

suchungen sollen nicht archiviert, sondern im Sinne des Gewässerschutzes ausgewertet werden. Die Vorteile von Kontrolluntersuchungen für die Erzielung bestmöglicher Klärwirkungen sind einfach Erfahrungstatsachen; leider auch die Feststellung völliger Verwahrlosung vieler Abwasseranlagen. Mit der Anlagenkontrolle könnten z. B. Ingenieurbüros beauftragt werden. Die Intensivierung des Gütemeßdienstes an den Gewässern dürfte allerdings ohne Verwen-

dung automatisch arbeitender Meßgeräte wegen des Personalmangels nur teilweise verwirklicht werden. Ob dabei eine Zusammenarbeit mit dem Hydrographischen Dienst möglich wäre, bleibe Randbemerkung.

**BRD** — Die Genehmigung für den Bau von 2 Kernkraftwerken wurde wegen hoher Besiedlungsdichte der Umgebung in einem Fall zurückgestellt, im anderen versagt.

## Bibulus empfiehlt: **Südlicher Fisch an sommerlichen Tagen**

Wenn ich bei meinem Freund Luigi in Sperlonga, diesem alten Seeräubernest zwischen Rom und Neapel, kurz vor Sonnenuntergang zu Abend aß, habe ich mich immer gewundert, daß mir trotz der Wärme, die tagsüber die aus Felssteinen gemauerten Häuser wie Backöfen glühen ließ, die Fischgerichte so gut schmeckten. Sperlonga, von dem übrigens unser Wort „Spelunke“ stammt, ist fast nur von Fischern bewohnt. Manchmal ziehen sie ihre Boote auch dort an den Strand, wo große Höhlen in die Felsen führen. In ihnen — lateinisch „speluncae“ geheißen — sollen schon die römischen Kaiser nächtliche Gelage gefeiert haben. Mein Freund Luigi fuhr nicht mehr auf Fischfang; besaß aber Freunde und Bekannte genug, die sein „ristorante“, den „Delphin“, mit Fischen versorgten, von denen ich viele nicht kannte. Sie schmeckten so gut, daß es mich verlockte, die gleichen Gerichte zu Hause aus Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau und Schellfisch zuzubereiten. Eines dieser Gerichte sei wärmstens zur Nachahmung empfohlen. Es heißt nach Luigis kochkunstmächtiger Frau

fünf Minuten bei starker Hitze in einem Gemisch aus Öl und Butter von beiden Seiten braun braten, auf eine Platte legen, mit gebuttertem Pergamentpapier oder Alufolie bedecken und in den vorgewärmten Ofen stellen. — Dann in einer kleinen Kasserolle aus Öl, Paradeismark, Zitronensaft, Petersilie und einer Prise Zucker eine Sauce anrühren, vom Feuer nehmen, den Rahm unterziehen, die Perlzwiebeln hinzugeben und über die Fischfilets geben. Das Ganze — es darf nicht zum Kochen kommen — noch etwa fünf Minuten im Ofen durchziehen lassen. Luigi reichte — was für Süditalien verwunderlich war — Salzkartoffeln dazu. Mir schien körniger Safranreis passender.

An einem Tage, an dem ich so gut wie keinen Appetit hatte, weil der alle Lebensgeister lähmende Scirocco von der fernen afrikanischen Küste her übers Mittelmeer wehte, überraschte mich Luigi mit einem Gericht, das meine Lebensgeister wieder weckte und mir Appetit auf weitere gute Dinge machte. Es trug den schlichten Namen

### PESCE FRITTO ALLA MARGHERITA

1 Tasse Öl, 75 g Butter, 750 g Fischfilet, 2 Tassen Paradeismark, Saft einer halben Zitrone, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, eine halbe Tasse saurer Rahm, 1 Prise Zucker, 1 Eßlöffel Perlzwiebeln.

Die vorher gewaschenen, wieder abgetrockneten, leicht gesalzenen und gepfefferten Fischfilets in Mehl wenden und etwa

### SCAMPI E PESCE IN VINO

1 Päckchen tiefgefrorene Krabben, 2 Rotbarsch- oder Seelachsfilets, etwas Mehl, 500 g Öl oder Fett zum Ausbacken, 1 Tasse herber Weißwein, 2 Eßlöffel Paradeismark, Salz, Knoblauchsatz, Pfeffer und ein Teelöffel Majoran (Oregano) zum Würzen, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, eine halbe Tasse gewürfelte Zwiebeln, 2 Zitronen.

Die Krabben werden zuerst zum Auftauen in eine Schüssel gelegt. Dann lassen sie sich bequem auseinanderpflücken. Die Fischfilets werden in ziemlich große Würfel geschnitten und leicht gesalzen. Die Fischwürfel werden in Mehl gewälzt und dann in Öl oder Fett ausgebacken. Wenn sie fast gar sind, werden die Krabben dazugegeben und weitergebacken, bis sie braun und knusprig sind. Dann werden sie mit dem Schaumlöffel herausgefischt, gut abgetropft, in eine Schale gelegt und, wenn sie etwas abgekühlt sind, mit dem Wein übergossen. Aus den Zwiebeln, dem Tomatenmark und den Gewürzen in wenig heißem Öl eine Sauce zubereiten, die mit etwas Wasser gelöscht wird. Etwa 10 Minuten kochen lassen, bis die Sauce dickflüssig ist.

Abkühlen lassen; mit dem über die Krabben und den Fisch gegossenen Wein vermischen und über diese gießen. Wenn ganz abgekühlt, für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Bei Auftragen mit gehackter Petersilie übertreuen und mit Zitronenvierteln garnieren.

Mein Freund Luigi riet mir, zu diesem hochsommerlichen Fischgericht trockenen Frascati oder Orvieto zu trinken. Für unsere Breiten möchte ich einen Boxbeutel oder badischen Wein empfehlen. Denn frisch wie diese Weine sind auch die Hochseefische, die heute in modernen Kühlwagen auch die fernsten Winkel unseres Vaterlandes erreichen.

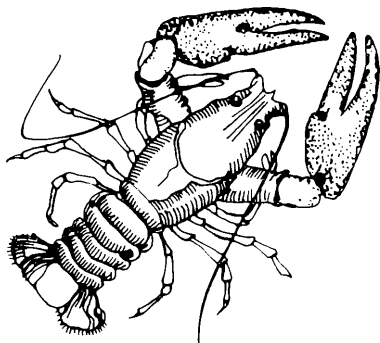
Fischwirtschaft-Pressedienst

## Privat zu verkaufen

Stellnetze, komplett montiert, fertig imprägniert, Garn und Nylon  
1 Zugnetz, mehrere Kescher, Fischlageln, diverse Angelsportgeräte neuwertig und gebraucht.

Zu besichtigen bei

**RICHTER, Schwimmschulgasse 11, in Wels,**  
während normaler Geschäftszeit.



Bitte senden Sie Informationsprospekt an:  
Name:

Adresse:

## Erneuerung der Krebsbestände mit Signalkrebsen aus der Zucht von Simontorp, Schweden

Interessenten erhalten Information gratis!

**REINHARD SPITZY - GUT HINTERTHAL**  
Telefon (0 65 84) 27 6 15 oder 227

**A-5761 MARIA ALM BEI SAALFELDEN**

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1972

Band/Volume: [25](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Südlicher Fisch an sommerlichen Tagen 85-86](#)