

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

[Fische]

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

Vier wunderbare Fische.

Fliegende Fische.

Nro. 1. Der große fliegende Fisch. Nro. 2. Die Meerschwalbe.

Ein fliegender Fisch klingt sonderbar und widersinnig, und doch gibt es wirklich fliegende Fische, und zwar viele Arten, die sich aus dem Wasser in die Luft schwingen und ziemlich weit fortfliegen können. Dieß thun sie mit Hülfe ihrer Flossfedern, die ihnen außerordentlich lang gewachsen und mit einer Haut verbunden sind, und ihnen statt der Flügel dienen. Sie können sehr schnell und weit damit fliegen, so lange diese Flossfedern naß sind, sobald sie aber trocken werden, fallen sie wieder ins Wasser nieder. Sie retten sich dadurch meistens vor den Verfolgungen der Raubfische. Ich liefere hier nur zwei Arten davon.

Nro. 1. Der große fliegende Fisch, ist braun von Farbe, und Härtingen an Gestalt und Schuppen vollkommen ähnlich. Er wird häufig im großen Weltmeere angetroffen.

Nro. 2. Die ostindische Meerschwalbe; sie ist die kleinste Art der fliegenden Fische, und hat sehr lange Flossfedern.

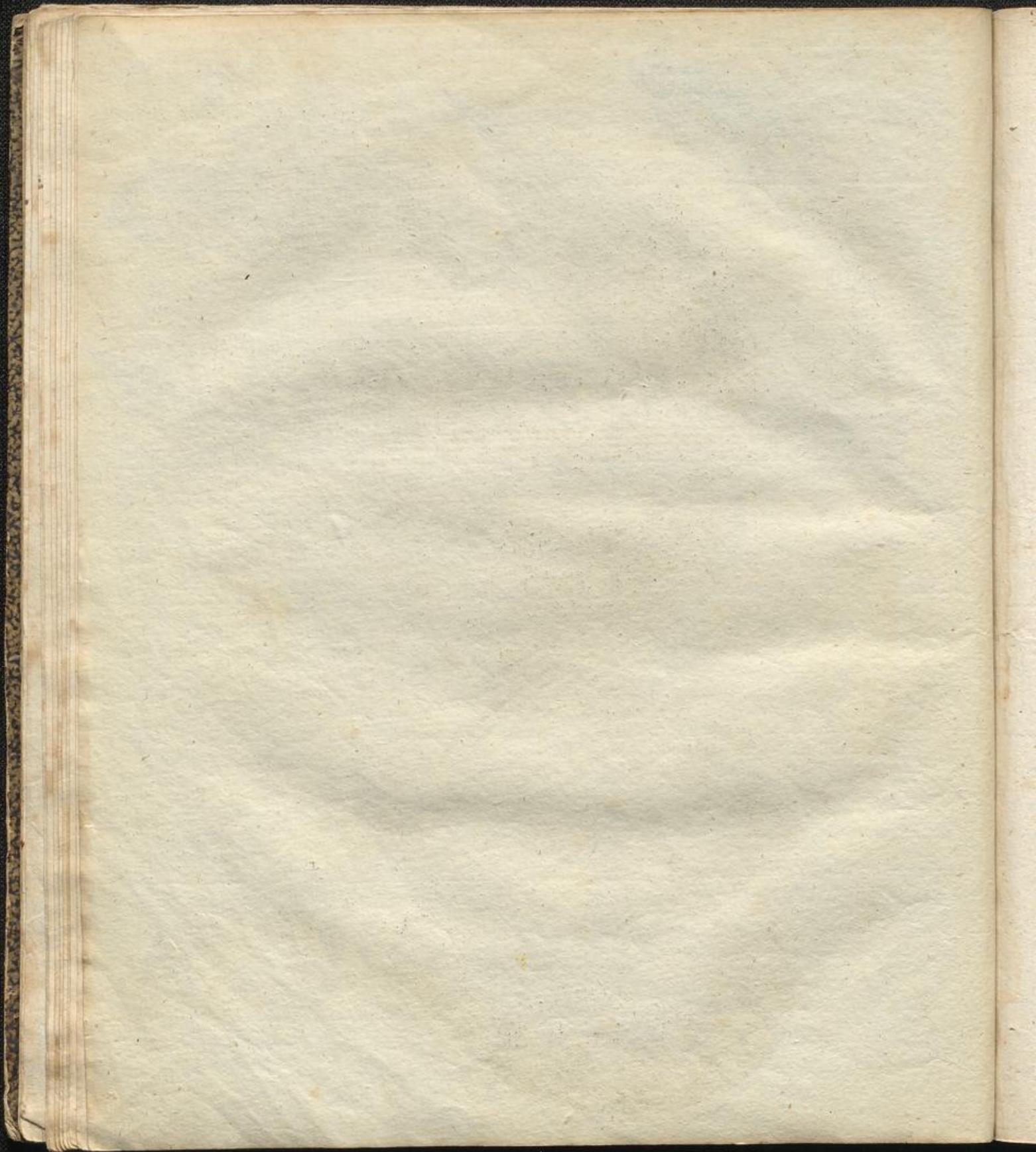
Nro. 3. Der Schiffhalter oder die Remora.

Der Schiffhalter oder die Remora ist ein kleiner sehr merkwürdiger Fisch, der gleichfalls im großen Weltmeere gefunden wird. Sein Kopf ist breiter, fast halb so lang als der ganze Körper, und oben ganz glatt und oval. Diese ovale Platte ist schwarzgrau, hat rund herum und mitten durch erhabene Schwielen, und querüber tiefe Furchen, mit einer rauhen scharfen Haut besetzt. Mit dieser Platte drückt sich dieser kleine Fisch an andere schwimmende Körper an, hängt sich daran fest, und wird ihnen auf diese Art ein Hinderniß im Schwimmen. Besonders pflegt er sich gern in ungeheurer Menge unten an die Schiffsböden anzudrücken, wie sich ohngefähr die Seetulpen und Entenmuscheln auch daran hängen. Da es nun allezeit ein Schiff im Segeln hindert, wenn Boden und Kiel nicht rein und glatt, sondern mit andern Körpern behangen ist, so hat dieser Fisch dadurch den Namen der Schiffhalter bekommen. Daß aber ein einziger ein Schiff im vollen Segeln soll aufhalten können, ist eine Fabel.

Nro. 4. Der runde Kropffisch.

Der Kropffisch ist eines der seltsamsten Thiere aus dem amerikanischen Meere. Er ist rundum mit einer sehr harten hornartigen Haut oder Schale umgeben, und steckt gleichsam in einem festen Panzer, braun von Farbe. Man hat runde und eckige Kropffische, und von den ersteren wieder stachelige, zackige, schuppige, warzige und glatte. Gegenwärtiger ist beinahe kugelförmig, und über und über mit unzähligen kleinen Wärzchen besetzt. Man hat die Kropffische von sehr verschiedener Größe, oft bis zu einer Elle, oft auch nur 2 Zoll groß.





Fliegende Fische.

Man würde sich sehr irren, wenn man unter einem fliegenden Fisch ein Thier verstehen wollte, welches im Stande wäre, wie die Vögel, sich nicht nur über die Oberfläche des Wassers zu erheben, sondern auch in der Luft nach Belieben hin und her zu fliegen, und sich zu lenken und zu bewegen, wohin es wollte. Dies Vermögen hat der fliegende Fisch eben so wenig, als die fliegenden Thiere aus der Klasse der Säugenden und der Amphibien. Unter jenen haben nur die Fledermäuse, ob sie gleich nicht besiedert sind, das Vermögen, sich in der Luft hin und her zu bewegen, wie sie wollen; sonst aber weder die fliegenden Eichhörnchen, noch die fliegenden Eidechsen. Eben so können die fliegenden Fische nichts weiter, als vermittelst ihrer flügelähnlichen Flossen sich schnell aus dem Wasser in die Höhe heben, und so höchstens 200 Schritte durch die Luft fortfliegen. Sie fallen aber sogleich wieder ins Wasser, wenn ihre Flossen trocken sind. Bei dieser Erhebung aus dem Wasser, bei dem Fluge und dem nachmaligen Niederfallen in dasselbe machen sie ungefähr einen solchen Bogen, welchen ein Scherbe beschreibt, den man mit Gewalt so gegen die Wasserfläche wirft, daß er abspringt, vorwärts fliegt, und dann ins Wasser fällt. Diese Fische verlassen ihr Element nicht etwa blos zum Vergnügen, sondern aus Noth. Fast kein Thier hat so viele Feinde und Verfolger, als die fliegenden Fische. Im Wasser sind die Delyphine und andere Raubfische ihre Verfolger; in der Luft hingegen lauern ihnen die Raubvögel auf, und erbeuten sie. Wenn sie sich aus dem Wasser in die Höhe schnellen, so fallen sie, da sie nicht im Stande sind, ihren Lauf zu lenken, oft auf die vorübersegelnden Schiffe, wo sie dann von den Matrosen als eine leckere Speise verzehrt werden. — Es gibt mehrere Gattungen von Fischen aus verschiedenen Geschlechtern, welche auf die beschriebene Weise fliegen können.

Der große fliegende Fisch.

(*Exocoetus volitans.*)

In der Gestalt gleicht dieser Fisch dem Haringe am meisten, daher er auch der fliegende Haring genannt wird. Die Brustflossen, welche am längsten sind, braucht er besonders zum Fliegen. Der Rücken ist dunkelgrau; auch braunröthlich, die Seiten fallen ins Weiße. Die Flossen und der Schwanz sind aschgrau, ins Röhliche oder Bräunliche fallend. Sie erheben sich oft in Schaaren zu 100 und mehrern aus dem Wasser in die Luft, welches einen sonderbaren Anblick gewährt, vornehmlich wenn sie ihre Flug nach den Schiffen richten, und auf dem Verdecke niedersinken. Die Meeresgegenden zwischen den Wendekreisen sind ihr Aufenthalt; sie kommen auch dießseits und jenseits der heißen Zone vor, jedoch finden sie sich über den 40sten Grad vom Aequator nicht mehr. Ihr Fleisch wird als sehr wohlschmeckend gerühmt; einige vergleichen es mit dem Fleische der Makrelen, andere mit dem Fleische des frischen Haringes und der Sardellen.

Die Meeresschwalbe.

(*Trigla hirundo.*)

Die See- oder Meeresschwalbe, welche auch der Seerabe heißt, ist der kleinste unter den fliegenden Fischen, er hat aber einen verhältnißmäßig großen und dicken Kopf. Die Farbe des Rückens ist braun ins Violette spielend, eben so die Seiten. Der Bauch ist silberfarben. Seine bräunlichen Brustflossen sind sehr lang und breit, und haben fast die Gestalt der Flügel. Zur Zeit des Sturms soll sich dieser Fisch in die Luft erheben, und wenn er angegriffen oder gefangen wird, einen knurrenden Ton von sich geben. Er lebt von Fischen, Krebsen, Schnecken und Muscheln, und schwimmt sehr schnell. Die Nord- und Ostsee, auch das Mittelländische Meer ist sein Aufenthalt. Er wohnt in der Tiefe der hohen See, und wird mit der Grundschnur gefangen. Sein Fleisch ist zwar etwas hart, doch salzt man es in Dänemark ein, und braucht es zur Schiffsprovision. Auch wird es sonst noch auf verschiedene Art zubereitet.

Der Schiffhalter oder die Remora.

(*Echeneis Remora.*)

Der Schiffhalter, oder der Saugefisch ist deswegen merkwürdig, weil er sich an andern Körpern mittelst einer Platte, welche sich oben auf seinem Kopfe befindet, fest anzuhalten weiß. Diese Platte stellt eine ovalrunde Fläche vor, welche in die Quere mit Furchen, und längs den Furchen mit parallel laufenden erhabenen Schwielen versehen ist. Hiemit drückt sich der Fisch an andre Körper, an Seehunde, an Haifische und besonders auch an die Böden der Schiffe

se so fest an, daß, wenn man ihn mit Gewalt losreißen wollte, man eher den ganzen Körper in Stücken zerreißen würde, als daß der Kopf losginge. Man hat aus diesem Ansaugen gleich Veranlassung zu einer Fabel genommen, nämlich zu der lächerlichen Sage, daß ein einziger solcher Fisch ein Schiff im Segeln aufzuhalten im Stande sey. Doch kann es wohl seyn, daß ein kleines Fahrzeug, an dessen Boden sich unten eine Menge solcher Fische angefogen hat, dadurch im Lauf ein wenig aufgehalten wird. Dieser Fisch hat keine Schuppen; der Rücken und der Schwanz ist grün; die Seiten sind unten weiß; die Brust- und Bauchflossen grau und am Rande grün. Seine Länge beträgt 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuß. Er lebt im Meere bei den Molukklischen Inseln; ferner in der Gegend von Brasilien, Jamaika &c. Man fängt ihn zugleich mit Hayfischen oder andern großen Seethieren, an deren Leib er sich anzuhängen pflegt. Sein Fleisch wird zwar von einigen genossen; es ist aber zähe und mager. — Es ist sehr merkwürdig, daß dieser Fisch es wagen darf, um den Rachen des gefräßigen Hayes herum zu schwimmen, ohne in Gefahr zu kommen, von demselben gefressen zu werden.

Der runde Kropffisch.

(*Orbis mammillaris.*)

Dieses sonderbare Geschöpf scheint zu den sogenannten Beinfischen (*Ostracien*) zu gehören, welche der harten Schale wegen, womit ihr Körper umgeben ist, den Schildkröten einigermaßen gleichen. Die Schale ist eine Art von Panzer, hart und hornartig. Sie schließt den ganzen Körper ein, und nur der Schwanz ist frei und beweglich, weil er dem Thiere zum Steuerruder dient, seinen Lauf im Wasser zu lenken. — Des Panzers wegen nennt man diese Art Fische auch Panzerfische. Sie sind an Gestalt verschieden. Einige haben einen eckigten oder kantigen Körper, und auf der Oberfläche theils spizige Stacheln, welche sie ihren Feinden furchtbar machen, oder sie doch wenigstens vor Gefahr sichern; theils ist die Oberfläche mit festen knochenartigen Schuppen von verschiedener Gestalt besetzt. Einige haben weder Schuppen noch Stacheln, sondern runde Warzen. Von dieser Art ist der in der Abbildung vorgestellte runde Kropffisch. Sein ganzer Körper ist mit kleinen, runden und harten Wärzchen gleichsam übersäet. Der Gestalt nach ist er beinahe kugelförmig; außer daß sich der hintere Theil seines Leibes nach dem Schwanz zu verlängert. Der Kopf ist abschüßig und ganz klein; das sonderbare Maul öffnet sich vorwärts, die Augen werden durch eine hornartige Erhöhung, welche sich um dieselbe umherzieht, gegen Verletzungen gesichert.

Die Größe der Kropffische ist verschieden. Einige werden wohl 2 Fuß lang und drüber; andere hingegen haben nur einige Zoll Länge. Ihre Farbe ist hellbräunlich. Sie leben in den Meeresgegenden um Amerika in ziemlicher Menge, und nähren sich von allerlei Gewürmen und von Insekten; vielleicht verzehren sie auch kleine Fische.

Sie haben wenig Fleisch, welches aber von vielen gern gegessen wird.

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.

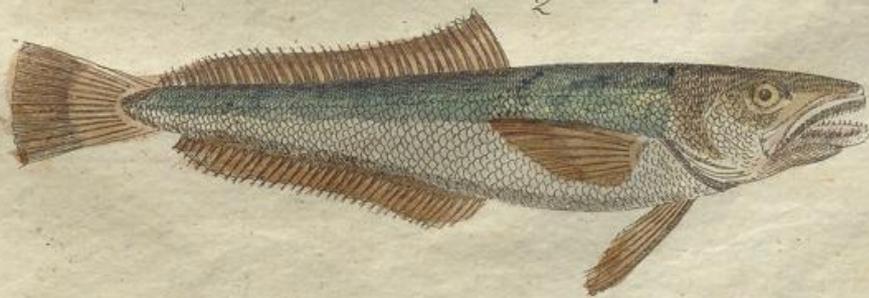
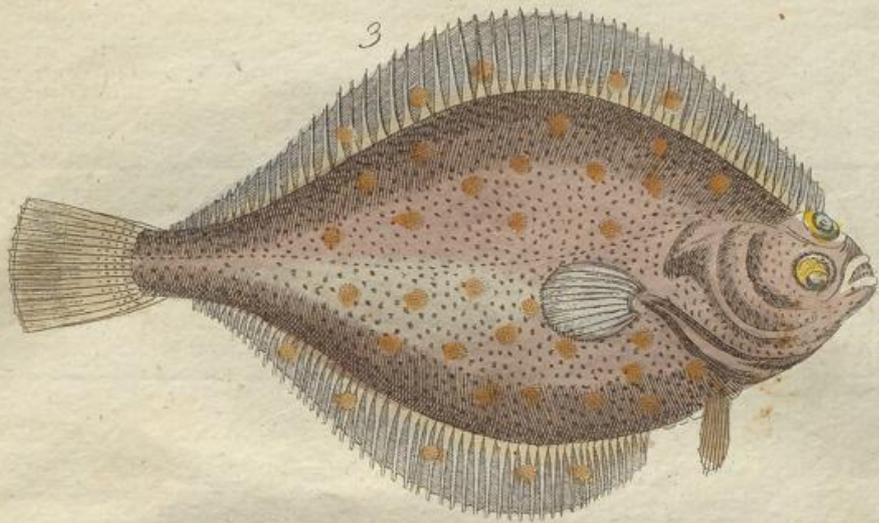
Der Kabeljau ist der größte unter den Stockfischarten, gewöhnlich 3 Fuß lang und 14 bis 20 Pfund schwer. Er ist ein Bewohner des Weltmeeres, und kömmt nie in die Flüsse; am häufigsten findet man ihn in den nördlichen Meeren unserer Hämispäre, an den Küsten von Norwegen, Island, an den Orkadischen Inseln, 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.

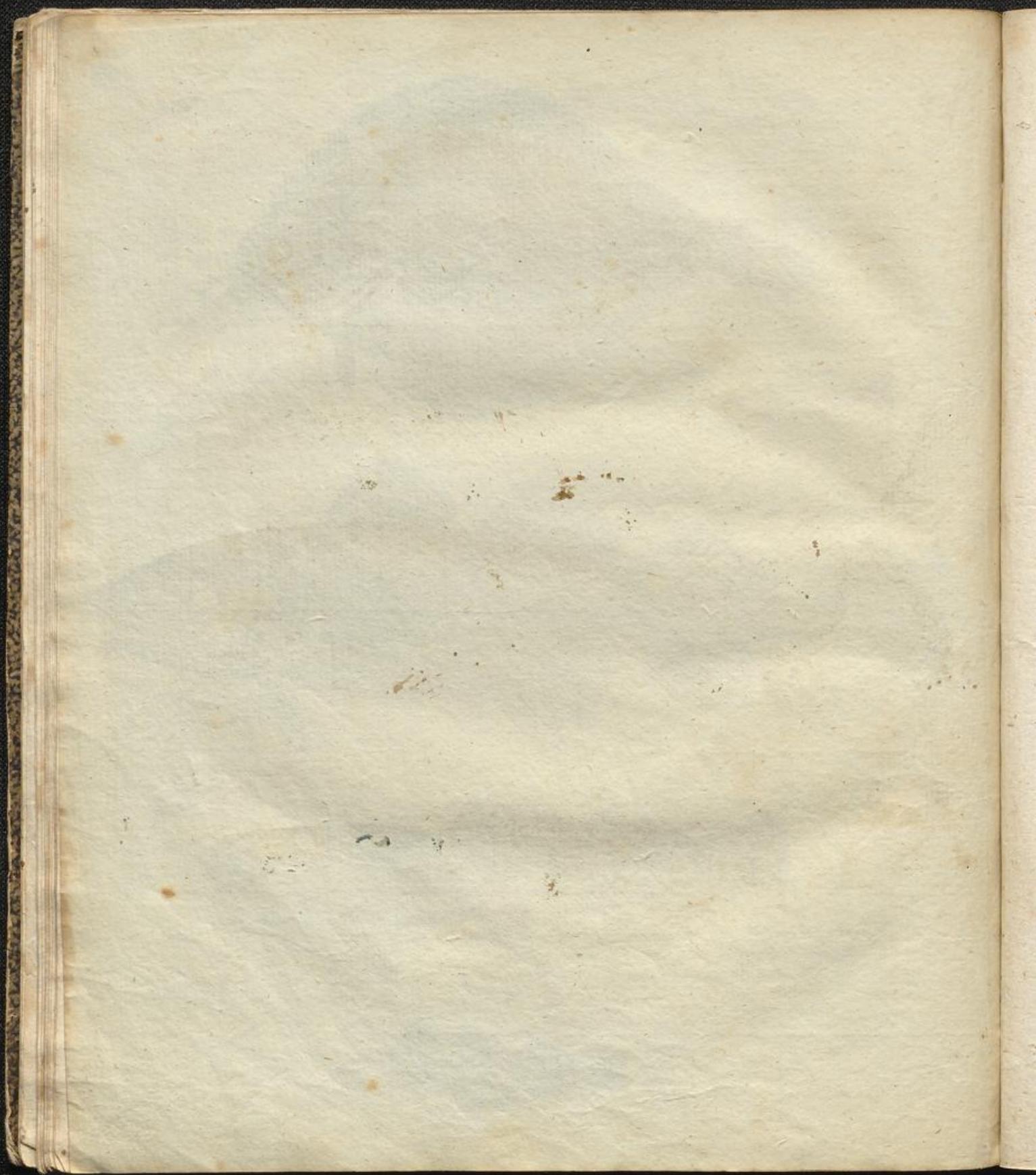
Man fängt den Kabeljau mit Angeln, an welche man frische Heringe, Schellfische, Makrelen, Krebse und Krabben als Köder steckt. Sobald er gefangen ist, wird ihm der Kopf abgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, und das Rückrad ausgelöst, und sodann wieder entweder auf Stöcke oder Stangen gehängt, 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 Lethen 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.





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 &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

Der Schellfisch.

(*Gadus aeglesinus*.)

Ist ein Geschlechtsverwandter vom Kabeljau und Stockfisch. Seine Länge beträgt meistens nur 1 Fuß, selten 2 und 3. Sein Kopf ist keilsförmig, die obere Kinnlade steht hervor; an der untern sieht man eine Bartkloffe. Er hat sehr kleine ründliche Schuppen, welche ziemlich fest sitzen. Der Rücken ist braun, die Seiten und der Bauch sind silberfarben, die Flossen bläulich.

Er lebt in der Nordsee häufig, geht aber nicht durch den Sund in die Ostsee. Bei Ostfriesland und an den Küsten von Holland ist er in Menge; am häufigsten aber an den englischen Küsten. Sie halten sich in großen Schaaren in einer Gegend von $\frac{3}{4}$ Meilen breit und 6 bis 7 Meilen lang beisammen auf. An den englischen Küsten werden bisweilen so viel gefangen, daß die Fischer ihre Boote des Tages zweimal damit anfüllen können. Alsdann sind sie aber auch so wohlfeil, daß 20 der besten nur für 5 bis 8 Gr. verkauft werden. Das Gewicht eines gewöhnlichen Schellfisches ist $1\frac{1}{2}$ Pfund, doch giebt es, wie wohl selten, einige, die 14 Pfund wiegen.

Sie laichen im Februar an den Küsten, und vermehren sich sehr stark. Im Sommer sind sie fetter, weil ihnen dann die Häringe eine reichliche Kost gewähren; in der übrigen Zeit nähren sie sich von andern kleinen Fischen, Krebsen und allerlei Seeinsecten und Würmern. Die Seehunde stellen dagegen ihnen wiederum nach. Wenn sich die Schellfische, wie ihre Gewohnheit ist, durch Sprünge über die Oberfläche des Meeres erheben, so schnappen die Seehunde fleißig nach ihnen, und fangen sie auf. Bei stürmischer unangenehmer Witterung begeben sie sich in die Tiefe, und verbergen sich unter den Seekräutern.

Sie haben ein feines, weißes, leicht verdauliches Fleisch, und werden daher sehr gern gegessen. Man fängt sie mit Grundschnuren, die einige Ruthen lang sind, und befestigt kleine Fische an den Haken. Die Grönländer hauen Löcher ins Eis, wenn das Meer zugefroren ist. An diese Löcher begeben sich die Schellfische, um Luft zu schöpfen, und werden häufig von den Grönländern mit den Händen ergriffen und gefangen.