©Österr. Fischereiverband u. Bundesamt f. Wasserwirtschaft, download unter www.zobodat.at

a) Mehl (Müllerinnen Art);
b) gesalzene Milch, Mehl, Paprika;
c) Mehl, Milch, Haferflocken oder Mandelscheibchen.

Die Fische werden dann in heißer Margarine, Butter oder Öl auf beiden Seiten goldgelb durchgebraten.
Zum Braten eignen sich alle Süßwasserfische und Seefische, weil es den feinen Eigengeschmack nicht überdeckt. Daher auch für Forellen, Saiblinge und Reinanken.

7. Das Grillen der Fische

Das Grillen ist eine Zubereitungsart, die sich besonders für Fische mit trockenem Fleisch eignet, wie z.B. Hecht und Huchen, aber auch für zahlreiche Seefische.
Fische würzen (Salz, gehackte Kräuter, zerdrückter Knoblauch, Pfeffer), dann mit Butter oder Öl bestreichen und auf dem Rost beidseitig grillen. Mit Petersilie und Zitrone garnieren. Zu gegrilltem Fisch reicht man pikante Saucen, Kräuter-Knoblauch-, oder Senfbutter und Salate.

8. Das Gratinieren der Fische

Das Gratinieren wird hauptsächlich für grätenarme Seefische angewendet. Pochierte oder gekochte Fische werden in eine mit Fett bestrichene Gratinierschüssel gelegt und mit Gratiniersauce überzogen, mit Käse bestreut, mit Butterflocken garniert und im Rohr überkrustet.
Gratiniersauce: Bechamel aus Butter, Milch, Mehl, Eiern, Salz, weißem Pfeffer, Zitronensaft.

Ingrid Frey

Neue Bücher

Wasser und Abwasser. Band 25 „Beiträge zur Gewässerforschung" XII, 1982. Herausgeber und Verlag: Bundesanstalt für Wassergüte in Wien-Kaisermühlen. Schriftleitung: Direktor W. Hofrat Dipl.-Ing. Dr. techn. Lambert Ottendorfer. 210 Seiten, Preis: öS 127,–.

Dieser Band beinhaltet 10 Beiträge, die sich vorwiegend der Bakteriologie und mathematischen Auswertung von Untersuchungsdaten widmen.
Chitinabbauende Bakterien spielen im Kohlehydratstoffwechsel eine bedeutende Rolle, die bisher zuwenig beachtet wurde. F. Streichsbier beschreibt Methoden zur Isolierung dieser Bakterien und ökologische Untersuchungen zum mikrobiellen Chitinabbau in Fließgewässern der Umgebung von Wien. Der Gruppe der oligocarbophilen Bakterien, welche den Kohlenstoffbedarf aus der Luft decken können, widmet sich S. Zeitz. W. Kohl stellt hygienische Überwachungsuntersuchungen am Traunsee, Mondsee und Irrsee dar. Mit der kombinierten Wasser- und Sedimentuntersuchung in Ufernähe auf Colikeime konnten einige stark frequentierte Badestrände sowie einige Ufer im Bereich von Seezuflüssen als bedenklich fäkal verunreinigt ausgewiesen werden. Kontrolluntersuchungen des Zeller Sees von K. Slanina und R. Wegl erbrachten eine weitere Verbesserung der Gewässergüte. Limnologische und hygienische Untersuchungen an der neuen Donau von G. Jaksch und W. Rodinger erbrachten Zusammenhänge zwischen Chlorophyllgehalt, Keimzahl und Pegelständen der Donau. Die Beiträge von W. Rodinger, L. J. Ottendorfer, M. Friedrich und W. Kroner betreffen den Einsatz von Kleinrechengeräten zur Auswertung chemischer, biologischer und radiologischer Daten hinsichtlich der Gewässergüte.

IB

„Zander". Ein Sonderheft der Zeitschrift „Blinker". Jahr-Verlag KG, Hamburg. 87 Seiten, zahlreiche Fotos. öS 65,–.

Dieses Sonderheft ist bereits das dritte seiner Art (nach Hecht und Karpfen). Das Verhalten und die spezifische Lebensweise des Zanders wird hier eingehend behandelt. Die Mitarbeiter und Autoren der einzelnen Kapitel sind Experten. Beiträge über Lebensweise, Körperbau, Entwicklung usw. bereiten die Anleitungen zum Fang des Zanders vor. Abgerundet wird dieses Heft durch die Schilderungen von Fang-Erlebnissen und ausgesuchten Rezepten zur Zubereitung des gefangenen Zanders.

Fy

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1984

Band/Volume: 37

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Neue Bücher 69