

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

Der eigentliche Stockfisch

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

reißen die Eingeweide heraus, spalten den Rücken von innen auf, nehmen bis auf die 3 letzten Wirbelbeine den Rückgrad heraus, und legen die gespaltenen Fische 3 bis 4 Wochen lang auf Felsen zum Trocknen. Sie werden aber auf die innere Seite aufgelegt, damit, wenn Regen einfällt, das Fleisch nicht verderbe. Der Kopf wird gekocht und gegessen; einige Theile braucht man zum Köder, und die Gräten zur Feuerung. Aus den Blasen der Fische verfertigen die Isländer einen Leim, welcher der Hausenblase fast gleichkommen soll.

In Norwegen behandelt man den Kabeljau etwas anders. Wenn man den Kopf abgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen hat, so legt man das übrige von den Fischen in Fässer, und bestreuet es stark mit französischem Salze. Nach 8 Tagen läßt man die Lake und das Blut rein ablaufen, und nun packt man die Stücke mit spanischem Salze wohl eingerieben in Tonnen ein. Dies heißt Laberdan. Auch werden die Kabeljau daselbst ebenfalls auf Felsen getrocknet, und deswegen Klippfische genannt. Sonst gibt es noch andre Benennungen der zubereiteten Kabeljaue, z. B. Plattfische (dies sind die großen gespaltenen), Rundfische, sind nur am Bauche aufgeschlitz; Rothfische, sind an Stangen gedörret. Der Roggen des Kabeljaues wird zum Sardellenfang benutzt. Engländer, Holländer und Franzosen kaufen ihn theuer von den Norwegern.

Von der Wichtigkeit des Kabeljaufanges kann man sich einen Begriff machen, wenn man bedenkt, daß die Engländer allein jährlich 15 bis 20000 Seeleute dazu unterhalten, und 4 Millionen Thaler Gewinn haben. Die Franzosen fangen ebenfalls eine unbeschreibliche Menge, und dennoch reichte ehemals wenigstens der Kabeljau zur Fastenzeit nicht zu.

Der eigentliche Stockfisch.

(*Gadus merluccius*.)

Da der gedörrte Kabeljau auch den Namen Stockfisch führt, so nennt man diesen zum Unterschied den kleinen Stockfisch. Er ist gewöhnlich $1\frac{1}{2}$, höchstens 3 Fuß lang. Bei ihm ist die untere Kinnlade länger als die obere; er hat keine Bartfäden; seine Farbe ist grau. er gleicht dem Hechte in der Körperbildung außerordentlich, und hat einen ziemlich weiten Rachen mit starken Zähnen versehen; selbst der Gaumen ist mit einer Reihe Zähnen besetzt. Sein Rücken hat nur 2 Flossen, und auch bei ihm steht der After dem Kopfe näher als dem Schwanz.

Dieser Fisch hält sich sowohl im Nordmeere als im mittelländischen auf, und kommt häufig an die englischen und französischen Küsten. Er lebt vom Raube anderer Fische, und ist sehr gefräßig. Heringe, Makrelen &c. sind sein gewöhnlicher Fraß.

Man fängt ihn sowohl mit Netzen, als mit Angelschnuren 3 bis 4 Meilen weit von der Küste zur Nachtzeit. Da er sich meistens in der Tiefe aufhält, so müssen Angeln und Netze

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