

Schwimmauto zum Transport der Fischkannen war zur Stelle.

Einen halben Tag gings gut, ein-, zwei- und dreisömmerige Bachforellen gabs in Menge, auch einige, die nicht mehr in den Aufzuchtbach gehörten, kamen diesmal dem magischen Netz nicht mehr aus. Aber nach sechs Stunden sagte auch heuer wieder der Benzinonkel „Feierabend“ Nun war guter Rat teuer, denn der nötige Ersatzteil für den Motor war nicht zu haben, eine Reparatur in kurzer Zeit daher unmöglich. „Die Fische müssen aus dem Bach heraus“, sagte jedoch Kamerad Aigner, „sonst sind meine Brütlinge umsonst ausgesetzt“ — Der Vereinskassier tat einen hörbaren Seufzer, als er den Beschluß vernahm, einen neuen Motor zu kaufen.

Nach zwölf Stunden Unterbrechung gings mit Feuereifer wieder an die Arbeit. Manche Strecke des schmalen, stark verwachsenen Baches, besonders der Teil, der im Herbst nicht mehr abgefischt werden konnte, brachte so viel zwei- und dreisömmerige Regenbogenforellensetzlinge, daß einer der Zuseher meinte, das gehe ja wie beim Erdäpfelklauben. Auch einige Großfische, die sich immer wieder durchschlagen konnten, der größte mit zwei Kilogramm, mußten diesmal heraus. — Leider gab es 100 Meter vor dem Schluß nochmals eine Panne: Kolbenringbruch! 3 km Bach sind aber doch ziemlich reingefegt worden und unsere Brütlinge können ohne große Gefahr für ihr Fortkommen ausgesetzt werden. Die Arbeit geht weiter, schon stellen sich bei den Reuschen die ersten laichreifen Regenbogenforellen an und wir lassen nicht mehr locker, bis unsere ausgeplünderten Angelwässer wieder gut sind.

Besprechungen

Richard Gerlach: Die Fische. — Claassen-Verlag, Hamburg, 468 Seiten, DM 14'80.

Der Verfasser zeigt hier als Schöpfer einer neuen Darstellungsart, wie sehr beschwingter Stil den Stoff lebendig zu gestalten vermag; Gerlach ist Plauderer und Wissenschaftler zugleich. Jeder Angler und Naturfreund wird das Buch mit wachsendem Interesse zu Ende lesen, denn kein Jack-London-Roman könnte mehr fesseln. Gerlach, der kein Unbekannter ist, verzichtet auf Bebilderung seines Werkes, läßt diese aber durch seine Sprache leicht verschmerzen. Er schöpft nicht aus den

Schriften anderer, sondern eigenem Beobachten und Erleben.

Das für Anfänger und Meister in der Angelkunst gleich wertvolle Buch ist auf gutem Papier gedruckt und geschmackvoll ausgestattet. Es kann bestens empfohlen werden und gehört in jede Angler-Bibliothek. **Paul Pfaffenschläger**

Carl Kircheiß: Wal hoo! Weltreisen mit Harpunen, Angelhaken und Netzen. Verlag Wilkens, Rendsburg (Deutschland), 1950.

Ein ausgezeichnetes Buch, aus nächster Anschauung geschrieben, reichhaltig ausgestattet, unliterarisch und erfrischend naiv, fern aller Politik. Ein richtiges Erlebnisbuch, das interessant ist und Interesse zu wecken versteht. **F**

Winter H.: Trockeneiweiß aus Süßwasserfischen. — „Ernährung und Verpflegung“, Zs. f. d. ges. Ernährungswesen, Jg. 1, S. 141, 1949.

Während für die Gewinnung von genießbarem Trockeneiweiß aus Seefischen, das besonders im Backgewerbe verwendet wird, mehrere Verfahren bekannt und zum Teil auch patentiert sind, fehlten Versuche über die Brauchbarkeit derartiger, aus Süßwasserfischen hergestellter Präparate bisher noch. Durch eingehende Versuche, über deren Methodik in der Arbeit ausführlich berichtet wird, wurde bei einigen Minderfischen der gewinnbare Eiweißanteil und seine Zusammensetzung ermittelt. Die Prüfung erstreckte sich auf nachstehende Fischarten: Plötze (*Leuciscus rutilus*), Güster (*Blicca björkna*), Kaulbarsch (*Acerina cernua*) und Flußbarsch (*Perca fluviatilis*).

Alois Köttl, Fischzuchtanstalt, Redl-Zipf, Oberösterreich, sucht zum sofortigen Eintritt Lehrlingen, aus Landwirtschaft kommend, bevorzugt, unter Familienanschluß.



**Kaufen
Forellen, Krebse
und Feinfische
Wien IV., Naschmarkt 33**

Plötze und Güster erwiesen sich als wesentlich fettreicher als die beiden Barscharten, diese hatten aber wieder höheren Eiweißgehalt. Auch in der Zusammensetzung des Eiweißes waren unter den Fischarten Unterschiede feststellbar.

Die Ausbeute an Trockeneiweiß betrug bei den Versuchen aus je 4 kg Fischfleisch 100 bis 150 Gramm, also 25 bis 37%, und war bei den einzelnen Arten verschieden groß.

Die Prüfung der Eiweißzusammensetzung ergab einen hohen Gehalt an Histidin, der zwei- bis dreimal höher ist als bei Seefischen, außerdem wurden noch Arginin, Lysin, Cystin und andere Eiweiß-

anteile bestimmt. Die biologisch wertvollen Eiweißanteile sind im Fleisch der Süßwasserfische jedenfalls in gleicher Menge vorhanden wie in dem von Seefischen. Das gewonnene Trockeneiweiß ist hochwertig und sicher ebenso verwendbar wie das von Seefischen.

Die ausführlichen Untersuchungen schließen mit einem Hinweis auf die Nutzungsmöglichkeiten der bis jetzt nur zu Dünge- oder Futterzwecken verwendeten Klein- und Minderfische auch für die menschliche Ernährung. Dr. St.

Ausgegeben am 25. Juni 1950

Markt- und Handelsberichte

Fischart	Herkunft	Zufuhr in kg	Großhandel Kilopreis in Groschen	Kleinhandel
Wien				
Ausweis des Marktamtes vom 1. Mai bis 2. Juni 1950:				
a) Süßwasserfische:				
Hechte (tot)	Vorarlberg	153	910	1200
Karpfen (lebend)	Niederösterreich	700	909	1200
Schleien (lebend)	Wien	153	909	1200
Weißfische (lebend)	Wien	230	350	500

b) Seefische (tot):				
Kabeljau, frisch	Holland	92.304	470	620
Kabeljau, frisch	Dänemark	51.110	470	620
Kabeljau, gefroren	Norwegen	1.000	470	620
Kabeljaufilet	Holland	27.500	757	1000
Seelachs, frisch	Holland	56.065	390'4—392	516
Seelachs, frisch	Norwegen	7.000	390'4	516
Seelachsfilet	Norwegen	72.000	710'8	940

Wr.-Neustadt

Marktamtbericht für Mai 1950

Karpfen (lebend)	Inland	18	929	1200
Seefische (tot)	Inland	4025		

Linz

Marktamtbericht für April 1950:

Kabeljau	Dänemark	8.405	473	620
Kabeljaufilet	Island	15.100	763	1000
Seelachs, geköpft	Dänemark	6.840	450	570
Seelachsfilet	Norwegen	11.305	717	940
Dorschfilet	Dänemark	9.496	763	940
Merlanfilet	Dänemark	1.080	717	940
Schollenfilet	Norwegen	330	763	1000
Äschen	Inland	10	1300	1500
Hechte	Inland	70	1350	1500
Hummer	Dänemark	20 Stück		je Stück 3500
Karpfen	Jugosl. u. Ungarn	2.435	1100	1500

Weißfische (spießgebraten), 165 Stück, je Stück von S 1'— bis S 4'—.

Bregenz

Keine Preisänderungen gegenüber dem Vormonat.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1950

Band/Volume: [3](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Besprechungen 143-144](#)