

Vorträge und Diskussionsbeiträge für alle Interessenten eine ausgezeichnete Unterstützung der Bemühungen um eine Besserung der bestehenden Zustände bedeutet. Um jedem auf dem Gebiet der industriellen Abwasserbeseitigung Arbeitenden auch die neuesten Erkenntnisse auf diesem Gebiet bekannt zu machen, seien wenigstens die Titel der einzelnen gehaltenen Vorträge hier genannt: „Grundsätzliches zum Thema Industrieabwässer“; „Industrieansiedlung und Raumordnung“; „Neue Erkenntnisse auf dem Gebiet der biologischen Abwasserreinigung der Holzfaserplattenindustrie“; „Abwässer der Zellstoff- und Papierindustrie und ihre Behandlung“; „Industrielle Abwasserreinigung mit Koagulatoren“; „Versuche zur gemeinsamen Reinigung von häuslichen und gewerblichen Abwässern

(Textil- und Konservenindustrie)“; „Die Ausgestaltung technologischer Versuche zur Gewinnung von Unterlagen für die Planung industrieller Abwasserreinigungsanlagen“; „Abwassersanierung nach einem geschlossenen Karbidofen (Entcyanisierung)“; „Das Beizen des Stahles mit Salzsäure und die Regenerierung der Beizsalzsäure und des sauren Spülwassers mit besonderer Berücksichtigung der Ruthner-Sprühröstanlagen“; „Probleme der Abwasserwirtschaft eines gemischten Hüttenwerkes“; „Beiträge der ÖMV zum Gewässerschutz“; „Wasser- und Abwasserfragen als Objekt industrieller Eigenverantwortung und Selbsthilfe“; „Abwasserfreie organische Synthese durch Verfahrensänderung in einer Chlorfabrik“ Diese Hinweise mögen genügen, um die behandelten Probleme aufzuzeigen. Dr. H.

Ein paar auserlesene Rezepte

FEINSCHMECKERFREUDEN FÜR JEDERMANN

Was sich aus dem schlichten Hering alles machen läßt

„Klein, aber oho...“ — dieser Spruch gilt für den Hering. Vom Handel mit den Heringen lebte einst ein Teil der Hansestädte. Der Hering ist ein wanderlustiger Gesell. Und wenn er eines Tages dem angestammten Seegebiet den Rücken kehrte, brach für die Heringsfischer und Heringshändler eine Welt zusammen. Nicht alle Jahre geht er so reichlich in die Netze wie just in diesen Tagen. Und weil er nun gerade einmal in großen Mengen und zu günstigen Preisen zu haben ist, empfiehlt es sich, ihn einmal mehr auf den häuslichen Speisezettel zu setzen.

Gebratenen Hering zu Bratkartoffeln aßen schon die Alten. Gebratenen Hering gibt es fix und fertig ausgebacken in vielen Fischgeschäften. Gebratenen Hering, eingelegt in eine würzige saure Sauce, bekommt man in Dosen. Doch nicht von diesen alltäglichen Gaumenfreuden

soll die Rede sein. Man kann den schlichten Hering nämlich noch vielseitiger verwenden, als den meisten Hausfrauen bekannt ist. Hier einige Rezepte, mit denen man sich Freunde macht, die auch für eine festliche Tafel geeignet wären und die dabei doch so leicht in die Tat umzusetzen sind:

Hering vom Rost — ein Gericht, das selbst Skeptiker begeistert

Heringe (die vom Fischkaufmann geköpft und ausgenommen worden sind) unter fließendem Wasser säubern, säuern und leicht salzen. Petersilie, Schnittlauch, Dill und andere Kräuter fein hacken und die Heringe damit füllen. Nun die Heringe mit Senf bestreichen, in Semmelbröseln wenden und auf den gefetteten Rost legen. Einige Fettflöckchen oben auf und im gut vorgeheizten Rohr bei großer Hitze garen. Eine zweifache Überraschung: Kein Geruch der Küche und hinreißender Geschmack.

Heringe mit Sauce Ravigote

Heringe säubern, säuern, salzen, mit Senf und Olivenöl bestreichen, auf dem gefetteten Gitter im Backofen oder im Grill braten, bis sie gar sind. Servieren mit Salzkartoffeln, Zitronen und der ausgezeichneten Sauce Ravigote: Den Dotter von 2 hartgekochten Eiern mit Olivenöl verrühren, 1 Eßlöffel feingehackte Zwiebel, 3 Eßlöffel feingehackte Petersilie, etwas Estragon und Kapern dazugeben und mit Salz, Pfeffer, einem Hauch Senf und Zitronensaft abschmecken.

Heringe auf Balkan-Art

Grüne Heringe reibt man nach dem Säubern (je nach Geschmack) mit Knoblauch ein, beträufelt sie mit Zitrone und läßt sie etwas ziehen. Zum Panieren mischt man Mehl mit Paprika, Pfeffer und geriebenen Käse. Nun die Heringe leicht salzen, panieren und in heißem Fett braten. Nach der halben Bratzeit wenden, mit längshalbierten Sardellenfilets sowie Streifen von Paprikaschoten kreuzweise belegen und fertig braten. Anschließend im Backfett rasch noch Zwiebel- und Tomatenscheiben dünsten und zum Hering servieren. (PDF)

Seehotel Plomberg- Mondsee

*wünscht ein gesegnetes
Weihnachtsfest und entbietet
die besten Wünsche zum
bevorstehenden Jahreswechsel*



Allen meinen Kunden

ein frohes Weihnachtsfest und Petri Heil für 1970

HANS BÜSCH

Wien XII, Schönbrunner Straße 188
Fischereigeräte, Köderfische,
Regenwürmer
Ausgabestelle für Tageskarten
Telefon 54 51 12

Passende Weihnachtsgeschenke

Junger, zuverlässiger

Fischzucht-Meister oder -Gehilfe

ab sofort in Dauerstellung bei guter Bezahlung gesucht, Führerschein Kl. III erwünscht. Moderne 3-Zimmer-Wohnung mit Bad usw. kann beigelegt werden.

Gleichzeitig wird **TÜCHTIGER FISCHEREIARBEITER** gesucht. Falls verheiratet, ist die Mithilfe der Frau im Betrieb möglich.

Angebote erbeten an:

Forellenzucht 757 Baden-Baden (West-Deutschland) Tel. (0 72 21) 73 94 (Fernseh-Forellenhof)

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1969

Band/Volume: [22](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Ein paar auserlesene Rezepte 197-198](#)