



## Neue Bücher

### **Der immerwährende ganzheitliche Natur- und Wetterkalender.**

Von Bernhard Michels. 224 S., 44 Farbfotos, 77 Zeichnungen und alte Stiche. Broschur. ISBN 3-405-15408-1. Preis: öS 145,- / DM19,90 / sFr 19,-. BLV VerlagsGmbH, München, 1980.

»Geht der Fisch nicht an die Angel, ist an Regen bald kein Mangel«. Wetterweisheiten wie diese kreisen in der Fischerrunde, vielen ist jedoch der enge Bezug zur Natur verlorengegangen. Das vorliegende Buch bietet eine Fülle von Anleitungen zur Wetterbeobachtung und Interpretation des Verhaltens verschiedener Tiere für eine Wetterprognose. Mit einiger Übung läßt sich eine Trefferquote von über 75% erzielen.

Aus den allgemeinen Erläuterungen und einer Einführung über den Hundertjährigen Kalender entwickelt sich ein Kalendarium, das über die speziellen Wetterlagen jeder Jahreszeit aufklärt. Für die Wetterpropheteiung besonders wichtige Los- und Schwendtage werden ausführlicher behandelt. Immer wieder wird deutlich, daß es sich dabei nicht um esoterische Spekulationen oder angewandte Magie handelt. Zu jeder Bauernregel liefert das Buch eine naturwissenschaftlich fundierte Erklärung.

Ein interessantes Buch, das hilft Wetter und Wetterlagen frühzeitig zu erkennen und selbständig zu interpretieren.

Ja.

### **Vergleichende Endokrinologie. Regulation und Mechanismen.**

Von Klaus-Dieter Spindler. 1997. 215 Seiten, 172 Abbildungen, kartoniert. DM 68,- / sFr 68,- / ATS 496,-. ISBN 13-1018161-5. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York.

Professor Klaus Dieter Spindler lehrt Hormon- und Entwicklungsphysiologie am Institut für Zoophysiology der Universität Düsseldorf. Sein Lehrbuch »Vergleichende Endokrinologie« gibt einen konzentrierten Überblick über das aktuelle Wissen der Endokrinologie: In vergleichender Weise beschreibt es die hormonproduzierenden Drüsen, die verschiedenen Hormonsysteme, ihre Funktionen und Wirkungen, die hormonellen Wechselbeziehungen und Steuerungsmechanismen und

schließlich pathologische Erscheinungen. Besonders hervorzuheben ist, daß nicht nur Säugetiere und Mensch behandelt werden, sondern auch niedere Wirbeltiere (Reptilien, Amphibien, Fische) und Wirbellose (Nesseltiere, Weichtiere, Insekten). »Vergleichende Endokrinologie« gliedert sich in folgende Kapitel: 1. Allgemeines, 2. Methoden der Hormonforschung, 3. Mechanismen der Hormonwirkung, 4. Ausgewählte Beispiele von Hormonsystemen bei wirbellosen Tieren, 5. Hormonsysteme bei Wirbeltieren, 6. Phylogenetische Betrachtungen.

Das Buch besticht durch seine Übersichtlichkeit: Der Text ist kurz gehalten und wird durch eine Fülle von in klaren und knappen Tabellen enthaltenen Daten ergänzt. Eine Vielzahl von Diagrammen, schematischen Darstellungen und elektronenmikroskopischen Bildern von höchster Qualität veranschaulicht die besprochenen Themenkomplexe in beeindruckender Weise. Daher eignet sich das Buch hervorragend als Lehrbuch für Studierende und als Nachschlagewerk für den Wissenschaftler.

F. Lahnsteiner

### **Fische räuchern.**

Von Francis Ray Hoff. 96 Seiten, 66 Farbfotos, Broschur. BLV Verlags GmbH München. 1999. ISBN 3-405-15625-4. Preis: DM 19,90, öS 145,-, sFr 19,-.

Die Kunst des Räucherns – eine der ältesten Konservierungsmethoden für Fische – ist im Zeitalter der Tiefkühltruhe in Vergessenheit geraten. Immer noch beliebt hingegen ist der ausgezeichnete würzige Geschmack von Räucherfisch.

Francis Ray Hoff beschreibt in seinem Buch »Fische räuchern« die Technik des Räucherns und zeigt, wie jeder Angler seinen Fang auf diese schmackhafte Weise selbst verarbeiten kann. Doch auch Hobbyköche entdecken das Räuchern zu Hause: es veredelt Lachs oder Forelle, Makrele oder Aal, Saibling oder Barsch zu kulinarischen Ereignissen. Ob Räuchern mit einem eigenen kleinen Räucherofen oder mit einem Dampfeinsatz in einem gewöhnlichen Kochtopf – der Autor vermittelt das Basiswissen für die Räucherpraxis zu Hause.

Wertvolle Tipps zur Vor- und Zubereitung der Fische, ein Hersteller- und Vertriebsverzeichnis für Zubehör und Zutaten lassen das neue Experiment in der Küche problemlos gelingen.

Und damit die Ideen nicht ausgehen, hat der Autor über 50 köstliche, leicht nachvollziehbare und oft erprobte Rezepte mit Räucherfisch zusammengestellt.

**Das neue Praxis-Handbuch Angeln. Erfolgreich fangen an Bach, Fluß, See.** Von John Bailey. 192 Seiten, 680 Farbfotos, 36 farbige Grafiken. BLV Verlags GmbH, München. 1999. ISBN 3-405-15498-7. Preis: DM 49,90, öS 364,-, sFr 46,-.

In seinem »Neuen Praxis-Handbuch Angeln« präsentiert der englische Angelexperte John Bailey leicht verständlich und unterhaltsam sein immenses Wissen über Fische und ihre Lebensräume im Süßwasser. Der Autor beschreibt ausführlich über 25 Fischarten. Mit eindrucksvollen Fotos – z. T. spektakulären Unterwasseraufnahmen – zeigt er die Tiere in unterschiedlichen Situationen und Lebensphasen: bei der Nahrungsaufnahme, bei der Jagd oder auf dem Laichzug. Er informiert über die verschiedenen Gewässer mit ihren Temperaturunterschieden, Strömungen und saisonale Veränderungen.

Bailey führt seine Leser auch an fremde, exotische Gewässer in allen fünf Kontinenten, wo beispielsweise Barben, Mahseer und Arktische Saiblinge befischt werden. Und bei all dem bekommt der Leser jede Menge wichtiger und nützlicher Informationen über die wichtigsten Fischarten der Erde, ihre Lebensweise und Verhaltensbesonderheiten, ergänzt durch die jeweils geeigneten Fangtechniken und den richtigen Umgang mit Schnur, Haken und Köder.

---

## R E Z E P T E

---

### Fischstrudel

Zutaten: ½ kg Weißfischfilet, Butter, 1 kleine Zwiebel, 80 ml Obers, 2 Eier, 80 g Brösel, Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Portion Strudelteig, flüssige Butter, 1 Eidotter.

Strudelteig auftauen. Ausgelöste, gehäutete und entgrätete Fischfilets in Stücke teilen und im Standmixer oder mit dem Pürierstab pürieren, dann portionsweise durch die feine Lochscheibe der »Flotten Lotte« passieren.

Fischmus 5 Minuten in die Tiefkühlung geben. Zwiebel in Butter dünsten, abkühlen lassen und mit Fischmus, Obers, Eiern, Bröseln, Petersilie, Salz und Pfeffer gut verrühren. Noch einmal 5 Minuten in die Tiefkühlung geben.

Backrohr auf 220° C vorheizen. Strudelteig auf Tuch auslegen, mit flüssiger Butter bestreichen, ⅓ der Fläche mit der Fülle bestrei-

chen. Mit Hilfe des Tuches einrollen und den Strudel auf ein Blech mit Backpapier legen. 25–30 Minuten backen, dabei zuerst nach 10 Minuten mit Dotter bestreichen. Dazu paßt z. B. Weißweinsauce. Dieses Rezept ist der 1999 erschienenen Broschüre »Karpfen & Co. – Kochen mit *biofisch*« entnommen.

Es enthält 100 interessante Rezepte zur Zubereitung von Karpfen und Nebenfischen der Teichwirtschaft. Dieses Kochbuch will auf die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten heimischer Fische – vornehmlich aus biologischer Teichwirtschaft – hinweisen und manchen die Schwellenangst vor der Fischküche nehmen.

Erschienen im Eigenverlag der ARGE *biofisch*, 1060 Wien, Tel. 01/4057/6303, E-mail: biofisch@magnet.at. Preis: ATS 50,-.

### Gebackener Aal

1 kg Aal, 2 Eier, 250 g Backfett, geriebene Semmel, Zitronenscheiben.

Der vorbereitete, enthäutete Aal wird in Stücke geschnitten, in siedendem gesalzener Wasser aufgeköcht und dann auf einem Sieb abgetropft. Sobald die Stücke trocken sind, werden sie in zerquirtes Ei getaucht, in fein geriebener und gesiebter Semmel gewendet, in heißem Fett schwimmend zu schöner goldbrauner Farbe gebacken und auf vorgewärmter Schüssel mit Zitronenscheiben garniert. Es wird Remouladensauce dazu gereicht.

---

## LESERBRIEFE

---

### Betr.: Österreichs Fischerei 1/2000

Ich freue mich, daß doch jemand den Artikel gelesen hat. Ich bin überrascht, daß ein Zitat des Altmeisters Eipeldauer so mißverstanden werden kann. Noch dazu von einem Mann, der eine gute Feder führt und mit seinem Buch »Fischweid« sicher einen Meilenstein für die OÖ Fischerei gesetzt hat. Darüber würde ich mich mit Herrn Harra aber gerne persönlich unterhalten oder einen Schriftverkehr führen.

Eipeldauer und auch ich – deshalb zitiere ich ihn auch – verstehen das Zitat natürlich nur im Sinne des Verständnisses von Herrn Harra. Vielleicht würde es besser verstanden, wenn wir zitiert hätten »Angeln heißt nicht *nur* Fische fangen ...« Wer die Fangstatistiken

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2000

Band/Volume: [53](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Neue Bücher 77-78](#)