

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 36 (1932-1933)
Heft: 22

Artikel: "Tschirosi" - das bulgarische Leibgericht
Autor: Baumfeld, W.A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-672358>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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

„Tschirofi“ — das bulgarische Leibgericht.

Eines der sonderbarsten Dinge in Bulgarien, das wahrlich nicht arm an Merkwürdigkeiten ist, sind die Tschirofi-Fische. Der Fremde macht gewöhnlich die erste Bekanntschaft mit ihnen, wenn er an irgend einem Geschäft vorbeigeht und plötzlich einen penetranten Fäulnisgeruch spürt. Die Ursache davon sind große Bündel von Tschirofi-Fischen, die vor dem Laden zum Verkauf aufgestapelt sind. Der „Tschiros“ ist nämlich der beliebteste, der billigste und am meisten verbreitete Fisch in Bulgarien, dessen Fänge an der Küste des Schwarzen Meeres gemacht werden.

Der „Tschiros“ verbringt den Winter im Marmarameer, wo er bis Ende März verbleibt. Nachdem er seine Eier abgeschieden hat, wandert er in großen Schwärmen nach dem Bosphorus und dem Schwarzen Meer, indem er zwei Richtungen einschlägt: erstens nach Norden, entlang den Küsten des Schwarzen Meeres, und zweitens nach dem Osten, entlang der anatolischen Küsten. Diejenigen Schwärme, welche ins Schwarze Meer kommen, bestehen aus mageren, ausgehungerten Fischen, da das Marmarameer nicht genügend Futter für so viele Fische hervorbringt. Deswegen wenden sich die Fische in andere Regionen, wo sie mehr tierische Nahrung

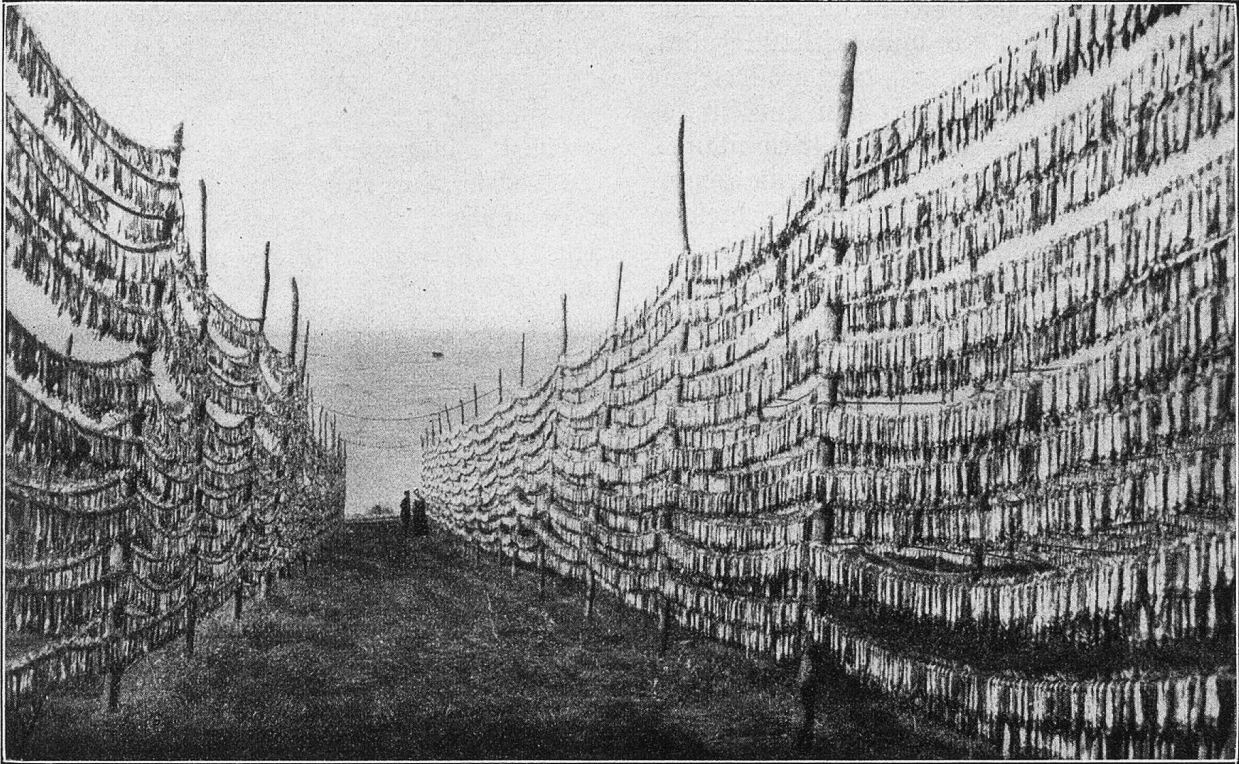
vorfinden. Die Tschirofi-Fische bleiben in diesen Regionen bis zum Beginn des Oktober, wo sie dann wieder in das wärmere Wasser des Marmarameeres zurückkehren.

Während der Frühlings- und Herbstwanderung kommt der größte Teil der Fische durch bulgarische Gewässer, die infolge ihrer geographischen Lage den Schwärmen sehr günstig sind. Der Fang der Tschirofi-Fische bildet den größten Prozentsatz der Fischerei in den bulgarischen Gewässern. Der Fang beginnt gegen Ende April. Während des letzten Jahres (1931) betrug laut amtlichen Statistiken die Menge der gefangenen Tschirofi-Fische 972 280 kg bzw. 19 445 600 Stück.

Infolge des Mangels an guten Lagerräumen und der Unmöglichkeit eines sofortigen Verkaufs, wird der größte Teil der Fische in der Sonne getrocknet. Die Fische werden dazu ausgenommen und gepulzt, in Seewasser gewaschen und dann in große Fässer mit Salzwasser gelegt. Nach 24 Stunden werden sie herausgenommen, an langen Stangen aufgereiht und zum Dörren in die Sonne gehängt. Bei gutem sonnigen Wetter genügen hierfür fünf Tage. Das Produkt wird nunmehr im ganzen Lande ver-



Das bulgarische Leibgericht. Die Tschirofi-Fische werden an langen Schnüren zwischen Stangen aufgehängt, um in der Sonne zu dörren.



Das bulgarische Leibgericht. In Millionen hängen die Tschirofi-Fische am Strande des Schwarzen Meeres zum Dörren in der Sonne.

trieben und zwar zu einem sehr niedrigen Preise von ungefähr 50 Stotinki (zirka 1,5 Rappen) das Stück. Die Hauptorte des Tschirofi-Fanges sind die Orte Sopot, Anghialo, Burgas und Messembria am Schwarzen Meer.

Der Tschirofi-Fisch, der eine Länge von ungefähr 15 Zentimeter hat, besitzt eine gewisse Ähn-

lichkeit mit getrockneten Makrelen, aber in seinem Geschmack und seiner Zubereitung ist er völlig verschieden von jedem europäischen Fisch. Die Bulgaren essen ihn roh, geröstet, gekocht, als Salat und in anderen Zubereitungsarten, und er ist zweifellos das Leibgericht der Bulgaren.

W. A. Baumfeld.

Lied der Arbeit.

Ungezählte Hände sind bereit,
Stützen, heben, tragen unsre Zeit.
Jeder Arm, der seinen Ambos schlägt,
Ist ein Atlas, der die Erde trägt.
Was da surrt und schnurrt und klirrt und stampft,
Aus den Essen glühend loht und dampft,
Räderrasseln und Maschinenklang
Ist der Arbeit mächtiger Gesang.

Tausend Räder müssen tausend gehn,
Tausend Spindeln sich im Kreise drehn,
Hämmer dröhnend fallen, Schlag um Schlag,
Daß die Welt nur erst bestehen mag.

Tausend Schläfen müssen fiebernd glühn,
Aber tausend Hirne Funken sprühn,
Daß die ewige Flamme sich erhellt,
Licht und Wärme spendend aller Welt.

Karl Bröger

Die Schatzfinderin.

Von Dr. J. Minck.

Die berühmte Gattin und Mitarbeiterin des Forschers Heinrich Schliemann († 1900) folgte ihm im Dezember 1932 im Tode nach. Das Leben dieser rasigen Griechin verlief so dramatisch und merkwürdig, daß es den Leser nicht reuen wird, es in seinen Hauptzügen kurz am Auge vorübergleiten zu lassen.

1. Brautwerbung und Hochzeit.

Der Erzbischof Wimpos in Athen erhielt im März 1869 aus Indianapolis in Nordamerika einen sonderbaren Brief in tadellosem Griechisch

von einem deutschen Großkaufmann, den er als Theologiestudent in St. Petersburg vor Jahren im Griechischen unterrichtet hatte. In diesem Briefe hieß es:

„... Ich beschwöre Sie, wählen Sie für mich eine Frau vom gleichen engelhaften Charakter, wie ihn Ihre verheiratete Schwester hat. Ich möchte keine andere als eine Griechin zur Frau