



Neue Bücher

Hubertus-Jahrbuch 1989. Herausgegeben vom Hubertus-Verlag, Wien, zusammengestellt in der Schriftleitung »St. Hubertus«, 272 Seiten, Format 10,5 x 14 cm, Taschenbuch in Plastikeinband, S 110,- inkl. Versandkosten S 120,-.

Im 28. Jahrgang stehend, bietet das Hubertus-Jahrbuch 1989 als praktischer Begleiter des Jägers wieder eine Fülle von Informationen, die sich der engagierte Waidmann sonst nur zeit- und kostenaufwendig erarbeiten kann. Nicht nur als Nachschlagewerk für alle jagdlichen Behörden, Institutionen und Vereine, Jagdhornbläsergruppen, Wildgehege und Präparatoren, sondern darüber hinaus als ständiger Behelf für Eintragungen, Beobachtungen und Skizzen hat das Hubertus-Jahrbuch viele Freunde gefunden.

Die Angaben wurden immer auf den letzten Stand gebracht und bieten somit Gewähr, daß die gewünschte Adresse den tatsächlichen Gegebenheiten entspricht. Wer die Jagd in der Praxis ausübt und nicht achtlos am jagdlichen Geschehen vorbeigehen will, sollte dieses Jagd-Jahrbuch stets bei sich führen und sich seiner gebotenen Qualitäten bedienen.

Wasser-Kalender 1989. Jahrbuch für das gesamte Wasserfach. 23. Jahrgang. Herausgegeben von Prof. Dr.-Ing. habil. R. Wagner. Erich Schmidt Verlag, 470 Seiten, Plastikeinband. Preis DM 34,80.

Das vorliegende Jahrbuch beinhaltet sieben aktuelle Berichte: 75 Jahre im Dienst der Wasserwirtschaft an der Ruhr-Obering (F. Dietz). Mikrobielle Denitrifikation in der Trinkwasseraufbereitung (W. R. Müller). Kinetik und Reaktionstechnik der aeroben Abwasserreinigung mit Nitrifikation (U. Wiesmann). Umgang mit wassergefährdenden Stoffen (H. Keune). Geltendes Recht im Wasserwesen (B. Viertel). Glossarium, 18. Folge (R. Wagner). Hervorgehoben wird die Arbeit »Art und Ausmaß des Schadstoffanfalles Sandoz im Rhein« von W. Schmitz. Durch die Brandkatastrophe am 1.11.1986 in einer

Lagerhalle der Firma Sandoz, mit 400 t Agrardünger als Lagergut, gelangten 1000 m³ Löschwasser innerhalb von 30 Stunden in den Rhein. Die gute Wasserlöslichkeit der Schadstoffe führte zu einer akuten momentanen Giftwirkung im Rhein, die sich im Sterben von Äschen im Oberrhein, in Aalsterben und in schweren Schäden der Biozönose (insbesondere unter den Insekten und Flohkrebse) äußerte. Im Nahbereich des Unfalles wurde die gesamte biologische Besiedlung vernichtet, mit Ausnahme der Dreiecksmuschel. Diese akkumulierte Schadstoffe und führte als Nahrung in der Folge zu einem Entensterben. Algen und Bakterien wurden von der Abwasserwelle nicht geschädigt, das bedeutet, daß die Selbstreinigung des Rheins erhalten geblieben ist. Die Biozönose des Rheins hat sich in einem Jahr nahezu erholt, mit der Erholung des Aalbestandes wird in ca. 7 Jahren gerechnet. Dieser Unfall hat zu einer Verbesserung des Alarm-, Melde- und Überwachungssystems geführt, zu einer Aufwertung der biotoxikologischen Testverfahren als Überwachungssystem der Wasserqualität und zur Initiative zum internationalen Aktionsprogramm 2000. Ziel dieses Aktionsprogrammes ist die Reduktion der Abwasserinhaltsstoffe im Rhein um 50% bis zum Jahr 2000.

In der zweiten Hälfte des Bandes werden die mit dem Wasserfach befaßten Institutionen angeführt. Verzeichnisse über Namen, Orte, Abhandlungen, Bezugsquellen und Berater bilden den Abschluß des Wasser-Kalenders 1989. IB

»Rückstände in von Tieren stammenden Lebensmitteln«. Von Dieter Großklaus. 1989, Paul Parey Verlag. 183 Seiten mit 35 Abbildungen und 61 Tabellen. Preis: DM 42,-, die kartonierte Studienausgabe DM 38,-.

Das Buch entstand unter der Mitarbeit von Wissenschaftlern und praktizierenden Fachleuten. Es vermittelt Studierenden und allen in der Lebensmitteluntersuchung und -überwachung Tätigen Grundlagenwissen zur Qualitätsprüfung von Lebensmitteln. Neben Genußwert und hygienischer Beschaffenheit, wie Infektionserregern, nimmt die Überprüfung von Rückständen, wie Pflanzenschutz-, Tierarzneimittel, Zusatzstoffe in Futtermitteln, Umweltkontaminaten und Radionuklide innerhalb der Qualitätsprüfung von Lebensmitteln einen großen Raum ein. Diese kurzgefaßte und übersichtliche Darstellung

erlaubt einen Einstieg in das Rückstandsproblem in tierischen Lebensmitteln und ist eine nützliche Orientierungs- und Ausbildungshilfe. IB

Binnenfischerei – Produktionsverfahren

Herausgegeben und bearbeitet im Auftrag des Instituts für Binnenfischerei Berlin-Friedrichshagen von Prof. Dr. agr. habil. Werner Steffens unter Mitwirkung zahlreicher Mitarbeiter. 376 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. 1. Aufl. 1986 (auf der Basis der 2. durchgesehenen Auflage von »Moderne Fischwirtschaft«). DM 26,50. In Österreich erhältlich bei HELIOS, Literatur-Vertriebs-GmbH., Industriestraße B13, 2345 Brunn am Gebirge.

Dieses Buch gliedert sich in folgende Kapitel:

- Limnologische Grundlagen der industriemäßigen Fischproduktion
- Karpfenproduktion in Teichen
- Karpfenproduktion in Warmwasseranlagen und Käfigen
- Industriemäßige Forellenproduktion
- Produktion pflanzenfressender Cypriniden
- Industriemäßige Aalproduktion
- Zucht weiterer wirtschaftlich wichtiger Fischarten
- Grundlagen der Fischzucht
- Grundlagen der Diagnose, Prophylaxe und Therapie von Fischkrankheiten
- Mechanisierung und Automatisierung der Fischproduktion
- Fischereiliche Bewirtschaftung der natürlichen Gewässer
- Fanggeräte der Binnenfischerei
- Be- und Verarbeitung von Süßwasserfischen.

Somit werden alle wesentlichen Bereiche der Binnenfischerei unter Einbeziehung der neueren fischereilichen Literatur behandelt, so daß insgesamt gesehen ein ausgezeichnete, kurz gefaßter Leitfaden für die Binnenfischerei der gemäßigten Zone zu einem sehr günstigen Preis geboten wird! E. Kainz

Grundlagen der Fischernährung. Von Dr. W. Steffens. 1. Auflage 1985, 226 Seiten mit 77 Abbildungen und 97 Tabellen. Verlag VEB Gustav Fischer, Jena.

Das vorliegende Buch gibt eine umfassende Übersicht über die ernährungsphysiologi-

schen Grundlagen bei den wichtigsten Süßwassernutzfischen, wie Regenbogenforellen, Karpfen, Marmorwelse und Aale. Im besonderen werden die unterschiedlichen Ansprüche an Nährstoffen zwischen diesen Fischarten herausgestrichen und auf Bedarfsnormen konkret hingewiesen. Der Autor beschreibt auch sehr ausführlich die Bedeutung der Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und die Erscheinungsbilder bei suboptimaler Versorgung. In vielen Tabellen werden Richtwerte für die notwendige Ausstattung von Mischfuttermitteln mit essentiellen Wirkstoffen angeführt.

Dieses Buch, eines international anerkannten und seit Jahren in Lehre, Forschung und Praxis tätigen Wissenschaftlers, faßt den aktuellen Wissensstand über die Fischernährung in sehr übersichtlicher Weise zusammen und sollte für Tierärzte, Berater, aber auch Praktiker ein wertvolles Nachschlagewerk sein. Dr. Kochseder

Nutzfische halten – eine Anleitung zur Teichwirtschaft. Von Prof. Dr. Gerhard Haider, Stuttgart. 228 Seiten mit 30 Farbfotos und 68 Zeichnungen. Kt. DM 42,-. Verlag Eugen Ulmer, Pf. 70 05 61, D-7000 Stuttgart.

Wie der Verfasser im Vorwort bemerkt, ist dieses Buch in erster Linie für den angehenden Teichwirt interessant. Der Stoff wurde übersichtlich gegliedert und der Text durch gute Fotos und informative Illustrationen bestens ergänzt. Am Beginn des Buches werden die wichtigsten Nutzfischarten vorgestellt, dann folgt ein Kapitel über die Wasserchemie. Ausführlich werden auch Teichplanung und Teichbau behandelt, weiters Teichpflege und -bewirtschaftung, Fischvermehrung und -krankheiten sowie Fischereischädlinge.

Es scheinen einige Passagen auf, mit denen der Rezensent nicht einverstanden ist. So wirkt auf S. 56 die Formulierung »die Eier (des Zanders) werden einzeln angeklebt« bei oft über 100.000 Eiern pro Rogner etwas unglücklich. Auch im Kapitel über die Pflanzenfresser gibt es einige Feststellungen, die nicht unwidersprochen bleiben sollen. Auf S. 56 wird die Endgröße des Graskarpfens mit 50 kg bei einer Länge von 1 m angegeben, richtig müßte es heißen 1,5 m. Weiters wird behauptet, daß die chinesischen Pflanzenfresser ab 6 bis 10 cm Länge ausschließlich Wasserpflanzen aufnehmen, tatsächlich

jedoch nehmen alle drei Arten daneben auch tierische Nahrung auf. Daß der Silberkarpfen auf sandigem Boden ablaicht, ist eher unwahrscheinlich, zumal auch die Eier des Silberkarpfens pelagisch (frei schwimmend) sind.

Nicht unwidersprochen soll die Einteilung der Teiche in oligotrophe, eutrophe und dystrophe auf S. 66 sein. Laut limnologischer Terminologie sind nämlich alle Teiche als eutrophe, in vielen Fällen sogar als polytrophe Gewässer zu bezeichnen. Auch der Meinung, daß Teiche erst ab einem SBV von 4 als fruchtbar bezeichnet werden (S. 79), wird sich mancher Teichwirt nicht anschließen können. Für die Ertragsfähigkeit eines Karpfenteiches sind auch Hauptnährstoffe und Spurenelemente von großer Bedeutung, und viele Teiche mit SBV von 2 bis 3 gelten als sehr ertragreich.

Insgesamt gesehen ist dieses Buch durchaus gelungen und als erfreuliche Bereicherung der deutschsprachigen Karpfenteichliteratur zu bezeichnen. Es kann vor allem Anfängern in der Karpfenteichwirtschaft und Hobbyteichwirten, aber auch allen anderen an der Fischzucht Interessierten empfohlen werden.

E. Kainz

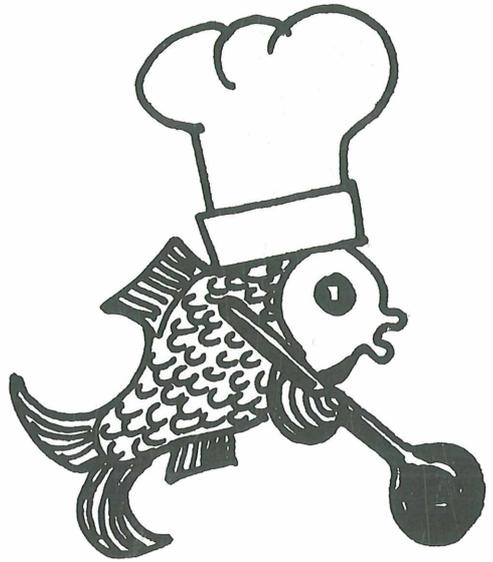
Süßwasserfische der Welt. Von Prof. Dr. Günther Sterba, Leipzig. 915 Seiten mit 1.425 Fotos, 526 Zeichnungen und 73 Karten. Leinen mit Schutzumschlag im Schuber, DM 128,-. Erschienen 1987 in Stuttgart, Eugen Ulmer Verlag (Lizenzausgabe Urania-Verlag, Leipzig).

Seit seinem Erscheinen im Jahre 1959 zählt der – inzwischen in mehreren Auflagen erschienene – »Sterba« zur Standardliteratur von Aquarianern und Ichthyologen. Bekannt von Prof. Sterba ist auch die »Enzyklopädie der Aquaristik«.

In dieser neuesten Auflage werden an die 2.000 Süßwasserfischarten behandelt. Zuerst wird das natürliche Verbreitungsgebiet, dann die wichtigsten Körpermerkmale jeder Art beschrieben. Für Aquarianer besonders aufschlußreich sind die meist für eine ganze Gattung geltenden Pflegeanleitungen.

Ein ausgezeichnetes Buch, bei dem in Anbetracht der Qualität und des Umfanges auch der Preis durchaus als gerechtfertigt erscheint! Dieses Standardwerk sollte in keinem Bücherschrank eines Ichthyologen oder Aquarianers fehlen!

E. Kainz



Schleie mit Gemüse

Zutaten:

2–3 Schleien je ca. 30–35 dag, gut ausgewässert wegen eventuellem erdigem Geschmack
4 Eßlöffel Öl,
½ Liter Wasser,
4–5 Karotten,
2 Stangen Lauch,
250 g Tomaten geschält (Schälto­maten aus der Dose),
1 grüner Paprika,
250 g Champignons (evtl. aus der Dose),
Salz, Pfeffer, Zitronensaft.

Zubereitung:

Fische ausnehmen, mit kaltem Wasser auswaschen und auf Küch­enkrepp abtropfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft außen und innen würzen.

Gemüse und Champignons fein schneiden und in Öl dünsten, mit Wasser aufgießen und beinahe garkochen.

Die gewürzten Fische auf das Gemüse legen und bei kleiner Flamme ca. 15–20 Minuten zugedeckt dünsten.

Fische vorsichtig aus dem Gemüse auf eine vorgewärmte Platte heben und mit gegartem Gemüse anrichten. Als Beilage eignen sich Salzkartoffel.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1989

Band/Volume: [42](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 72-74](#)