

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

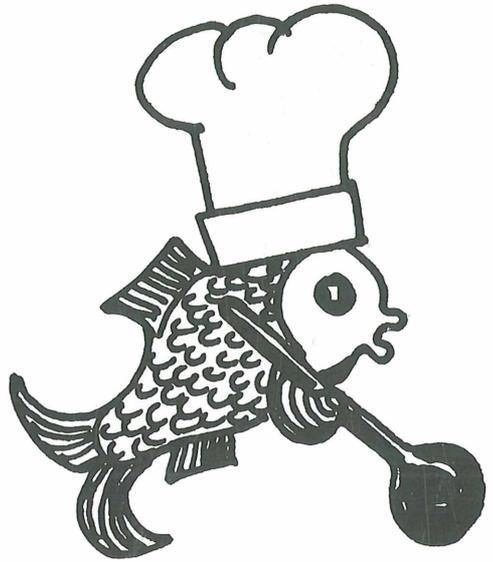
**Süßwasserfische der Welt.** Von Prof. Dr. Günther Sterba, Leipzig. 915 Seiten mit 1.425 Fotos, 526 Zeichnungen und 73 Karten. Leinen mit Schutzumschlag im Schuber, DM 128,-. Erschienen 1987 in Stuttgart, Eugen Ulmer Verlag (Lizenzausgabe Urania-Verlag, Leipzig).

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 Küchentrepp 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](http://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): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte 74](#)