



— Jeder Nachdruck aus dem Inhalte dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

Das Räuchern der Fische im Haushalt.

Von Fischereidirektor a. D. Seyditz.

(Mit 4 Abbildungen.)

Nicht alles dienet uns auf gleiche Weise; Wer vieles brauchen will, gebrauche jedes in seiner Art, so ist er wohl bedient.

Jeder Räucherei geht eine Pökelung voraus. Die Dauer des Pökels richtet sich nach der gewünschten Haltbarkeitsdauer der herzustellenden Räucherware und nach der Größe der Fische. Die größte Hauptsache ist, daß der Fisch so frisch wie möglich in den Pökel, d. h. in das Salz kommt. Fische, die einen sogenannten Stich haben, d. h. bei denen man durch irgend einen Umstand merkt, daß sie nicht mehr tadellos frisch sind, eignen sich nicht zum Räuchern. Das Salz spielt natürlich in der Pökelei die Hauptrolle. Professor Waage

besten Kaviarsorten benutzt wird, bezeichnet man das Pfannenalz aus dem Salzsee-Basen-neschaf im Gouvernment Astrachan. Natürlich kommen für uns nur die beiden ersten Salzorten in Betracht. Hiervon eignet sich das feingemahlene Salz wiederum besser als die grobe Körnung. Wo feines Salz nicht zu haben ist, kann man grobes trocknen und in einem Mörser stoßen. Die Menge Salz, welche man für einen Fisch gebraucht, ist sehr verschieden. Wie vorerwähnt, hat man Größe und Dauerzeit der Ware zu berücksichtigen. Gewöhnlich genügt ein starkes Einreiben des ganzen Fisches, eingerechnet der Bauchhöhle.

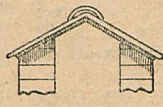


Abb. 1. Einfache Räucherammer.

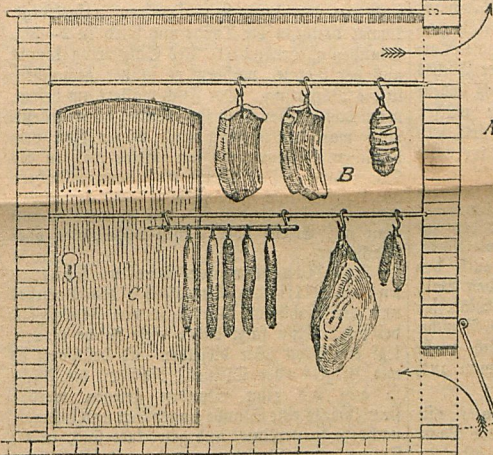


Abb. 1. Einfache Räucherammer.

hat von verschiedenen Salzarten Analysen hergestellt, es enthalten:

Stahlfurter 98,5 Chlornatrium, 0,2 wasserlösliche Substanzen, 0,7 Kalzium-Sulphat, 0,4 Magnesium-Sulphat.

Lüneburger 94,9 Chlornatrium, 2,6 wasserlösliche Substanzen, 0,9 Kalzium-Sulphat, 1,2 Chlormagnesium und 0,4 Chloralium.

Es gibt noch mehr Salzarten, wie das Liverpooler, das Lissaboner, das Torreveja, das Trapani und das St. Yebes Salz. Als allerfeinstes Salz, welches zur Herstellung der

wohl nicht erst gesagt werden, daß hellgeräucherte Fische schwächer sind als braune. In Deutschland ist bei der Fischräucherei die Räucherung auf kaltem Wege ganz abgefallen, nur hin und wieder ist sie noch bei der Lachsräucherei im Betrieb. Als vor ca. 45 Jahren die Wechsel noch viel Lachs führte, räuchernten die Hausfrauen ihren Winterbedarf an Lachs noch auf kaltem Wege. Zur kalten Räucherei kann man jede Räucherammer (Abb. 1) benutzen. Die kaltgeräucherten Fische müssen in luftigen Räumen möglichst hängend aufbewahrt werden.

Das Warmräuchern der Fische. Der warme Rauch macht den Fisch gar, d. h. er wird durch ihn gekocht und zu gleicher Zeit geräuchert. Soll der Fischgeschmack nicht leiden, darf die Salzung nur eine ganz milde sein. Die Qualität und Frische eines warmgeräucherten Fisches unterscheidet sich daher auch am besten nach seiner Salzung. Allerfeinster Rheinlachs muß ganz mild gesalzen schmecken, ebenso Kaviar. Caviar mal o soll, heißt Kaviar mit wenig Salz. Die Requisiten, welche wir zur sogenannten Warmräucherung im Klein- oder Haushaltbetriebe gebrauchen, sind einfacher



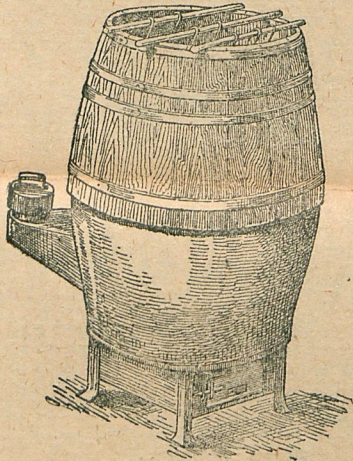
Abb. 2. Räuchertonne.

Art. Einige Ziegel, eine boden- und deckellose Zement- oder Heringstonne und Stücke von einem alten Plan oder sauber gewaschene Dünnersäcke ist alles. Derartige Sachen dürfen in jedem Landhaushalt vorhanden sein, und sich auch im Stadthaushalte, namentlich in Kleinstädten leicht beschaffen lassen. Die Großstadthaushaltung wird sich kaum auf Selbsträucherung einrichten lassen, da es hier an Platz mangelt, die Fische in den Spezialhandlungen auch regelmäßig frisch zu bekommen sind. Zur Herstellung des Räucherers verwende man niemals Kiefernholz, sondern Holz von Erlen, Buchen, Birken, Weiden, Pappeln, Eichen, Linden usw., im Notfall kann man auch

Fichtenholz nehmen. Das Holz muß trocken sein. Zum Schmelzen kann man Sägespäne, aber keine Kiefern, oder Wacholder, auch Torf verwenden. Die Aufstellung der Räucherzone geschieht wie folgt: Dreimal drei Ziegel werden in einem Kreis gelegt, auf diese die boden- und deckellose Tonne gestellt. Das Holz wird in den Kreis der Ziegel in kleinen Häufchen aufgestapelt; ja nicht zu viel, drei bis vier Stücken mit einigen Hobelspänen zum Anzünden genügen. Nunmehr ist unser Apparat fertig (Abbild. 2).

Nach Maas-Sulzheim kann man sich eine improvisierte Räucherborrichtung folgendermaßen herstellen: Man nimmt ein transportables Kesselgestell, hebt den Kessel heraus und stülpt über ihn eine passende Wütte oder halbe Tonne ohne Boden. Dies stellt man her, indem man ein vorher ausgebranntes Petroleumfaß durchschneidet, daß die Wütte eine Höhe von etwa 60 cm erhält. Will man ein altes Weinsfaß verwenden, so schlägt man ebenfalls die Böden heraus und paßt Gestell und Wütte aufeinander. Es darf auch einige Zoll ineinander oder übereinander gehen; die Borrichtung hält dann desto besser. Je höher die Wütte ist, um so weniger ist Gefahr, daß die Fische der Feuerung zu nahe kommen; aber 60 cm muß die Tonne mindestens hoch sein. Über dieselbe legt man zwei oder drei Stangen und hängt daran die Fische. Als Decke benutzt man alte Säcke oder Planen. Auf den Kof in Kesselgestell wird das Rauchmaterial gelegt, und auf den Rauchfang steckt man eine Denbüchse (Abbild. 3).

Das Räuchern der Aale. Die lebenden Aale schüttet man in ein Gefäß und bestreut sie tüchtig mit Salz, deckt darauf das Gefäß sorgfältig mit einem schweren Gegenstand zu, damit die Fische nicht herauspringen können. Das Salz tötet nicht nur den Aal sehr schnell, sondern entschleimt ihn auch. Nach ungefähr einer halben Stunde nimmt man die Fische heraus, wäscht sie mit einem trockenen Lappen von oben nach unten sauber ab und weidet sie aus. Danach werden sie wiederum be-



Abbild. 3.

Räuchervorrichtung auf transportablem Kesselgestell.

salzen, namentlich auch die Bauchhöhle, und eine halbe bis dreiviertel Stunden gepökelt. Nunmehr nimmt man die Fische aus dem Pöfel, wäscht sie mit lauem Wasser ab und hängt sie an die Räucherstangen, die natürlich genau in die Tonne hineinpassen müssen, oder sie müssen so viel länger sein, daß sie mit den Enden über die Ränder der Tonne hinwegreichen. Man kann auch einen spitzen Draht dazu verwenden, welchen man den Fischen durch den Unter- und Oberkiefer schiebt. Bei den Holzstangen muß man die Fische mit Bindfadenfischlingen, welche man den Fischen hinter die Kiemendeckel legt, befestigen. Die

Fische müssen so hängen, daß sie sich gegenseitig nicht berühren. Sind die Fische ordentlich trocken, bringt man sie in die Tonne und zündet das Feuer an; brennt das Feuer, deckt man die Tonne mit einem trockenen Sack zu. Der Rauch dringt nunmehr durch das Gewebe, und es entsteht ein leiser Zug. Nun muß man aufpassen, daß die Flamme so klein bleibt, daß sie nicht an die Aale schlägt; diese würden sofort Feuer fangen und verbrennen. Hat man Blut, so verdeckt man die Tonne mit einem nassen Gewebe; hierdurch verhindert man, daß Hitze und Rauch entweichen. Es entsteht eine sogenannte Brühhitze, und sind die Fische in dieser meist nach einer halben bis dreiviertel Stunden gar. Läßt sich die Rückenlosse bequem herausziehen, ist dies ein Zeichen, daß der Aal gar ist. Nunmehr wird das Feuer fortgezogen und die Tonne abgedeckt, so daß Zugluft die Aale umgibt; dieselben werden dadurch gekühlt und hängen sich steif. Will man weiter räuchern, muß man die Prozedur des Kühlens draußen vornehmen. Sind die Aale ausgekühlt, hängt man sie bis zum Gebrauch in einen luftigen Raum. Bevor sie auf die Tafel kommen, wäscht man sie mit einem Lappchen, welches mit gutem Speiseföl getränkt ist, leicht ab. Man gibt Rausaal als Zwischengericht zu Gemüse, namentlich zu Spargel, Schwarzwurzel usw., als Vorgericht und zum Frühstück. Sehr große Aale spaltet man am besten der Länge nach, pökelt und räuchert sie, wie vor beschrieben.

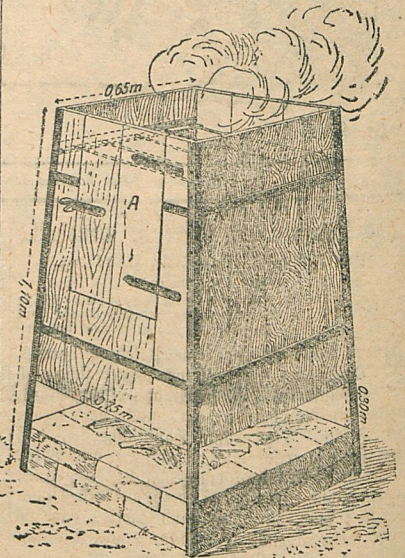
Wer viel Aale und andere Fische zu räuchern hat, baut sich am besten dazu einen sogenannten Räucherkasten, welcher auf vier eisernen Beinen steht und mit einer Tür versehen ist (Abbild. 4). Im Frühling sind die Aale und auch andere Fische schwieriger zu räuchern, d. h. sie müssen länger pökeln und räuchern als im Sommer und Herbst.

Folgende Grundsätze sind bei der Räucherei zu beachten: Je länger der Fisch im Salz bleibt, desto bessere Dauerware erzeugt man, desto mehr nimmt aber der Fisch an Fettigkeit und Güte des Fleisches ab. Je kürzer Pöfel und Räucherei, je feiner bleibt der Fisch. Die besten Aale zum Räuchern sind die sogenannten Blankaaale. Aale im Hochzeitskleide, d. h. die Seiten der Fisches müssen mit einem silberartigen Schmelz bedeckt sein. Schnell geräucherte Blankaaale müssen eine etwas faltige Haut zeigen, sehr fett sein und ganz mild gefalzen schmecken. Daueraale, namentlich die türkschen, welche oft schon monatelang eingefroren waren, haben meistens eine straffe Haut festes Fleisch, und sind mehr oder weniger scharf gefalzen. So wie der Aal kann man alle grätenlosen Fische, wie Wels, Quappen, Lambreten, dann aber auch den Schnäpel, die Zähre, den Raifisch, den Butt, die Schollen, Störfleisch, Hundern, Makrelen und Heringe, räuchern. Dorsche, Hechte, Barsche, Karpfen — hierzu gehören namentlich große Fische von 2 kg aufwärts — kann man auch kalt räuchern.

Das Räuchern des Lachs auf ostpreussische Art. Der frisch gefangene Lachs (dieser Fisch kann auch einige Tage alt sein, und er eignet sich trotzdem noch zum Räuchern) wird sauber geschmückt, gewaschen, abgetrocknet und der Länge nach (auch der Kopf) gespalten. Das Rückgrat wird ausgelöst, der halbe Kopf bleibt an seiner Hälfte. Blut wird sorgfältig aus den Adern gedrückt und der Lachs im Keller auf einen Tisch gelegt, die Fleischseite nach oben. Die Fleischseite wird mit feinstem Salz, etwas Zucker und einer Kleinigkeit Salpeter tüchtig eingerieben und noch etwas Salz darüber gestreut. So bleibt der Fisch 48 bis 50 Stunden liegen, bis das Salz bis an die Haut gedrungen ist. Nunmehr werden die Fischseiten wiederum sauber abgewischt, bis sie trocken sind, und dann aus-

einandergepökelt, damit sie sich im Rauch nicht rollen, in Papier gewickelt, mit Bindfaden umschmürt und so in den kalten Rauch gehängt. Am besten eignen sich hierzu die alten Schornsteine der Fischer- und Bauernhäuser. Der Fisch bleibt bei wenig und kaltem Rauch etwa acht Tage hängen und ist dann gar, hellrot gefärbt und allererstklassig von Geschmack. Auf diese Art geräuchert, hält sich der Lachs monatelang wohlbehaltend.

Das Räuchern der Heringe. Man kann sowohl frische als auch Salzheringe räuchern. Das Verfahren ist ähnlich wie beim Aal. Der frische Hering wird sauber gereinigt und etwa eine bis zwei Stunden in Salz gelegt. Je größer der Fisch, je länger muß er im Salz liegen. Nach der Pökellung wird er aufgepießt



Abbild. 4. Räucherkasten. A ist die Tür.

und an die Luft zum Trocknen aufgehängt. Kommt dann in die Tonne und wird in 2—2½ Stunden gargeräuchert. Der Salzhering kommt aus der Tonne, nachdem er sauber gewaschen, in die Wässerung. Der Fisch wässert am besten, wenn das Wasser über ihn ständig hinwegfließt. Will man den Hering nach kurzer Zeit verwenden, so kann man ihn stärker wässern als Dauerware. Das Feuer muß beim Räuchern der Heringe nur ganz gelinde sein, die Tonne darf man nicht verdecken. Die Flamme dämpft man mit Erlen- oder Eichen-Sägespänen oder Wacholder.

Das Räuchern von Dorsch, Rabliau und Schellfisch. Das Fleisch des Dorsches und des Rabliaus führt sehr viel Feuchtigkeit bei sich. Man salzt daher diese Fische trocken, legt ein Brett über dieselben und beschwert es mit Ziegeln oder Steinen. Nachdem die Fische so acht bis zehn Stunden gelegen, werden sie nochmals eine Stunde eingepökelt und kommen, nachdem sie gereinigt und getrocknet sind, in die Tonne. Den Dorschen und dem Rabliau wird vor der Pökellung der Kopf abgeschritten. Schellfische haben ein festes Fleisch mit wenig Feuchtigkeit; dieselben werden in einer Salzlake zwei Stunden gepökelt, sauber gereinigt, getrocknet und kommen dann in den Räucherapparat; auch ihnen wird der große Kopf abgeschritten. Bei kleinen Schellfischen läßt man neuerdings den Kopf auch am Kumpf.

Maränen, Lachsforellen, Forellen und Gangfische werden wie Aale geräuchert. Sie bedürfen wenig Pökellung und dürfen nicht so schnell als die grätenlosen Fische geräuchert werden — etwa zwei bis drei Stunden bei mäßig warmem Rauch. Die Spieße werden den Fischen durch die Augen gezogen.

