.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Naturkundliches Jahrbuch der Stadt Linz (Linz)

Jahr/Year: 1956

Band/Volume: 2

Autor(en)/Author(s): Kerschner Theodor

Artikel/Article: Der Linzer Markt für Süsswasserfische (insbesondere in seiner letzten Blüte vor dem ersten Weltkriege) 119-155