

# **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 Wittling

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

dünnen kleinen weichen Schuppen bedeckt, der Bauch weiß. Bey Jungen sehen die Flecke fast orangeroth aus. An dem großen Maule steht der Oberkiefer sehr hervor, zeigt mehrere Reihen Zähne und am Unterkiefer eine Bartfaser. Der Augenstern ist schwarz mit weißgelben Ringe. In der Kiemenhaut stehen 7, in der Brustflosse 17, in der Schwanzflosse 26, in der ersten Rückenflosse 15, in der zweyten 16, in der dritten 18, in der ersten Afterflosse 18, in der zweyten 17, und in der Bauchflosse 6 Strahlen.

Die Nahrung des Dorsches besteht in andern Fischen, in Seescorpionen, Sandaalen, Krebsen und Gewürmen. Er laicht im Januar und Februar. Aus der Ostsee geht er in die Flüsse, so weit sie mit dem salzigen Seewasser vermischt sind. Der Fang dieses Fisches geschieht zwar das ganze Jahr hindurch an den Seeküsten und Mündungen der Flüsse, besonders aber im Junius. Man bedient sich dazu sowohl der Schuuren als der Rege, und braucht Fische als Köder. Bey Rügenwalde in Pommern, bey Travemünde, an den Küsten von Deland, Gothland, Bornholm, Biesland und Preußen werden jährlich eine große Menge dieser Fische gefangen. Die Dänländer, an deren Küsten sich ebenfalls viele Dorsche aufhalten, stellen den Fang derselben vornehmlich im Herbst und Frühjahr an. Im Winter schlagen sie Deffnungen ins Eis, und locken die Fische mit glänzenden Metallstücken und Glasflügeln an. Das Fleisch des Dorsches ist sehr zart und weiß, und schmeckt besser als von den übrigen Gattungen dieses Geschlechts. Man ist es auf verschiedene Weise zubereitet. Die Isländer salzen es ein, und trocknen es. Dieses getrocknete Dorschfleisch wird *Littelung* genannt.

## D e r W i t t l i n g .

(*Gadus merlangus*.)

Der Wittling oder Welsling heißt in der Jugend Gadde. Er wird in der Nord- und Ostsee so wie in vielen andern Meeren häufig gefunden. Seine gewöhnliche Länge beträgt 1 Fuß, selten findet man 2 Fuß lange. Das Gewicht ist 4 bis 8 Pfund. Der Rücken ist olivenfarbig, der übrige Leib glänzend silberfarben. Der Oberkiefer steht hervor; die Bartfasern fehlen. In der Kiemenhaut zählt man 7, in der Brustflosse 20, in der Bauchflosse 6, in der ersten Afterflosse 30, in der zweyten 20, in der Schwanzflosse 31, in der ersten Rückenflosse 16, in der zweyten 18, und in der dritten 19 Strahlen. Die Augen haben einen schwarzen Stern im silberfarbigen Ringe; die Seitenlinie ist gerade, und hat bey der Brustflosse einen schwarzen Fleck. Die Brust- und Schwanzflosse ausgenommen, welche schwarzlich sind, sehen alle Flossen weiß aus.

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 Rege 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