

läßt die sämtlichen Zutaten bei schwacher Hitze ca. 30 bis 40 Minuten dünsten.

VOM FISCH UND VON DER LUST, IHN ZU GENIEßSEN

so lautet der Titel eines Rezeptheftes für moderne Leute, herausgegeben und zu beziehen durch das Fischwirtschaftliche Marketing-Institut, 2850 Bremerhaven 1, Karlsburg 2. „Die Kunst zu genießen, ist immer auch ein wenig die Kunst, sich Muße zu gönnen. Stunde der Muße wünscht Ihnen dieses Brevier“, so heißt es vielversprechend schon im Vorwort.

Wer das Brevier zur Hand nimmt und einmal so richtig durchstudiert, entdeckt nicht nur ein paar kulinarische Spezialitäten von besonderer Feinheit, sondern gleich einige Dutzend, eine noch leckerer als die andere.

Manchen mag es überraschen, wie vielfältig, wie abwechslungsreich, wie modern der Fisch doch ist. Phantasie, Liebe zum Kochen, Freude am Genuß — all das ist auf den 32 Seiten des Büchleins vereinigt. Mit diesem Brevier an der Hand setzen Sie

mit dem Fisch Ihrer Küche ein paar neue Lichter auf.

Auf allen Seiten wird es deutlich: Worauf immer man Lust hat, der Fisch ist leicht zuzubereiten, überall zu kaufen, ob aus dem Meer, dem See oder Fluß, aus der Dose, aus dem Glas, aus der Räucherei, aus der Tiefkühltruhe. Es gibt kein anderes Lebensmittel auf der Welt, das vielfältiger, genußreicher und moderner ist als der Fisch.

Hier ein Streifzug durch den Inhalt:

Delikate Fisch-Spezialitäten von Fisch aus dem Meer und aus der Tiefkühltruhe — Fisch macht schlank, hält schlank — Was man bei der Fischzubereitung beachten sollte: säubern, säuern, salzen — Der festlich gedeckte Fischtisch — Genießen muß man können wie berühmte Leute den Fisch sahen — Delikate Fisch-Spezialitäten aus der Dose — Fisch will schwimmen — Genießen kann man immer (. . . man muß nur auf den Fisch kommen) — Delikate Fisch-Spezialitäten aus Räucherfisch — Delikate Fisch-Feinkost-Spezialitäten — Wo kultivierte Gastlichkeit zu Tisch, da ist der Fisch — Delikate Fisch-Spezialitäten aus aller Welt.



BÜCHER

Wegweiser für den Fischerei- und Gewässerschutz. (Fischerei und Wasserbau). Von Dr. Erhard Robert Wiesner. 240 Seiten, 111 Abbildungen, 28 Zeichnungen. Plastikeinband. DM 18,—. Lambert Müller Verlag, München.

Fischereidirektor Wiesner hatte einst die Geschäfte des Fischereiberaters für den Regierungsbezirk Schwaben zu führen und trägt in diesem Buch seine reiche Erfahrung über den praktischen Weg zusammen, Was-

serbau und Fischerei unter einen Hut zu bringen. Ob es sich um die Praxis der Gewässerregulierung oder -korrektur handelt, um Talsperren, um die Gewässerreinigung, Fischsterben, um Wasserkraftanlagen usw., hier kann man nachschlagen. Aber nicht nur zahlreiche Ratschläge zur Abwehr unschöner und schädlicher Eingriffe in unsere Gewässer kann man hier holen, sondern auch positive Eingriffe in verlotterte, durch natürliche oder menschliche Eingriffe geschädigte Gerinne sind nachzulesen. Über Kosten und rechtliche Voraussetzungen muß man sich infolge anderer Preise und der deutschen, bzw. bayerischen Rechtsvorschriften anderswo Rat holen, aber es ist hier ein wirklich praktischer Ratgeber für Fischwasserbewirtschafter, Gutachter und Wasserbauämter in unsere Hand gegeben. Leider ist die Bildqualität oft mangelhaft.

Dr. H.

ZOBODAT - 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: [Bücher 141](#)