

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, [1816]

Der Koehler

[urn:nbn:de:bsz:31-263488](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263488)

Alleley kleine Fische, Wasserinsekten, Krebse und Gewürme machen die Nahrung dieses Fisches aus. Er lebt auf dem Grunde, und laicht im Januar. An den deutschen, vornehmlich an den holländischen, französischen und englischen Küsten fängt man den Witting in großer Menge mit 50 bis 60 Klafter langen Grundschnuren, woran oft 100 bis 200 Angeln mit Fischen, besonders mit Stücken von frischen Häringen befestigt sind. Ein Schiff, welches zum Fange dieser Fische bestimmt ist, wirft gewöhnlich 20 der genannten Schnuren aus. An denselben sind oft 4000 Angeln befestigt, welche 2 bis 3 Stunden eingesenkt und dann herausgezogen werden. An den französischen Küsten ist der stärkste Fang vom Dezember bis zum Februar. Während der Laichzeit soll das Fleisch sehr schlecht schmecken. Die Holländer wählen die Sommermonate zum Fange. Zur Zeit des Häringfanges ist das Fleisch am fettesten. Es soll überhaupt sehr zart, weich und weiß seyn. In Gegenden, wo man diesen Fisch so ungemein häufig findet, trocknet man ihn. Hierdurch verliert das Fleisch zwar viel von seiner Güte, giebt aber doch den Matrosen auf den Schiffen eine gute Kost.

D e r K ö h l e r .

(*Gadus carbonarius.*)

Köhler, Kohlfisch, Kohlmund sind die Namen, welche man dieser Gattung in verschiedenen Gegenden beylegt. Das schwarze Maul, welches jene Benennungen veranlaßte, und die gerade schmale Seitenlinie, sind die unterscheidenden Merkmale dieses Fisches. Er wird 2 bis 2½ Fuß lang, 4 bis 5 Zoll breit, und nicht selten an 30 Pfund schwer. Kopf und Rumpf sind glänzend schwarz, am Kiemendeckel scheint die Silberfarbe der Schuppen durch das Schwarz hervor; der Bauch ist wie mit einem Neze von schwarzen Punkten umgeben. Die Jungen sehen noch nicht schwarz, sondern olivenbräunlich aus. Unter den Brustflossen nimmt man einen kohlschwarzen Fleck wahr. In der Kiemenhaut stehen 7, in der Brustflosse 21, in der Bauchflosse 6, in der ersten Afterflosse 25, in der zweyten 20, in der Schwanzflosse 26, in der ersten Rückenflosse 14, in der zweyten 19, in der dritten 20 Strahlen. Die Schwanzflosse ist stark ausgeschnitten und gabelförmig.

Der Köhler lebt in den Tiefen des Meeres und an felsigten Küsten. Häufig findet man ihn in der Nord- und Ostsee und um Großbritannien. Er laicht im Januar und Februar, und nährt sich wie die übrigen von kleinern Fischen, Insekten und Gewürmen. An den englischen Küsten erscheint die junge Brut im Julius in großen Schaaren 2, und im August 3 Zoll lang. Hier fängt man sie alsdann in Nezen und auf andre Art in großer Menge, und verspeißt sie als Lackerbissen. Das Fleisch der alten Köhler ist zähe, und wird

nur von Aermern gegessen. Getrocknet und wie Stockfisch und Laberdan zubereitet, soll es eher zu genießen seyn. Viele verkaufen es auch in diesem Zustande statt des eigentlichen Stockfisches, oder mischen Stücke davon unter denselben. Aus der Leber zieht man Liran, und vornehmlich um dieser Benugung willen fangen die Helgoländer diesen Fisch.

Der Zwergdorsch.

(*Gadus minutus.*)

Außer dem hier angeführten Namen legt man dieser Gattung auch die Benennung Zwergkabeljau und Leitsfisch bey. In Frankreich nennt man ihn Kaplan. Er ist nur 6 bis 7 Zoll lang, und 3 Unzen schwer. Seine unterscheidenden Merkmale bestehen darin, daß sich der Ater gerade in der Mitte des Körpers befindet, und der Bauch inwendig schwarz ist; der Rücken hat eine gelbbraunliche Farbe; die Backen, die Seiten und der Bauch sind silberfarben und mit schwarzen Punkten besetzt. Die Kiemenhaut enthält 7, die Brustflosse 14, die Bauchflosse 6, die erste Aterflosse 27, die zweyte 17, die Schwanzflosse 18, die erste Rückenflosse 12, die zweyte 19 und die dritte 17 Strahlen. Die Farbe aller Flossen ist grauweißlich.

Man findet den Zwergdorsch in der Nord- und Ostsee so wie in andern Gewässern. In der mittelländischen See macht er die einzige Gattung mit sechs Rückenflossen aus. Er kommt zu gewissen Zeiten in so großer Menge an, daß er die Küsten ganz bedeckt. In der Nordsee freuen sich die Fischer sobald er erscheint; denn es verfolgen ihn gewöhnlich Kabeljau, Dorsche und andre Fische seines Geschlechts. Er hält sich in der Tiefe auf, und braucht Schnecken, junge Muscheln, Krebse und andre kleine Seegeschöpfe zu seiner Nahrung. Im Frühjahr laicht der Zwergdorsch, und kommt alsdann nach den flachen Stellen, um zwischen Riefeln und Seegewächsen seine Eier abzusetzen. Als kleiner ohnmächtiger Fisch wird er von vielen Feinden verfolgt und gefressen. Die Fischer fangen ihn mit Reusen und Grundschnuren. Sein zartes weißes Fleisch schmeckt sehr angenehm, und wird auf verschiedene Weise zubereitet, gern gegessen.