

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1806

Die Scholle

[urn:nbn:de:bsz:31-263079](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263079)

Nehe 30 Klastern tief reichen. Vom November bis zum Mai dauert die Fangzeit. An den irländischen und englischen Küsten ist der Fang sehr ergiebig. Die Spanier essen sein weißes ziemlich zartes Fleisch frisch sehr gern; die Engländer und Franzosen salzen es ein.

Die Scholle.

(*Pleurocentes platessa*.)

Obgleich die getrockneten Schollen im gemeinen Leben im Handel zu den Stockfischen gerechnet werden, so gehören sie doch ihrer wahren Beschaffenheit nach nicht zu dem Geschlechte derselben. Das Geschlecht führt die Namen Seitenschwimmer, Schollen, Butten, Plattfische. Sie haben, welches man sonst bei keinem Thiere in der ganzen Schöpfung wahrnimmt, die Augen und Nasenlöcher auf einer Seite, und zwar bei einigen Gattungen auf der linken, bei andern auf der rechten Seite. Ihr Körper ist oval, sehr breit und ganz zusammengedrückt. Sie schwimmen immer auf der Seite, und haben keine Schwimmblase, aber eine Rücken- und Aftersflosse, welche die ganze Länge des Leibes einnimmt. Die abgebildete gemeine Scholle, welche man auch Halbfisch, Platteis, Goldbutte nennt, unterscheidet sich von andern Schollen durch die 6 Höcker, welche an ihrem Kopfe stehen; es sind dies knöcherne Erhöhungen, wovon die erste die größte ist. Die Schuppen sind sehr dünn und weich, sie sitzen in Grübchen, und machen, daß der Fisch sehr glatt anzufühlen ist. Das Maul ist klein; inwendig stehen in den Kiefern kleine stumpfe Zähne. Der Rumpf ist oben braun und aschgrau marmorirt, unten weiß, und wie die Rücken und Aftersflosse, mit runden orangefärbigen Flecken besetzt. Die Seitenlinie läuft ziemlich gerade in der Mitte des Körpers vom Kopfe zum Schwanz hin. Alle Flossen sind von dunkelgrauer Farbe.

Diese Scholle lebt in der Ostsee, und noch häufiger in der Nordsee. Sie kommt zur Laichzeit, welche in den Februar und März fällt, an die Küsten, in die Buchten und Ströme, und sucht wärmere, sonnigte Orter, wo sie ihren Laich zwischen Steine und Meergras absetzt. Sie nährt sich von ganz kleinen Fischen, Insekten, Würmern &c. und wird 1 Fuß lang und einige Zoll dick. Man findet einige, die auf 15 bis 16 Pfund wiegen.

Man fängt sie mit zerstücktem Fischfleische als Lockspeise an Grundschnuren, oder auch mittelst des so genannten Buttstechens. Es werden nämlich bei hellem Sonnenschein und stillem Wasser die Gegenden aufgesucht, wo Schollen stehen; entdeckt man sie, so wirft man ihnen ein an einer Schnur befestigtes Stück Blei, an welchem eiserne Spitzen mit Widerhaken angebracht sind, in den Leib, und zieht sie nach sich. In einem tiefen Grund sucht man ihnen mit Stangen, an welchen solche Spitzen befindlich sind, beizukommen.

Das Fleisch der größern Schollen ist wohlschmeckender, als das von den kleinern. Man ißt jenes frisch, und trocknet es auch, nachdem man die Haut heruntergezogen hat. Auf diese Art wird es statt des Käses zum Butterbrod gegessen. Die kleinern Schollen werden mit Salz ringerieben, an der Luft gedörret, und so, wie der Stock- und Klippfisch verkauft.

Der