

wird vorsichtig verfolgt und im geeigneten Augenblick durch Daraufzuschnellen und rasches Zuschnappen gefangen.

Zur Nahrung der Marmorierten Meergrundel gehören Bachflohkrebse, verschiedene Wasserinsektenlarven, Schlammröhrenwürmer und andere kleine Bodentiere.

Gewöhnlich bewegen sie sich, entsprechend ihrer Lebensweise als Bodenfische, langsam am Bauch kriechend vorwärts; erschrecken sie aber, so fliehen sie sehr rasch mit kräftigen Schwanzschlägen und Bewegungen des ganzen Körpers.

In der Laichzeit (Mai bis Juni) tritt der sonst schwache, äußerliche Unterschied der Geschlechter deutlich hervor. Das Weibchen wird dunkler und deutlicher gefärbt, das Männchen wird samtschwarzglänzend und der

erwähnte Fleck auf der ersten Rückenflosse intensiv rot.

Die ziemlich großen Eier werden am Grund zwischen Steinen und Wasserpflanzen abgelegt und dort vom Männchen bewacht und gefächelt.

Für die Fischerei ist die Marmorierte Meergrundel, zumindest im Süßwasser, nicht von Bedeutung. Auch Schaden verursacht sie keinen, wenn sie auch gelegentlich Fischeier und kleine Fische frißt. Die Individuenzahl ist für beides — Nutzen oder Schaden — zu gering.

Literatur: W. Ladiges u. D. Vogt: Die Süßwasserfische Europas, Verlag Paul Parey. F. Mika u. L. Varga: *Gobius marmoratus* Pall. in Ungarn und Nachbargebieten, Intern. Rev. d. ges. Hydrobiol. u. Hydrogr., Bd. 40, 1940.

Vom Österreichischen Naturschutzbund

erhielten wir die folgende Mitteilung: Zur Rettung der Seevögel, welche zu Zehntausenden im Öl des gestrandeten Tankers an der Ozeanküste umkommen müssen, hat die „Zoologische Gesellschaft 1858“ — Frankfurt am Main — aus der Sammlung „Hilfe für die bedrohte Tierwelt“ sofort DM 5000,— überwiesen. Ein holländischer Spezialist ist bereits an der Küste tätig, um einen Teil der

Vögel mit bestimmten neuen Chemikalien vom Öl zu befreien, sie müssen sonst unweigerlich verhungern.

Der Österreichische Naturschutzbund schließt sich diesem Aufruf an und wendet sich an die österreichische Bevölkerung mit der Bitte, diese Aktion zu unterstützen und eine Spende auf das Postscheckkonto 77.184 „Rettung der Seevögel“ einzuzahlen.

Fischrezepte

Bengalische Fischrouladen

6 Rotbarsch- oder Seelachsfilets à 100 bis 150 g, etwas Salz, 2 feingehackte Zwiebeln, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 2 geschälte und feingewürfelte Tomaten, je 1 Prise — aber auch nur eine Prise — Zimt, Ingwerpulver, Kardamomkörner und schwarzer Pfeffer, Ei und Semmelbrösel, Fett zum Ausbacken.

Zwei der Fischfilets zuerst säubern und säuern, dann in wenig gesalzenem und gepfeffertem Wasser gar ziehen und anschließend abtropfen lassen, fein hacken und mit den Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen mischen. Noch einmal abtropfen lassen

und durch die Maschine drehen. Die so entstandene Masse fingerdick auf die übrigen, rohen Fischfilets streichen. Diese zusammenrollen und mit einem Faden unwickeln oder mit Stäbchen zusammenstecken. Die Rollen in geschlagenem Ei und Semmelbrösel panieren und in schwimmendem Fett ausbacken, was etwa zehn Minuten dauert. Sehr heiß mit Zitronenvierteln und, wie immer bei indischen Gerichten, mit körnig gekochtem, trockenem Reis reichen.

Fisch mit Reis (Kedgerree)

400 g Kabeljaufilet, etwas Wasser, Salz und Pfeffer, 2 Tassen Reis, 1 feingehackte Zwiebel, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 2 Eßlöffel

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1967

Band/Volume: [20](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Vom Österreichischen Naturschutzbund 107](#)