

Im Teil 5 schließlich werden die chemischen Belange des Umweltschutzes, wie die Probleme der Luft- und Wasserverschmutzung und die Belastung des Bodens, sowie die wichtigsten dabei beteiligten Reaktionen aufgezeigt. Den Schluß des Buches bildet ein Kapitel über die Probleme beim sicheren Umgang mit Chemikalien.

Das umfassende Lehrbuch wendet sich vor allem an Studenten/-innen im Grundstudium Chemie sowie an alle Studierenden der naturwissenschaftlichen Fächer. T. R.

Die Untersuchung von Wasser. Herausgegeben durch die Firma E. Merck, Darmstadt, 1994. 465 Seiten. B.-Nr. AM 000021, öS 390,- exkl. MwSt.

Das vorliegende Buch »Die Untersuchung von Wasser« stellt eine Neuauflage der erfolgreichen Broschüre »Die chemische Untersuchung von Wasser« dar. Im 1. Teil werden die chemischen und physikalischen Verfahren zur Wasseruntersuchung behandelt, wobei anfangs die verschiedenen Produktreihen von Merck für die mobile Analytik vorgestellt werden. Im folgenden Abschnitt Labor-Methoden werden die wichtigsten naßchemischen und, zum Teil gerätetechnisch aufwendigen, physikalischen Analysemethoden erläutert. Die meisten dieser Methoden beruhen auf DEV- bzw. auf DIN-Vorschriften, es gibt aber auch Querverweise auf internationale Standardwerke sowie Hinweise auf die entsprechenden Fertigtests. Jede behandelte Analysemethode gliedert sich in die Abschnitte Analysenprinzip, Störungen und Vorbehandlungen, Ausführung, Berechnung, Angabe der Ergebnisse, Reagenzien und Reagenzzubereitungen. Zusätzlich werden praktische Bestellinformationen für alle zur Bestimmung nötigen Reagenzien mit den Artikelnummern und Packungsgrößen aufgelistet. Die einzelnen Parameter sind alphabetisch angeordnet, so daß die Suche nach der optimalen Bestimmungsmethode für ein Analyseproblem erleichtert wird.

Der neugeschaffene 2. Teil beschäftigt sich mit den wichtigsten mikrobiologischen Verfahren zur Wasseruntersuchung, da diese für die Beurteilung der Trinkwasserqualität unerläßlich sind.

Dieses Buch will nicht die bekannten, ausführlichen Werke über Wasseruntersuchung

ersetzen. Es ist vielmehr als handliches Arbeitsbuch für den Praktiker gedacht, dem eine Anzahl oft gebrauchter, naßchemischer, physikalischer oder bakteriologischer Methoden zur Untersuchung von Trinkwasser, Brauchwasser, Abwasser usw. zur Verfügung gestellt werden soll. T. R.

R E Z E P T E

Hauben-Rezepte aus dem Schloß Fuschl:

Fuschlsee-Fischsuppe mit Safran und Gemüsewürfeln

1 Liter Fischfond, ca. 3–4 Safranfäden, 50 dag filiierte, in 1 cm große Stücke geschnittene Fische (Forellen, Saiblinge etc.), 20 dag in 1–2 mm geschnittene Karotten, Sellerie und Lauch, 2 EL Mehl, 2 EL Butter, ¼ Liter Sahne, Salz, weißer Pfeffer.

Mehl in Butter leicht anschwitzen, mit Fischfond aufgießen und gut aufkochen lassen. Gemüse und Fischwürfel begeben und nur mehr leicht ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne vollenden.

Fischfond: Die Abschnitte von den Fischen mit Wasser und Gemüse (Zwiebel, Sellerie, Karotten, Lauch), Lorbeerblatt, Pfefferkörner, etwas Dille und Weißwein ca. eine Stunde bei 90° erhitzen und ziehen lassen. Durch ein feines Sieb abseihen. Hier kann man besonders Weißfische veredeln!

Fuschlsee-Fischlaibchen

1 kg Fischfilet ohne Haut und Gräten (Schleie, Aitel, Karpfen, Hecht etc.), gemischt. ¼ Liter feste Bechamel, 1 Zwiebel (feingehackt), 2 ganze Eier, 2 EL Brösel, 2 EL Haferflocken, 1 EL frische Kräuter (fein gehackt), 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Weißwein oder Pernod.

Fische mit der mittleren Scheibe durch den Fleischwolf drehen (faschieren), restliche Zutaten beimengen und gut vermischen, abschmecken, Laibchen formen und in Butter oder am Grill knusprig braten. Dazu reicht man Kartoffeln und Sauce Tartare. Besonders für Weißfische aus »Beifang« geeignet!

WOLFGANGSEE: Verpachtung des östlichen Seeteiles

(ca. 500 ha) ab Jänner 1996

Auskunft bei FV St. Wolfgang, Telefon 0 61 38 / 22 93 (nur 8–12 Uhr)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1995

Band/Volume: [48](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 285](#)