

Schwermetallen, Ammonium, Halogenkohlenwasserstoffen und Pflanzenschutzmitteln) wird auf die Möglichkeit der Testung und Bewertung toxischer Eigenschaften von Abwasserinhaltsstoffen mittels Bakterien, histopathologischer Untersuchungsmethoden u. a. ökotoxischer Methoden eingegangen. Drei Beiträge gehen auf die Auswirkung von radioaktiven Belastungen ein. Nach dem Reaktorunfall in Tschernobyl erreichten die freigesetzten Spaltprodukte am 30. April 1986 den Bayerischen Raum. Bis Mitte Mai wurden im Fischfleisch kurzlebige Radionuklide (J-131, Te-132) gefunden und ab Juni stellte das Cäsium (Cs-134, Cs-137) die alleinige Strahlenbelastung dar. Die Strahlenbelastung der Fische hing ab vom Niederschlagsgeschehen, Wassererneuerungsrate und Durchmischungsverhältnissen der Gewässer, der Planktonentwicklung und dem Freßverhalten der Fische. Die höchste Kontamination an Cäsium wiesen planktonfressende Fische der Seen auf. Fische aus Forellenteichwirtschaften und Fließgewässern wiesen die geringsten Werte auf. Die Strahlenbelastung der planktonfressenden Fische ist inzwischen stark zurückgegangen, jene der benthosfressenden Fische weniger, da die Sedimente noch radioaktiv angereichert sind. I.B.

Muscheln, Schnecken, Krebse. Von Karl-Heinz Zeitler. Eine Veröffentlichung des Verbandes Deutscher Sportfischer, 1990. 122 Seiten, 83 Abbildungen, davon 76 farbig, kartoniert. Verlag Paul Parey. Preis: DM 19,80.

Muscheln, Schnecken und unter den Krebsen die sogenannten Dekapoden werden in diesem Büchlein allgemein beschrieben und einige wenige Arten in einer Kurzbeschreibung und mit sehr schönen Photographien vorgestellt. Damit bekommt man einen kleinen Einblick in unsere Süßwassertierwelt. I.B.

Viruskontamination der Umwelt und Verfahren der Kontrolle. Band 83 der Wiener Mitteilungen Wasser, Abwasser, Gewässer, 190. Herausgegeben von W. Biffel der Universität für Bodenkultur in Wien. 163 Seiten. Preis: öS 250,-.

Erkenntnisse über das Virusverhalten in Trinkwasser und Viruselimination bei der Wasseraufbereitung und Abwasserbehand-

lung sind für Gesundheitsschutz und Wasserwirtschaft von Bedeutung. Ziel des an der Universität für Bodenkultur stattfindenden Seminars im September 1989 war es, die Experten der Wasser-, Land- und Forstwirtschaft und des Umweltmanagements mit dem modernsten Wissensstand auf dem Gebiet der Untersuchungsmethoden und Virusbelastungen der Umwelt vertraut zu machen. Neben den Fachvorträgen wurden Empfehlungen verabschiedet, wie die Gründung eines Kooperationszentrums für Umweltvirologie im Rahmen der WHO, die Errichtung einer Datenbank für Umweltvirologie in der Schweiz in Ergänzung zu jener in Gainesville (Florida), Forcierung der Tier- und Pflanzenvirologie, Verbesserung der Kooperation zwischen Virologen und Ingenieuren und Wissenschaftler-Austauschprogramme. I.B.

REZEPTE

Fischlaibchen

(aus Weißfisch)

500 g ausgelöstes Fischfleisch
2 Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer
3 Eier
100 g Brösel

Den Fisch entweder zuerst kochen und dann auslösen oder in rohem Zustand filetieren. Fischfleisch mit Zwiebeln und Petersilie (reichlich) durch den Fleischwolf drehen. Eier, Salz, Pfeffer und Brösel zugeben. Wie Fleischlaibchen in der Pfanne backen.

Fischaufstrich

300 g gekochtes, enthäutetes und entgrätetes Weißfischfleisch
1 Eßlöffel in einem Stich Butter glasig geschwitzte Zwiebelwürfel
½–1 Becher Creme Double
je 1 Messerspitze Safran, Curry und Pfeffer
ein Hauch Cayennepfeffer
evtl. einige Tropfen Zitronensaft

Alle Zutaten mischen und im Mixer fein zerkleinern. Anschließend durch ein Haarsieb streichen und gut verrühren.

Dazu gibt man kleine Stangenbrotscheiben oder Cracker. Man kann sie auch mit dem Spritzbeutel aufspritzen und schön garnieren.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1990

Band/Volume: [43](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 282](#)