nicht nur zu den „traditionellen“ Fischzeiten wie Weihnachten oder Fastenzeiten. Abgesehen von den 16 köstlichen Rezepten, die man hier kennen lernt, ist die Art der Kochkarten recht praktisch: das Durchblättern der Karten bringt einen auf den Gedanken: dies möchte ich heute zubereiten, denn die Farbbilder sind ausgezeichnet und instruktiv. Die Zutaten kann man leicht ablesen, denn die Karte kann man zum Einkaufen mitnehmen und die Zubereitung bildet keine Schwierigkeit, weil man die Karte auf dem Küchentisch liegen lassen kann, ohne daß befürchtet werden muß, daß sie unansehnlich wird, da die Karte abwaschbar ist. Wirklich, etwas Praktisches für die moderne Küche!

J. H.

100 Jahre Landwirtschaftsministerium. Eine Festschrift. Herausgegeben vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft. Leinen, 507 Seiten, zahlreiche Abbildungen und graphische Darstellungen, zum Teil in Farbe. Österreichischer Agrarverlag, Wien 1967. Preis S 150,—.

Die Bauernbefreiung des Jahres 1848 hat dem Bauernstand die wirtschaftliche Selbständigkeit gegeben, aber der Bauer wußte mit der Rolle des Unternehmers nicht viel anzufangen. Die Erkenntnis, daß ihm bei zuteil werden mußte, war wesentlich bestimmend für die Gründung des Ackerbauministeriums an der Jahreswende 1867/68. Mit dieser Feststellung leitet Bundesminister für

Land- und Forstwirtschaft Dipl.-Ing. Karl Schleinzer das Jubiläumswerk ein, mit dem zum 100jährigen Bestand des Landwirtschaftsressorts der Arbeit dieses Ministeriums ein geistiges Denkmal gesetzt wird. Das Werk erfüllt zwei Funktionen. Es gibt eine Übersicht über die Entwicklung der Land- und Forstwirtschaft in den vergangenen einhundert Jahren im Rahmen der weltwirtschaftlichen Entwicklung dieser Periode und eine Übersicht über den derzeitigen Stand der österreichischen Land- und Forstwirtschaft in zahlreichen Spezialabhandlungen. Das Werk wird dadurch einerseits zu einem Rechenschaftsbericht, andererseits zu einem Nachschlagewerk nicht nur für Historiker, sondern auch für den Verwaltungspraktiker, Juristen, Agrarwirtschaftler. Eine umfassende Darstellung der Entwicklung des Kompetenzbereichs des Ministeriums und der land- und forstwirtschaftlichen Gesetzgebung in den hundert Jahren seit der Gründung des Ressorts unterstützt als erstmalige Dokumentation dieser Art den lexikographischen Wert dieses Werkes, während eine ebenfalls umfassende biographische Darstellung aller 40 Ackerbau- und Landwirtschaftsminister in diesen hundert Jahren einen großartigen Beitrag zur Persönlichkeitsgeschichte Österreichs liefert. Eine Reihe von Abhandlungen über die Arbeiten der dem Ministerium unterstehenden Forschungsanstalten schließen den Rahmen. Eine reiche Bebilderung unterstützt den Text in anschaulicher Weise.

Fischrezepte

Sommerliche Fischsuppe

Ob in Spanien, Portugal, Südfrankreich, Italien, Jugoslawien oder Griechenland, überall weiß man den Segen des Meeres zu würdigen. Und ebenso weiß man — vielfach nur aus Erfahrung —, daß Fisch genau das ist, was unser Körper, um gesund zu bleiben, verlangt: eine zugleich nahrhafte und doch leichte Kost. Es ist auch erstaunlich, welche Phantasie die Haus-

frauen jener Länder bei ihren Fischgerichten entwickeln. Da wird nicht nur einfach gebraten, gedünstet oder gekocht — letzteres schon gar nicht, weil das ein viel zu grobes Verfahren wäre. Da wird mit Liebe gewürzt, mit Zwiebeln und Tomaten nicht gespart, aus Abfällen zuerst ein würziger Sud bereitet und wohl auch ein Schuß Wein nicht verschmäht. Es brauchen auch keine sogenannten „Edelfische“ sein, wenn auch

nicht einzusehen ist, wieso eine Seezunge, die es auch im Mittelmeer gibt, edler sein soll als ein Rotbarsch, den es allerdings auf keinem südlichen Fischmarkt gibt, weil er im Nordmeer zu Hause ist. Wir haben ihn in Fülle und ganz frisch zur Verfügung, so wie auch den Seelachs, Dorsch, Kabeljau und Schellfisch. Warum also nicht einmal von allen diesen Fischen jeweils 125 g auswählen, ihnen einen kleinen „grünen“ Aal von etwa 250 g Gewicht, eine Dose Miesmuscheln — frisch gibt es sie ja bei uns im Sommer nicht — und 125 g Krabbenfleisch zugesellen und das zubereiten, was die Italiener eine „Zuppa di Pesce“ nennen. Bibulus bekam sie kürzlich in Rom, wenn auch aus anderen Fischen, wie folgt zubereitet:

Je 125 g Rotbarsch, Seelachs und Kabeljau, 250 g frischer Aal, eine Tasse Miesmuscheln in der Dose, 125 g Krabbenfleisch, eine große Zwiebel, eine Möhre, eine Knoblauchzehe, zwei Sardellen oder Anchovis aus der Dose, eine rote scharfe Paprikaschote oder ein Teelöffel Rosenpaprika, etwas herber Rotwein, Öl, ein paar Scheiben Weißbrot, ein paar frische Tomaten oder ein Eßlöffel Tomatenmark, Petersilie. Un-erläßlich ist, daß man sich vom Fischhändler 500 g „Abfall“ (Kopf und Flossen) mitgeben läßt. Dieser „Abfall“ wird mit der Zwiebel, der Mohrrübe und eventuell etwas Sellerie etwa 20 Minuten gekocht und die

Brühe dann durch ein Haarsieb gestrichen. Hat man eine scharfe, rote Paprikaschote, dann wird diese sorgfältig entkernt und mit kochendem Wasser überbrüht. Sonst wird statt ihrer ein Eßlöffel Tomatenmark mit viel sehr feingehackter Petersilie, der zerquetschten Knoblauchzehe und den vorher gewässerten und sehr klein gewiegten Sardellen verrührt und das ganze mit einem Glas Rotwein übergossen. Jetzt wird in einem großen und hohen Topf — am besten schmeckt es in einem feuerfesten aus Steingut — Olivenöl, etwa zwei Eßlöffel, erhitzt und der Kräuterröten hinzugegossen. Erst wenn dieser fast verdampft ist, kommen ein paar geschälte Tomaten oder das Tomatenmark hinzu. Sind die Tomaten etwas verkocht, dann wandern erst die Stücke des enthäuteten und entgräteten Aals in den Topf und werden mit etwas Fischsud übergossen. Dann folgen in dieser Reihenfolge Kabeljau, Rotbarsch und Seelachs, Krabben und Muscheln. Jedesmal wird wieder Fischsud zugegossen, bis das ganze suppenähnlichen Charakter hat. Nach höchstens 10 Minuten ist die deutsche Variation der italienischen „Zuppa di Pesce“ fertig. Schnell wird pro Person eine Scheibe Weißbrot in Öl geröstet, in einen tiefen Teller gelegt und mit der Suppe übergossen. Die Italiener streuen gern geriebenen Parmesankäse darüber. Es darf aber nicht zu viel sein, damit der pikante Fischgeschmack nicht überdeckt wird.

Seehotel Plomberg- Mondsee

Ganzjährig geöffnet

Bekannt durch seine Spezialitäten

Stets frische Fische

Bürgerliche Küche

Telefon (0 62 24) 51 63

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): Anonymous

Artikel/Article: [Fischrezepte 144-145](#)