

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 Kabeljau

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

Nro. 3. Die Scholle.

Man rechnet die Scholle gleichfalls unter die Stockfischarten, weil man sie größtentheils in Deutschland wenigstens, nicht frisch, sondern an der Luft gedörrt und in Bündel gebunden versendet, und eben so wie den Stockfisch kocht und verspeiset. Sie wohnen in der Ost- und Nordsee, halten sich beständig tief im Grunde der See auf, und nähren sich von kleinen Fischen, Muscheln, und Schneckenbrut. Das Charakteristische an ihnen ist, daß immer beide Augen auf einer Seite des Körpers stehen, und daß ihr Körper vom Rücken nach dem Bauche zu ganz platt gedrückt, und flach ist, daher sie auch Plattfisch, Platt-eisen und Halbfische heißen. Sie werden mit Grundschnuren gefangen oder mit langen Stangen gestochen, und machen für die Küsten der Ostsee einen guten Handelsartikel.

Nro. 4. Der Schellfisch.

Der eigentliche Schellfisch ist unter allen Stockfischen der kleinste, denn er ist nur 1 Fuß lang. Er bewohnt die Nordsee, und wird ohnweit Heiligeland im Herbst in großer Menge gefangen, und nach Hamburg verfahren. Er nährt sich mit Krebsen und Wasserinsekten; und hat ein weißes derbes wohlgeschmeckendes Fleisch. Er wird sowohl frisch, als auch gesalzen und getrocknet in den Nordländern verspeiset.

Der Kabeljau.

(*Gadus morrhua.*)

Das Geschlecht, wozu dieser und zwei der folgenden Fische gehören, nennt man Schellfische oder auch Weichfische. Die Gattungen dieses Geschlechts unterscheiden sich von andern Fischgeschlechtern durch ihren länglichen Leib, der mit leicht abfallenden Schuppen besetzt ist; ihr Kopf ist keilsförmig und glatt; die Kiemenhaut hat 7 Strahlen, und die Flossen sind sämtlich mit der gemeinschaftlichen Haut des Körpers bekleidet. Der Kabeljau wird daran erkannt, daß er nebst jenen allgemeinen Geschlechtskennzeichen eine gleich abgestumpfte Schwanzflosse und weit größere Schuppen hat, als die übrigen. Sein Kopf, sein Rücken und seine Seiten sind grau mit gelben Flecken besprenkt, der Bauch ist weiß. Im Maule stehen, wie beim Hecht, einige bewegliche Zähne. Rücken- und Schwanzflossen sind gelb gesprenkt; Bauch- und Aftersflossen grau und die Brustflossen gelblich. Der After ist dem Kopfe näher als dem Schwanz. Seine körperliche Länge beträgt von 2 bis 5 Fuß, seine Breite ist 1 Fuß und die Dicke $\frac{1}{2}$ Fuß. Er wiegt von 12 zu 20 Pf. Doch hat man bei England schon einen gefangen, welcher 5 Fuß 8 Zoll lang war, und 78 Pf. wog.

Der Kabeljau hat ein weiches Leben; nimmt man ihn aus dem Seewasser, und legt ihn in Flußwasser, so stirbt er gleich. Er ist ein sehr gefährlicher Räubfisch, und nährt sich von Haringen, Schellfischen, Tintenfischen, Seekrebsen u. dergl.; im Hunger geht er seine eigene Gattung an. Er verdauet, was er verschlingt, sehr leicht, und hat er ganz

un-

unverdauliche Dinge hinunter geschluckt, so speiet er sie durch Erbrechen wieder von sich. Zur Zeit des Laichens ist er weniger gierig; aber gleich nachher frisst und verschlingt er alles, was man ihm nur vorhält, selbst feste Körper, z. B. Muscheln und Eisen.

Sein gewöhnlicher Aufenthalt ist die hohe See, wo er in der Tiefe lebt. Bei England erscheint er im Januar, bei Island im Februar. Auch in Nordamerika ist er sehr häufig bei Terrenewe, Neuschottland &c. An diesen Orten halten sie sich zur Laichzeit auf. Sie vermehren sich auf eine ungeheure Weise. Ein einziges Weibchen soll jährlich 9 Millionen Eier legen. In einem Kabeljau, der noch lange nicht zu den größten gehörte, zählte man 9,384,000 Eierchen, etwa von der Größe eines Hirsekorns *).

Da sie zur Laichzeit aus der Tiefe kommen, so ist alsdann die beste Zeit zum Fangen. In den amerikanischen Gewässern fängt man die meisten im Mai und Juni, in den europäischen aber vom Januar bis März. In dieser Zeit beschäftigen sich viele 1000 Menschen, Franzosen, Engländer, Holländer, Norweger, Schweden, Dänen, Hamburger &c. mit seinem Fange. Die Holländer ziehen von den übrigen den größten Vortheil, denn sie gehen sehr sorgfältig bei der Zubereitung zu Werke.

Man fängt den Kabeljau auf verschiedene Weise. In Norwegen legt man Grundschnuren, an welchen oft 100 Angeln hängen. Eine solche Grundschnur besteht in einem Seile, welches 2 bis 300 Klafter lang ist. Man befestigt am untern Ende desselben ein Gewicht, und läßt es so in den Grund hinab. Am obern Ende der Grundschnur zeigen Breiter oder Tonnen den Platz an, wo sie liegt. Jedes Boot hat 2 solche Schnuren, damit es, wenn die eine eingezogen ist, die andere wieder auswerfen kann. Auch mit einer Angelschnur, die man am Boote befestiget, und die 7 — 8 Klafter ins Meer hinabhängt, fängt man Kabeljaue. Ein Fischer rudert fort, der andere gibt Acht, ob ein Fisch angebissen hat. Auf diese Art füllen beide ein Boot wohl 2 bis 3mal in einem Tage an. Die Kabeljaue liegen an einigen Orten zur Laichzeit so dick im Meere, daß man dreizackige Haseln unter sie wirft, und öfters mehr als einen angespießt herauszieht. Mit Stechnezen, welche 20 Klafter lang, 1 Klafter hoch sind und 3 Quadrat Zoll große Maschen haben, fängt man auch eine große Menge dieser Fische. Ein einziges Boot mit 6 Mann setzt 18 bis 20 solcher Netze des Abends aus, und erhält des Morgens meistens 300 — 500 Stück. Man ködert den Kabeljau mit frischem und faulem Fleisch, mit Muscheln, Haringen, Krebsen &c. ja sogar mit dem Fleische seiner eigenen Gattung. Man hauet oft einige Kabeljaue von einander, und wirft sie denen im Meer zum Fraß vor. An solchen Stellen, wo es viel Muscheln und Krebse gibt, fängt man oft in 24 Stunden 4 bis 600, und in einer Zeit von 2 bis 3 Wochen auf 5 bis 6000.

Wenn die Männer in Island reich mit Kabeljauen beladen nach Hause kommen, so schneiden ihre Weiber zuerst den Fischen die Köpfe ab, dann reißen sie ihnen den Bauch auf, reissen

*) Wenn man dergleichen Zählungen anstellt, so zählt man nicht auf die gewöhnliche Weise Stück vor Stück; sondern man wiegt z. B. ein Quentchen, oder eine Unze und zählt nun die einzelnen in dieser Unze enthaltenen Stücke, wiegt sodann die ganze Masse, und bringt die Summe auf die bekannte Art heraus.

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 aufgeschlitt; 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 etc. 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