

Flüssigkeit aus den Dosen zugeben und mit dem Weißwein und den Gewürzen abschmecken. Erscheint die Suppe zu dünn, aus dem Mehl und Butter oder Margarine eine helle Einbrenn anrühren und zu der Suppe geben.

Sardinische Fischsuppe

1 kg Goldbarsch- oder Seelachsfilet, 250 g Fischabfälle (Kopf, Schwanz, Flossen), etwas Zitronensaft, 3 feingeschnittene Zwiebeln, 2 zerriebene Knoblauchzehen, 1 Bündel feingeschnittenes Suppengemüse, 3 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Eßlöffel Olivenöl, 50 g feingewürfelter Speck, je 1 Prise Fenchel und Majoran, Salz und Pfeffer nach Geschmack, feingehackte Petersilie, evtl. etwas Mehl zum Andicken.

Zuerst die Fischabfälle in etwa 2 Liter leicht gesalzenem Wasser gründlich auskochen und die Brühe durch ein Sieb geben. Fischfilets würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebeln, das Suppengrün, die Knoblauchzehen und das Tomatenmark in Olivenöl andünsten und mit etwas Fischbrühe auffüllen. Etwa eine halbe Stunde sanft kochen lassen. Den Speck anrösten, mit der restlichen Brühe auffüllen, evtl. mit etwas in kaltem Wasser angerührtem Mehl andicken, 10 Minuten kochen lassen, mit Fenchel, Majoran, Salz und Pfeffer würzen,

ganz zuletzt die Fischwürfel zugeben und in der Brühe gar ziehen lassen. Mit Petersilie überstreuen.

Baltische Fischsuppe

1 kg entgrätete und enthäutete Scheiben Kabeljau oder anderen Hochseefisch, 250 g Fischabfälle (Kopf, Schwanz, Flossen), 1 große feingewiegte Zwiebel, 2 Gläser Weißwein, 1 kleine, in Streifen geschnittene saure Gurke, zwei Eßlöffel Butter, Margarine oder Speiseöl, 1 kleingewürfelte gelbe Rübe, 3 Eßlöffel Kapern, Salz und Pfeffer.

Zuerst die Fischabfälle in 2 Liter Wasser auskochen und durchsiehen. Die Zwiebel und gelbe Rübe in Butter oder Margarine andünsten und mit der Fischbrühe und dem Weißwein auffüllen. Eine halbe Stunde kochen lassen. Die Fischeiben hineinlegen, die übrigen Zutaten hinzugeben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Damit der Fisch bei allen drei Gerichten nicht zerkocht, falls man die Suppen, was sich auf jeden Fall empfiehlt, vorher zubereitet hat, stellt man den Topf mit der Suppe etwa eine halbe Stunde vor dem Auftragen in den nur mäßig geheizten Ofen. Zum Schluß sei verraten, daß schon beim Duft dieser Suppen selbst der grimmigste Kater knurrend davonschleicht.

(Pressedienst der deutschen Fischwirtschaft)

Buchbesprechungen

Die Flußkrebse. Biologie, Haltung und wirtschaftliche Bedeutung. Von Fischereirat in Ruhe Dr. Jos. Hofmann. 1971. 102 Seiten 56 Abbildungen, Kunstdruckpapier, laminiertes Einband, DM 18,—. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

Beginnend 1860, in unserer Gegend erst um 1880 als verheerende Seuche auftretend, hatte die Krebspest nahezu alle nutzbaren Krebsbestände Mittel- und Nordeuropas vernichtet. Mit dem Verschwinden des Edelkrebses verringerte sich auch zunehmend sein wirtschaftlicher Fang und damit sichtlich im Zusammenhang stehend, die Lite-

ratur über den Krebs: Seit etwa 40 Jahren haben wir nun hier wieder ein zusammenfassendes Buch vor uns liegen, das diese Lücke bestens füllt. Die wirtschaftliche Bedeutung wurde nämlich nur auf der Fangseite reduziert, nicht jedoch auf der Verbraucherseite — der Krebs ist eine teuer bezahlte Gaumenfreude, und hat sich somit fast ausschließlich auf den Handel bzw. Import konzentriert, und dieser benötigt eigentlich keine Fachbücher. Seit 1890 werden nordamerikanische Kamberkrebse eingeführt, die sich seit damals schon über weite Gebiete Norddeutschlands und Frankreichs ausgebreitet haben. Seit 1960 ist es der kalifornische Signalkrebs, der unsere nur mehr in kümmerlichen Restbeständen vorhandenen Edelkrebse ersetzen soll.

Im vorliegenden Büchlein finden wir wirklich fast alles, was für den Praktiker und Biologen über die verschiedenen in unserem Gebiet vorkommenden Krebsarten wissenschaftliches zusammengetragen wurde. Ihre Biologie, Krankheiten, Haltung und Nutzung, und vor allem ausführlich über die bereits erprobte und damit mögliche künstliche Vermehrung der Krebse sowie deren Aufzucht in Teichen. Anweisungen über Transport und Aussetzen, Schonvorschriften und sogar zwei Zubereitungsarten für den einstmals weitestverbreiteten gepanzerten Ritter — oder auch Gesundheitspolizisten — unserer Gewässer, kann man in diesem wohlgegelungenen Büchlein finden. Sollen unsere Gewässer wieder gute Krebsbestände erhalten, wie in früheren Zeiten, können Sie sich kaum eine bessere Starthilfe als den „Hofmann“ vorstellen! Dr. H.

Farbtafel der Sportfische. Eine Wandtafel. 1971. Festes Spezialpapier mit 40 Fischabbildungen von Erwin Staub jun. aus WILLOCK. Das große ABC des Fischens. Format 57 × 55 cm. Mit Metallschienen. DM 14,80 zuzügl. Porto, Verpackung. Verlag Paul Parey, Hamburg und Berlin.

Auf dieser Wandtafel kann sich der Sportfischer über die wichtigsten zu beangelnden Fische des Süßwassers und des Meeres praktisch und anschaulich informieren. Die 40 Abbildungen der Fische sind nach ihrer verwandtschaftlichen Zusammengehörigkeit geordnet, wobei auch das Vorkommen berücksichtigt ist. Die Bildunterschriften brin-

gen einen deutschen, dazu den lateinischen Namen, ergänzend dazu die Mittelgrößen und auch einige Höchstmaße der Arten. Die Abbildungen sind ausgezeichnet naturgetreu, die Tafel eignet sich daher gut für Vereinslokale, Fischereigeschäfte und auch für das Fischerheim. Dr. H.

Wildhege durch Bodennutzung. Von Franz Staritzbichler. 1971. 74 Seiten, 16 Bildtafeln mit 36 Abbildungen und zahlreichen Zeichnungen im Text. Ganzleinen, S 94,—, Hubertusverlag, Wien.

Strukturverbesserungen in der Landwirtschaft werden vielfach mit Nachteilen für das Niederwild erkaufte. Grundzusammenlegungen lassen Hecken und Raine verschwinden, die bisher willkommene Deckungen abgaben, Monokulturen bieten oft keine günstige Äsungsmöglichkeiten mehr, usw. Der Wildhege kann hier doch einigermaßen geholfen werden, wenn ungenutzte kleine Flächen oder größere Ödflächen, die wegen Unrentabilität nicht mehr genutzt werden, für das Wild als Deckung oder Äsung hergerichtet werden. Der Autor zeigt, welche Grundvoraussetzungen dafür notwendig sind, welche Pflanzen dafür in Frage kommen, gibt Auskunft über die Bedürfnisse der verschiedenen Wildarten, über Schädlinge, über eine geeignete oder notwendige Düngung und über den Schutz verschiedener Kulturen vor Wildverbiß. Als praktische Hegeanleitung sehr zu empfehlen. Dr. H.

MÜNCHNER FISCHEREIBIOLOGISCHES SEMINAR

vom 7. bis 9. Juni 1972 am Zoologisch-Parasitologischen Institut der Tierärztlichen Fakultät der Universität München. Vorstand: Prof. Dr. Dr. h. c. H. Liebmann.

Thema: „Diagnose und Therapie von Fischkrankheiten“. Zum genannten Thema werden verschiedene Vorträge gehalten; außer den Vorträgen werden praktische Übungen und Exkursionen zur teichwirtschaftlichen Versuchsanlage Wielenbach und zum Abwasser-versuchsfeld Großlappen durchgeführt.

Bindende Anmeldungen bis spätestens 16. Mai 1972 an Prof. Liebmann, Zoologisch-Parasitologisches Institut der Universität München, D-8 München 22, Kaulbachstraße 37, unter Überweisung des Unkostenbeitrages von DM 60,— auf das Postscheckkonto von Professor Liebmann, PSA München, Kto. 665 50. Quartierbeschaffung schriftlich durch das Fremdenverkehrsamt der Stadt München, unter dem Kennwort „Münchener Fischereibiologisches Seminar“ Das genaue Kursprogramm bitten wir vom genannten Institut anzufordern.

Vorankündigung: Das nächste Fortbildungsseminar mit dem Titel „Die Furunkulose und neuere wichtige Infektionskrankheiten der Salmoniden“ findet vom 15. bis 17. November 1972 statt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1972

Band/Volume: [25](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Buchbesprechungen 36-37](#)