

## *Pflanzenschutz-, Unkrautbekämpfungs-, Holzschutz- und Imprägnierungsmittel*

Die meisten dieser Mittel enthalten Wirkstoffe, die noch in hoher Verdünnung Fische, Fischnährtiere und andere biologisch wichtige Wasserlebewesen töten.

### *Was ist zu tun?*

Bei der Schädlings- und Unkrautbekämpfung in der Nähe von Gewässern muß man die notwendige Vorsicht walten lassen. Auf die Windrichtung achten, damit Sprühnebel oder Staub nicht in stehende oder fließende Gewässer getrieben werden. Bäume an offenem Wasser dürfen nicht behandelt werden.

Beim Einsatz von Holzschutzmitteln ist darauf zu achten, daß die Lösung nicht über Abflüsse oder mit Regen- bzw. Schneeschmelzwasser (Imprägnierung von Dachgebälk) in einen Wasserlauf eingespült wird.

Spritzgeräte und Spritzmittelbehälter dürfen nicht im Bach ausgewaschen, Reste von Pflanzenschutz- oder Holzschutzmitteln nicht ins Gewässer geschüttet oder gestreut werden. Handelsdüngersäcke mit Düngerresten nie auf Bachböschungen werfen.

### *Schmier- und Treibstoffe*

Neben ihrer direkten Schädigung auf Fische, Fischnährtiere und andere Wasser-

organismen, die der Selbstreinigung des Wassers dienen, rufen sie nachhaltige Geschmackseintrüchtigungen des Fischfleisches hervor. Da es sich um nur langsam abbaubare Stoffe handelt, besteht die Gefahr, daß das Grundwasser — und damit möglicherweise auch das eigene Trinkwasser — verunreinigt wird.

### *Was ist zu tun?*

Treibstoffe und Schmiermittel müssen vorschriftsmäßig gelagert werden. Anleitung dazu geben die „Richtlinien für den Schutz des Wassers bei Lagerung von flüssigen Brennstoffen“

Treib- und schmierstoffhaltige Waschwässer von Fahrzeugen sind in einem Benzin- und Ölabscheider zu reinigen. Altöl ist zu sammeln und unschädlich für Gewässer zu beseitigen, zum Beispiel zu verbrennen.

### *Müll und Schutt*

Bach- und Regenwasser können aus dem Abfall schädliche Stoffe lösen, die die Wasserbeschaffenheit ungünstig verändern.

### *Was ist zu tun?*

Einwerfen in Gewässer oder Ablagern im Uferbereich sowie in Grundwassergewinnungsgebieten sind unbedingt zu unterlassen.



## **NEUE BÜCHER**

**Wasserwirtschafts-ABC.** Herausgegeben vom Bund der Wasser- und Kulturbauingenieure, 4., neubearbeitete Auflage mit Auslandsteil, 446 Seiten. Verlag WASSER UND BODEN Axel Lindow & Co., Hamburg 1969. Plastikeinband DM 30,—.

Das vor mehr als 15 Jahren erstmals herausgegebene und seither in der Fachwelt bestens eingeführte „Wasserwirtschafts-ABC“ erscheint nun bereits zum vierten Mal.

Der Umfang der neuen handlichen Auflage wurde teilweise durch raumsparende Gliederung, teilweise durch Weglassen oft nur kurzfristig gültiger Mitteilungen, insbesondere durch Weglassen von Personenverzeichnissen, von 781 auf 446 Seiten verringert. Wie drastisch oft gekürzt wurde, zeigt z. B. die Tatsache, daß die Information über die ATV von 40 auf 3 Seiten zusammengeschnitten wurde. Es befindet sich nun am Schluß des Nachschlagewerkes ein Namensverzeichnis der Leiter der Dienststellen und Institute bzw. der Vorsitzenden

und Geschäftsführer der Verbände, doch ist dies kein unbedingter Vorteil. Während nämlich in den bisherigen Auflagen gerade diese für die Praxis besonders wichtigen Angaben in unmittelbarem Anschluß an die jeweiligen wasserwirtschaftlichen Einrichtungen angeführt waren, muß der Benutzer jetzt erst in einem besonderen Teil unter der entsprechenden korrespondierenden Ordnungsziffer nachsehen. Es würde jedoch einem wirklichen Bedürfnis aller in der Wasserwirtschaft Tätigen nach verlässlicher Information entsprechen und aus dem Nachteil ein Vorteil erwachsen, wenn diese Neuerung zum Anlaß genommen würde, wie im Vorwort zur 4. Auflage auch bereits angekündigt, das am Schluß des Nachschlagewerkes befindliche Namensverzeichnis bei Bedarf neu aufzulegen.

Bei Aufschlagen des neuen „ABC“ fällt sofort das nunmehr äußerst übersichtlich gegliederte Inhaltsverzeichnis auf, welches das Auffinden der rund 10.000 Anschriften relativ leicht macht. Lobenswert ist auch, daß die Anschriften nunmehr sehr genau sind und daß die jeweiligen Postleitzahlen beigegeben wurden. Besonders erwähnenswert erscheint auch der umfangreiche Auslandsenteil mit einschlägigem Anschriftenmaterial aus Europa und Übersee, ebenso ein allerdings etwas begrenzter Überblick über wasserwirtschaftliche und verwandte Zeitschriften des In- und Auslandes.

*Qualität von Fisch und Fischwaren.* Von Otto Pesle und Antoni Schwierzina. VEB Fachbuchverlag Leipzig 1970. 257 Seiten mit 8farbigen Bildern. 16,5 x 23 cm. Plastikband. MDN 16,50. In Österreich erhältlich über den Globus-Buchvertrieb, Wien I., Salzgries 16.

Wir haben hier ein Fachbuch für einen ganz bestimmten Leserkreis vor uns: In erster Linie für die verarbeitende Fischindustrie, aber weitgehend auch für Marktkontrolloren oder auch für den Lebensmittel- oder Fischfachhandel. Eventuell sind auch Stellen, die sich mit der Konsumentenberatung befassen,

durch dieses Buch gut bedient. Es werden die verschiedenen Möglichkeiten des Verderbs von Fischen und Fischwaren wie Konserven, Marinaden, Bratfischen, Räucherwaren, Gefrierfischen, Salzfischen und auch Kaviar besprochen, die Beurteilung derselben sowie Erkennen und Vermeiden von Qualitätsmängeln. Bei jeder Sorte wird die Rohware, Herstellung, Lagerung, Verpackung und die äußere Prüfung der Ware systematisch durchgegangen. Sehr praktisch sind auch die Zusammenstellungen der für die Prüfung notwendigen Geräte, sowohl die im Auslieferungslager befindlichen, als auch derjenigen, die ein Kontrollor persönlich mitführen sollte. Die im 2. Teil des Buches zusammengestellten einschlägigen Gesetzesstellen aus dem Lebensmittelgesetz, Preisrecht usw. sind für unseren Bereich nicht zu brauchen, weil in jedem Land andere gesetzliche Voraussetzungen gegeben sind, aber auch hier sind vielleicht die Beurteilungsgrundsätze der verschiedenen Fische und Fischwaren, die je nach Aussehen, Geschmack, Geruch, Beigaben, Öl etc. Gütepunkte vergeben, mit Einschränkungen für den Marktkontrollor verwendbar. Dr. H.

## REZEPTE

*Winterfisch macht  
winterfest!*

*Winterfisch bringt  
Neues auf den Tisch*

Die Tatsache, daß Winterfisch winterfest macht, weil er unter anderem reichlich die Erkältungskrankheiten vorbeugenden Vitamine A, B 1, B 12, und D enthält, ist weithin bekannt. Also bringt die kluge Hausfrau gerade in diesem Monat reichlich Fisch auf den Tisch. Denn sie weiß ja, was ihren Lieben gut tut. Naturgemäß braucht man, um den Speisezettel vielseitiger zu gestalten, eine Reihe von Rezepten. Hier einige Vorschläge, die deutlich machen, daß Winterfisch auch Neues auf den Tisch bringt.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1971

Band/Volume: [24](#)

Autor(en)/Author(s): Hensen Jens

Artikel/Article: [Neue Bücher 13-14](#)