

SERBISCHES FISCHFRIKASSE (für vier Personen)

1000 g Seelachs- oder Rotbarschfilet, 2 bis 3 Zwiebeln, 1 kleine Dose Tomatenmark, 60 g in Würfel geschnittener Räucher-speck, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Paprikaschoten, in Würfel geschnitten, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, 2 Teelöffel Paprikapulver, etwas Pfeffer, etwas Estragon. Der Speck wird zunächst mit den Zwiebelscheiben und mit dem Paprikapulver scharf angeröstet. Dann gibt man die geschnittenen Paprikaschoten dazu, dann das Tomatenmark, und nun wird

das Mehl hinzugegeben. Kräftig rühren und mit einem $\frac{3}{4}$ Liter Wasser oder Fleischbrühe ablöschen. Nun gibt man sämtliche Gewürze hinein und läßt diese Sauce ca. 10 bis 15 Minuten kochen. Das Fischfilet wird nun gewaschen, mit Zitronensaft gesäuert und ganz leicht gesalzen. In Würfel schneiden und zu der bereits gekochten Sauce geben. Jetzt läßt man das Gericht bei kleiner Flamme langsam ziehen, bis der Fisch gar und weich ist. Dazu serviert man dann Salzkartoffeln.



Neue Bücher

„Lärchenholz und Lodengwand“ von Lothar Drasenovich. Bergjägergeschichten. 240 Seiten, Leinen, 8 Bildtafeln, S 144,—. Huberiusverlag Wien.

Beseelt von tiefer und reiner Liebe zu seinem Schöpfer und der österreichischen Heimat, gewährt uns der Verfasser einen Blick in sein reiches, langes Jägerleben. Aus jeder Zeile seines Buches spricht die Ehrfurcht und das Verständnis für die Kreatur um ihn — den Menschen oder die Tiere des Waldes. Seine Verbundenheit mit der Natur unserer Berge und Wälder, seine Erfahrung als Waidmann und die natürliche Schilderung seiner Jagdbegleiter, machen das Buch für den Waidmann und den Laien interessant und anregend. Nicht das Erjagen und Töten eines Tieres ist ihm Hauptsache, sondern daß man als gehetzter Mensch unserer Tage in der Ruhe und Einsamkeit wieder zu sich selber findet. Da Drasenovich die Jagdreviere vom Burgenland bis nach Vorarlberg kennengelernt hat, vermag er eine anschauliche

Übersicht über die verschiedenen Jagdarten zu geben. So werden dem Leser von der Sauhatz bis zur Hochgebirgsjagd alle Möglichkeiten, die Österreich diesbezüglich bietet, liebevoll und fromm beschrieben. J. S.

Die Aalwirtschaft in der Bundesrepublik Deutschland; Beiheft 1 des 17. Jahrganges des Archivs für Fischereiwissenschaft; Teil II, Baden-Württemberg, Saarland, Rheinland-Pfalz. Westliche Berliner Verlagsgesellschaft Heenemann KG, Berlin-Willmersdorf. Herausgegeben von Doktor P. F. Meyer-Waarden.

Nach dem Teil I, Bayern, liegt nunmehr der Teil II für die Länder Baden-Württemberg, das Saarland und Rheinland-Pfalz vor. Neben den auch bereits in Teil I umfassend beschriebenen allgemeinen Verhältnissen der Fischerei, der Gewässer, der geologischen Verhältnisse, der Abwasserbelastungen ist die Aalfischerei nunmehr in den Regierungsbezirken, deren Gewässer zum Rhein abfließen, gründlicher behandelt als dies im Teil I der Fall war, da im jetzt behandelten Gebiet der Aal natürlich vorkommt oder zumindest bis vor kurzem noch vorgekommen ist. Die Verhältnisse sind durch Bilder, Schemata, Tabellen und Kurven verdeutlicht, so daß wiederum ein im ganzen gesehen überaus instruktiver Überblick über die Fischerei der genannten drei Bundesländer vorliegt.

Dr. H.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1968

Band/Volume: [21](#)

Autor(en)/Author(s): Schultz Adolf Hans

Artikel/Article: [Neue Bücher 40](#)