

heitsprophylaxe bei Eiern und Brut Mittel, wie Malachitgrün, Trypoflavin, Enzianblau und Merthiolat genannt, doch liest man kein Wort über aktuelle und häufig eingesetzte Chemikalien wie Formol, Quarternäre Ammoniumbasen oder Jodophore (S. 63). In einem neuen Teil werden unter den Futterautomaten nur der Pendelfutterautomat und der Preßluftautomat vorgestellt. Es fehlen die Hinweise auf häufig im Gebrauch stehende Systeme wie der Uhrwerksautomat, elektrisch oder mittels Solarenergie betriebene Geräte u. a. (S. 90).

Das Thema Fischkrankheiten wird sowohl in der Auflage 1963 als auch 1979 mit folgendem bemerkenswerten Satz eingeleitet: „Alles, was über dieses Thema gesagt wird, kann veraltet sein, bevor die Druckschwärze dieses Buches trocken ist. Wir geben alle im Augenblick verfügbaren Informationen ...“ (S. 103). Nachdem das gesamte Kapitel über Fischkrankheiten, abgesehen von unwesentlichen Korrekturen, buchstäblich gleichlautend aus der Ausgabe 1963 übernommen wurde, erhebt sich die Frage, ob jene „im Augenblick verfügbaren Informationen“ 16 Jahre nach der Erstauflage gleich aktuell blieben. Beispielsweise lag jenes Ergebnis „neuerer Untersuchungen“, welches bewies, daß die IPN durch ein Virus verursacht wird, bereits 1960 vor (S. 105). Auf Seite 105 wird abwechselnd von Hexamita und Octomitus geschrieben, ohne den Hinweis, daß es sich um zwei verschiedene Bezeichnungen ein und desselben Erregers handelt. Der richtigerweise neu aufgenommenen Beschreibung der VHS, einer der wohl am bedeutendsten Forellenseuchen, wird ebensoviel Raum gewährt, wie der Weißfleckenkrankheit der Fischeier und Brut. Der Erreger der VHS gehört übrigens zu den Rhabdo-Viren, nicht zu den Myxo-Viren (S. 116).

Somit kann man abschließend sagen, daß es sich um den bekannten und bewährten Leitfaden für Forellenzüchter handelt, der viele, wenn auch an amerikanischen Verhältnissen orientierte, wertvolle Tips, vor allem technischer Natur, liefert. Jedoch läßt er, trotz sogenannter Neuauflage, einiges an Aktualität missen, namentlich bei den Fischkrankheiten.

Somit kann man abschließend sagen, daß es sich um den bekannten und bewährten Leitfaden für Forellenzüchter handelt, der viele, wenn auch an amerikanischen Verhältnissen orientierte, wertvolle Tips, vor allem technischer Natur, liefert. Jedoch läßt er, trotz sogenannter Neuauflage, einiges an Aktualität missen, namentlich bei den Fischkrankheiten.

wei

Rezepte

Schleien in Kräutermarinade

Zutaten: (Für 2 Personen)

2 mittelgroße Schleien, 2 Zwiebeln, Thymian, Basilikum und Estragon, frisch oder getrocknet, 1 Lorbeerblatt, 1 Wacholderbeere, einige Pfeffer- und Senfkörner, etwas Zucker sowie Salz, Essig, Öl und Wasser.

Zubereitung:

Schleien ausnehmen und waschen. 1/2 l Wasser salzen und zum Kochen bringen. Schleien in kochendes Wasser legen und 10 Minuten ziehen lassen. Fisch aus dem Sud nehmen und überkühlen. Kopf, Haut, Flossen und Gräten entfernen und das Fleisch in gabelgerechte Stücke zerpfücken. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Fischstücke, Zwiebelringe und alle Kräuter in eine Schüssel geben, je eine Prise Salz und Zucker beimengen und das ganze mit einer halben Tasse Essig und einer halben Tasse Wasser übergießen. Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Öl begießen und gut durchmengen. Mit Brot und einem leichten Weißwein ein herrliches Gericht für heiße Sommertage!

Erfrischender Fischsalat

Zutaten: (Für 4 Personen)

1/2 kg Fischfilet, egal ob vom Hecht, vom Barsch, frisch gefangen oder aus der Tiefkühltruhe.

1/2 l Wasser, 1/8 l Essig, einige Estragonblätter, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 20 dag Karotten, 1 EBl. Kapern, Pfeffer, 3 kleine Zwiebeln, einige Salatblätter.

Zubereitung:

Wasser mit Essig, Estragon, Salz, Zucker, den in Scheiben geschnittenen Karotten und den grob geschnittenen Zwiebeln zum Aufkochen bringen. Solange kochen lassen, bis die Karotten ziemlich gar sind, aber noch Biß haben. Dann den in Stücke geschnittenen Fisch in den Sud geben und 10 Minuten ziehen lassen. Nun legt man die vorbereiteten vier Cocktailgläser mit Salatblättern aus. Die abgekühlten Fischstücke werden auf die Gläser verteilt, dazu kommt das Gemüse und einige Kapern. Etwas Sud mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Dazu: Getoastete Weißbrotscheiben. Fi.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1983

Band/Volume: [36](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 286](#)