

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

Stockfische

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

S t o c k f i s c h e.

Unter dem Namen Stockfische begreift man im gemeinen Leben gewöhnlich mehrere Arten getrockneter Schellfische, die ein höchst wichtiger Handelsartikel vieler Nationen, so wie die Kost unzähliger Menschen sind. Die bekanntesten Fischarten darunter sind der Kabeljau, der eigentliche Stockfisch, die Scholle und der Schellfisch, welche gegenwärtige Tafel auch zeigt.

Nro. 1. Der Kabeljau.

Der Kabeljau ist der größte unter den Stockfischarten, gewöhnlich 3 Fuß lang und 14 bis 20 Pfund schwer. Er ist ein Bewohner des Weltmeeres, und kömmt nie in die Flüsse; am häufigsten findet man ihn in den nördlichen Meeren unserer Hämispäre, an den Küsten von Norwegen, Island, an den Orkadischen Inseln, und in Nordamerika bei der Bank von Terre Neuve, Cabreton und Neuschottland. Er ist für viele Nationen ein überaus wichtiger Handels- und Nahrungsartikel. Er ernährt ganz Island, bringt Norwegen jährlich einige Tonnen Goldes ein, und ist sonderlich für England und Frankreich eine ergiebige Quelle des Reichthums, indem er beiden Nationen nur in Nordamerika jährlich an 20000 tüchtige Seeleute beschäftigt.

Man fängt den Kabeljau mit Angeln, an welche man frische Heringe, Schellfische, Makrelen, Krebse und Krabben als Köder steckt. Sobald er gefangen ist, wird ihm der Kopf abgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, und das Rückrad ausgelöst, und sodann wieder entweder auf Stöcke oder Stangen gehängt, und an der Luft getrocknet, oder er wird eingesalzen und in Fässer gepackt, oder er wird eingesalzen und zugleich an der Luft gedörrt. Von diesen drei verschiedenen Arten der Zubereitung zur Dauer, bekömmet der Kabeljau hernach auch verschiedene Namen; denn ungesalzen an der Luft getrocknet heißt er Stockfisch, eingesalzen Lapperdan, gesalzen und getrocknet aber Klippfisch. Unter diesen 3 verschiedenen Namen führen ihn unsere Kaufleute; es ist aber immer ein und derselbe Fisch, der Kabeljau. Aus den Lebern wird Lhran gebraten; und der Roggen wird in Fässern an die Holländer und Franzosen verkauft, die ihn als Köder zum Sardellenfange brauchen.

Nro. 2. Der eigentliche Stockfisch.

Der eigentliche Stockfisch ist kleiner als der Kabeljau, nur $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß lang, aber ein Raubfisch wie jener, und verfolgt sonderlich die Heringe und Makrelen. Er hält sich sowohl im Mittelländischen als Nordmeere auf, und wird am häufigsten an den englischen und irländischen Küsten, und 3 bis 4 Meilen von der Küste von Bretagne mit Netzen oder Angeln gefangen. Da er in großer Menge gefangen wird, so wird der größte Theil davon an Stangen oder Stöcken getrocknet (wovon er auch den Namen Stockfisch bekömmet) und nach Spanien oder Deutschland versendet.

Nro. 3.