

Fischrogen, in so fern er zur Fortpflanzung der Fische dienet, lassen ihn die Weibchen zur Leichzeit im Wasser von sich, die Männchen, welche diesen folgen, befruchten zu gleicher Zeit mit ihrer Milch den Rogen oder die Fischeier, welche hernach durch die Sonne oder Wärme des Wassers ausgebrütet werden.

Als Speise wird der Rogen gewöhnlich bey den Fischen mitgekocht. Man sagt, er sey nicht gar gesund, jedoch einer besser als der andere, den von Karpfen und Stockbarschen schätzt man am mehresten. Den Rogen vom Barben hält man für schädlich, welches jedoch nicht erwiesen ist. Von rohen eingesalzenen Rogen, beliebe man den Artikel Caviar nachzuschlagen.

Fisch-Schaukel, siehe Fischlöffel.

Fisch-Thran, ist das flüssige Fett verschiedener Seethiere als der Robben, Delphine, Rachelot, Narwal, Wallrosse &c. besonders aber der Wallfische, und in neuern Zeiten auch der Heringe. Der weiße Wallfischthran ist der allerbeste, weil er schon durch ein gelindes Pressen von selbst aus dem Speck fließt, und dlos zu Bereitung des Leders gebraucht wird. Der abgekochte Thran ist braun und wird meistens zum Brennen in den Lampen gebraucht. Der Heringsthran brennt mit geringerm Gestank, gerinnt in der Kälte, und brennt deshalb alsdann dunkeler.

Fischwerk, hierunter werden allerley Fische gemeint, wenn man nicht die einzelnen Nahmen derselben erwähnt. Zuweilen rechnet man auch Schalthiere als Krebse, Austern, Muscheln &c. hieher.

Fische, abgesottene, siehe Abgesotten.

Fische Böckeln, oder  
Fische einsalzen, } siehe Böckelfisch.