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

Neue Bücher

Reproductive Physiology of Fish. F. W. Goetz and P. Thomas (Editors). 1995. Proceedings of the 5th International Symposium on the Reproductive Physiology of Fish, Austin, Texas, USA, 2.–8. Juli 1995. DIN A4, kart., 389 Seiten. Preis: US-$ 22,– (nur mit Vorauszahlung). Bestellung an: Patty Webb, Marine Science Library, The University of Texas at Austin, 750 Channelview Drive, Port Arkansas TX 78373-5015, USA.

Das Buch enthält die Referate des gleichnamigen Kongresses über die Fortpflanzungsphysiologie der Fische. Zu folgenden acht Schwerpunktthemen gab es jeweils ein Überblicksreferat und 6 bis 7 Spezialreferate: Hypophyse und Gonadotropine, Hypothalamus/Gehirn, Aquakultur, Einflüsse der Umwelt auf die Fortpflanzung, Lebenszyklen und Reproduktion, Verhalten, Physiologie der Geschlechtsorgane, Keimzellenbildung. Außerdem enthält dieser Tagungsband eine jeweils einseitige Zusammenfassung aller 180 Poster, die bei der Tagung präsentiert worden waren.

Dieser ausgesprochen preiswerte Tagungsband bietet einen guten Überblick über den derzeitigen Stand des Wissens und über aktuelle Trends in diesem Forschungszweig.

Ja.

Database of Fish Chromosomes. Von Dr. Manfred Klinkhardt, Dipl.-Biol. Michael Tesche und Prof. Dr. Hartmut Greven. 1995. 237 Seiten. Paperback. Preis: DM 49,–. Verlag Westarp Wissenschaften, D-39326 Hohenwarsleben, Kirchstr. 5.

Die Literatur über Chromosomen von Fischen ist umfangreich und nicht in allen Fällen leicht zugänglich. Die Autoren setzten sich daher das Ziel, Einsteigern und Fortgeschrittenen auf diesem Gebiet die mühevolle Suche zu ersparen. 4200 Datensätze über Chromosomen von 2800 Fischarten wurden aus 1100 wissenschaftlichen Publikationen zusammengestellt. Darunter sind viele, die nicht einfach zu erhalten waren. Die tabellarische Zusammenstellung folgt der Systematik von Nelson (1983) und gibt u. a. Angaben über Chromosomenanzahl (n, 2n), Arme (NF), Karyotype, NOR-Type sowie die entsprechende Literatur zu den einzelnen Arten.

Das Buch ist ein empfehlens- und preiswerter Schlüssel zum derzeitigen Wissensstand auf diesem Fachgebiet und sollte in einschlägigen Instituten nicht fehlen.

Ja.

Methoden der Hydrobiologie, Süßwasserbiologie. Von Prof. Dr. Jürgen Schwörbel. 4. neubearb. Aufl., 1994. 368 Seiten, 134 Abb., 39 Tab., Taschenbuch. Verlag Gustav Fischer, UTB-Nr. 979, Preis: DM 36,80/ öS 287,–.

Die vierte Auflage dieses Standardwerkes der Hydrobiologie ist völlig überarbeitet und stark erweitert worden, z. B. hinsichtlich der neuen DIN-Verfahren zur biologischen Gewässergüteuntersuchung.

Das Buch stellt chemische, physikalische und biologische Methoden dar, die sich zur Untersuchung fließender, stehender und unterirdischer Gewässer eignen. Die erforderlichen Geräte und ihre Anwendung sowie die Auswertung der Untersuchungsergebnisse werden praxisnah beschrieben. Der Autor zieht bewußt eine anwendungsorientierte, »kochbuchmäßige« Beschreibung der Arbeitsgänge einer breiten Erörterung einer Methodik vor. Mit Ausnahme der chemischen Verfahren werden vorwiegend Freilandmethoden besprochen. Zahlreiche neue Methoden werden nur kurz erwähnt, der Leser wird auf die Originalliteratur hingewiesen. Die Methoden der limnologischen Forschung sind sehr vielfältig, sie werden dem Studierenden hier vorgestellt; es ist jedoch klar, daß jeder, der sich einem speziellen Problem widmet, die publizierten Methoden für seine Fragestellung adaptieren und weiterentwickeln wird.

Ja.

Elsässer Saiblings- und Bachsaiblingseier

(auch in größeren Mengen) abzugeben. Verschiedene Kreuzungen auf Vorbestellung möglich! Bitte um rechtzeitige Bestellung!

FORELLENZUCHT HANS LINDINGER

Dornerstraße 12, D-94065 Waldkirchen
Tel.+ Fax 00 49 / 85 81 / 86 08

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

Exkursionsfauna von Deutschland. Begründet von Prof. Dr. Erwin Stresemann. ***Bd. 3: Wirbeltiere.*** Hrsg. Prof. Dr. K. Senglaub, Prof. Dr. B. Klausnitzer, Prof. Dr. H.-J. Hannemann. 12., stark bearb. Aufl. 1995. 481 Seiten, 50 Taf., 12×19 cm. ISBN 3-334-60951-0. Gustav Fischer Verlag, Jena Stuttgart New York. Preis: DM 55,–/ öS 407,–.

Der Stresemann erfuhr nach 1974 (6. Aufl.) eine starke Überarbeitung, für Fische, Lurche und Vögel gibt es auch neue Bearbeiter (Paepke, Günther, Stephan). Das Buch bezieht sich auf alle in Deutschland wildlebenden Wirbeltierarten. Es ist zwar handlich und für das Mitnehmen in Tasche oder Rucksack gedacht, doch ist es mehr als nur ein Exkursionstaschenbuch. *Der Stresemann* ist ein »Wissensspeicher« für Biologen, Förster, Lehrer und naturkundlich Interessierte.

Hauptanliegen ist die exakte Bestimmbarkeit der verschiedenen Arten. Darüber hinaus gibt das Buch fundierte Informationen über Verbreitung, Lebensstätten und Lebensweise. Natürlich geben derartige Werke auch Angaben über den aktuellen Stand der taxonomischen Zuordnung und Bezeichnung. Bei den Fischen wurde die Nomenklatur hinsichtlich der Regenbogenforelle *(Oncorhynchus mykiss)* und der Schmerle *(Barbatula barbatula)* – früher *Noemacheilus barbatula* – dem neuesten Stand angepaßt.

Bei den Bestimmungsschlüsseln wurde versucht, möglichst klare und kurze Angaben über die Unterscheidungskriterien zu geben, es bedarf jedoch gewisser Grundkenntnisse und Erfahrung der Benützer (z. B. Präparation der Schlundzähne bei den Fischen).

Für Fischer, die sich auch für andere Wirbeltiere im und am Wasser interessieren, ist dieser Exkursionsführer sehr zu empfehlen. Ja.

»Käfer im und am Wasser« von Bernhard Klausnitzer. Die Neue Brehm Bücherei, Band 567, 2. Auflage, herausgegeben 1996 von Westarp Wissenschaften Magdeburg und Spektrum Akademischer Verlag Heidelberg. 200 Seiten, DM 44,–.

Die erste Auflage dieses Bandes war rasch vergriffen. In der vorliegenden zweiten Auflage finden die neuesten systematischen Erkenntnisse Rücksicht. Naturfreunde, Naturschützer, Angler und Planungsingenieure er-

FISCHZUCHT RHÖNFORELLE

Wir liefern im Februar / März wieder per Versand nach Österreich:

Aalquappenbrut, freßfähig

50.000 Stück ÖS 3.500,– inkl. Fracht

Weiterhin liefern wir Äschen, Elritzen, Moderlieschen, Bitterlinge u.a.

Rufen Sie bitte an – wir informieren Sie unverbindlich!

Fischzuchtmeister H. Groß
D-36129 GERSFELD / RHÖN
Telefon 00 49-66 54 / 91 92 20, Fax 82 77

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

halten einen Überblick über die Lebensweise und die Umweltansprüche der Wasser- und Uferkäfer. Bestimmungsschlüssel mit zahlreichen Abbildungen erlauben eine Determination der Imagines und Larven bis zur Familie, Gattung und in einigen Fällen bis zur Art. I. B.

»Käfer am Wasser« von E. Amann, C. M. Brandstetter und A. Knapp. 1994 erschienen als Broschüre im Eigenverlag des Ersten Vorarlberger Coleopterologischen Vereins in Bürs/Österreich. 38 Seiten, öS 150,–.

Dieser Bestimmungsschlüssel faßt die wichtigsten Merkmale in Wort und Bild zusammen, so daß eine Determination der Imagines aquatischer Käfer Mitteleuropas bis zur Gattung möglich ist. Für eine Determination bis zur Art ist die Spezialliteratur heranzuziehen. Hilfreich ist eine Erläuterung der Fachausdrücke und die Anführung von Spezialliteratur. I. B.

REZEPTE

Zander nach Winzerart

600–800 g Zanderfilets, Salz, Pfeffer, Streuwürze, 1 Glas Weißwein, 1 dl Bouillon, 2 Zwiebeln, gehackt, 100 g Butter, 2 Eigelb, 1 Tasse Traubenbeeren, geschält (evtl. Dose), 3 EL Cognac.

In einer gebutterter feuerfesten Form die gehackten Zwiebeln verteilen, die gewürzten Zanderfilets darauflegen und mit Weißwein und Bouillon knapp bedecken, mit Alufolie zudecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten pochieren. Fond in ein Pfännchen gießen und ungefähr zur Hälfte einkochen lassen. Das Pfännchen in ein Wasserbad stellen. Damit die Sauce nicht gerinnt, darf das Wasser im Wasserbad nicht sieden. Die flüssige Butter und dann langsam unter stetigem Rühren die verquirlten Eigelb beigeben, weiterrühren, bis eine schaumige Sauce entsteht.

Die Traubenbeeren im Cognac erwärmen und über die angerichteten Zanderfilets verteilen. Sauce separat servieren.

Karpfenröllchen »Wilhelmine«

Rezept aus Fischkochwettbewerb – von Max Misteli

800 g Karpfenfilets, enthäutet, 100 g geräucherter Lachs in Scheiben, 1 dl Rahm, 1 Glas Weißwein, 1 dl Fischfond oder Bouillon, gehackte Petersilie, Estragon und Basilikum, 30 g Butter, 1 Zwiebel, gehackt, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer.

Füllung: 100 g Hechtfleisch, gehackt, 100 g Karpfenfleisch (Abschnitte), gehackt, 2 dl Rahm, 1 Eiweiß, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer.

Die Filets in Portionenstücke von etwa 90 g schneiden (rechteckig). Die Zutaten für die Füllung gut mischen, auf die mit Lachsscheiben belegten Karpfenfilets streichen, die Filets sorgfältig einrollen. Die Fischröllchen salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln, in eine gebutterte, mit Zwiebeln ausgelegte Form geben, mit Weißwein und Fischfond im Ofen garen (12–15 Minuten). Die Garflüssigkeit sorgfältig abgießen und aufkochen lassen, den Rahm beigeben und mit Mehlbutter binden. Die gehackten Kräuter dazufügen, abschmecken und die Sauce über den angerichteten Fisch gießen.

Die beiden Rezepte sind dem Fischkochbuch »Gaumenfreuden aus Bach und See« entnommen. Eine Buchbesprechung erfolgte in Heft 8/9 1996, Seite 206.

VERPACHTUNG FISCHWASSER

Brandenberger Ache, Tirol

Ab 1. Jänner 1997 gelangt das Fischereirevier Nr. 7 (Unterlauf Brandenberger Ache) auf 5 Jahre zur Neuverpachtung. Flußstrecke ca. 5 km, teilw. verbaut. Äsche, Bachforelle. 3 Jahreskarten. Mindestpachtschilling öS 40.000,–

Anbote spätestens bis 13. Dezember 1996, 9.00 Uhr. Anbotsunterlagen gegen spesenfreie Vorauszahlung des Unkostenbeitrages in Höhe von öS 150,– auf das PSK-Konto 5.775.220 der Forstverwaltung Brandenberg, 6233 Kramsach, Claudiaplatz 135, Telefon 0 53 37 / 62 4 45.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 1996

Band/Volume: 49

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: Neue Bücher 266-268