

Aus anderen Fischereizeitungen

Fischzucht in Israel —

Nach K. APOSTOLSKI und B. RZANICANIN will Israel seine Teich-Fischerzeugung von jährlich 13.000 t (1975) auf 25 30.000 t steigern, gleichzeitig aber die Teichfläche von 5000 auf 2500 ha mindern, also von bereits intensiver zu hochintensiver Fischhaltung übergehen. Karpfenteiche sollen bis 25 oder 30 t je ha jährlich erbringen, Forellenteiche bis zu 1,5 t. Mischbesatz, Belüftung, eiweißreiches Futter und mechanisierte Arbeit werden helfen, diese Ziele zu erreichen. Günstiges Klima (Wärmesumme im Teichwasser 4000°C für Mai mit Oktober) und rege Nachfrage nach kleinen Speisefischen während des ganzen Jahres begünstigen das Vorhaben. Der Mischbesatz im Karpfenteich beschränkte sich früher auf Tilapias und Meeräschen als Beifische. Die Hereinnahme von Tolsstoloben ermöglicht es, die Naturnahrung noch besser auszunützen und gleichzeitig den Karpfen zu fördern. 1975 erbrachten die Karpfen 70%, Tilapien 13,5%, Tolsstolobe 12,9% und Cipals (verm. Mugil cephalus) 3,7% des Warmwasserteich-Ertrages. Belüftet wird von 18.00 Uhr bis (höchstens) 08.00 Uhr.

Das Fischfutter (Preßlinge) enthält 25% Eiweiß (Fischmehl, Fleischmehl, Sojamehl, Hirse, Weizen, Weizenkleie). Mineralstoffe und Vitamine liefert die Naturnahrung genügend. In Musterbetrieben sind schon Jahres-Hektar-Erträge bis zu 23.000 kg erreicht worden (mehrmalige Ernte kleiner Speisefische). Die Durchschnittserträge lagen (1975) bei 2,9 t/ha (5000 ha). (11 Quellenangaben.)

rybárství jugoslavijske 33, 1978, Nr. 1, S. 8-12

Vakzine gegen die „Forellenseuche“ — Im Labor für Fischkrankheiten der staatlichen landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Frankreichs (INRA) wurde eine Vakzine gegen die haemorrhagische Virus-Septikämie der Forellen hergestellt. Man hat sie auch schon in der Praxis erprobt. Bis zu 300.000 Regenbogenforellenbrütlinge wurden in einer Vakzine-Suspension gebadet. Einen Monat später wird nachbehandelt. Die so erworbene Immunität dauert 12 Monate an.

rybárství 1978, Nr. 2, S. 30

Sportfischer Achtung!

Elektrisches Fisch- und Fleischräuchergerät

»MIRELLA«

Kein Heizen mehr, transportabel, fast überall anwendbar, leichte Anwendung, genaue Bedienungsanleitung mit Rezepten, kein Geschmacksunterschied gegenüber Holzräucheröfen, kurze Garzeiten (20 Minuten).

Auskunft bei

KÜCHENTECHNIK

vorm. Friedl-Gastronomiemaschinen

A-5026 SALZBURG, AIGNER STRASSE 21

Tel. (06222) 22888/22097

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1981

Band/Volume: [34](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Aus anderen Fischereizeitungen 115](#)